Gas Cooktop Quick Start Guide

PRODUCT REGISTRATION AND OWNER INFORMATION

YOUR QR CODE UNLOCKS

Product registration
How-to videos
Product guides
Troubleshooting materials

YOUR QR CODE UNLOCKS:
Product registration and warranty information, installation instructions, how-to videos, and additional accessories to get the most out of your product. If you purchased a smart appliance, your QR code will provide instructions on how to download the app and connect. You can access the full Installation, User Maintenance and Operating Instructions, Warranty details, and more by visiting our website at **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. To receive a free printed copy of the information online, call us at **1-800-422-1230** (U.S.A.)/**1-800-807-6777** (Canada) or write to us at:

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

Register to access warranty information and receive important notifications related to your product. Scan the Photo Registration Card or QR code to register your product.

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 Cooktop

⚠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.

SELECTING THE PROPER FLAME SIZE
The flame size should match the cookware you are using. Watch the flame, not the knob, to adjust the heat. A flame larger than the bottom of the cookware wastes energy and will heat the handle.

- **High flame -** Start food cooking, bring water to a boil, or pan broiling.
- **Medium flame -** Maintain a slow boil, fry or sauté, thicken sauces, steam, or stew.
- **Low flame -** Keep food cooking or keep food warm.

REMEMBER: When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

PROPANE GAS CONVERSION

IMPORTANT: This cooktop is factory set for use with Natural gas. If you wish to use Liquid Propane, call a licensed professional to install the Propane gas conversion kit (included).

PLACEMENT OF BURNER HEADS AND CAPS
All burner caps and burner bases should be properly installed BEFORE operating the cooktop. Check that the right size head and cap is on the right size burner.

Refer to the “Burner Placement” section for proper burner head placement details.

LIGHTING THE BURNERS

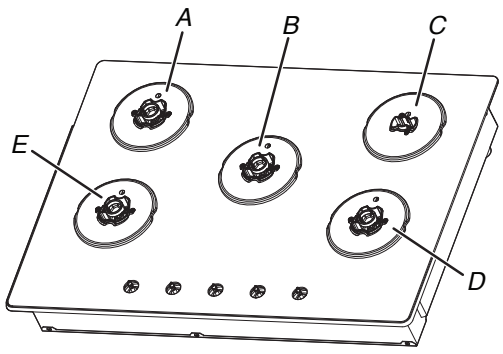
IMPORTANT: All burners will click/spark when a knob is pushed in and turned counterclockwise towards “Ignite”. A burner will light while the knob is between the “Ignite” and “Hi” position.

Surface burners use electric igniters. When the cooktop control knob is turned towards “Ignite” position, a spark is used to light the burner. This sparking will conclude between the “Ignite” and “Hi” position.

To light the burners:

1. Push in the knob.
2. Turn the knob counterclockwise to “Ignite”. Wait until you see a flame.
3. Turn the knob anywhere between Hi (H) and Lo (L) to the desired setting.

ASSEMBLING THE BURNERS
Use the following images for reference only.



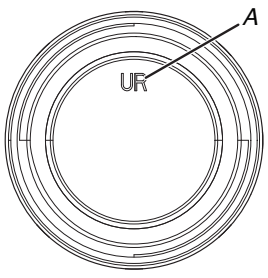
5-Burner 30" and 36" Cooktop

A. All-Purpose burner
B. Power™ burner
C. Even-Heat burner
D. All-Purpose burner
E. All-Purpose burner

Burner Placement

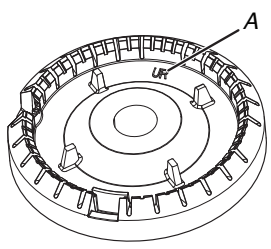
- Burner caps and bases are included with your cooktop.
- Always match the burner cap to the correct base by matching the type markings which can be found on the underside of the burner cap and top interior of the burner base (ex: AUX, SR, R, UR).
- Always line up the hole in the burner base to the electrode.
- All-Purpose, Power™ and Even-Heat burners are similar in assembly.

Burner Cap

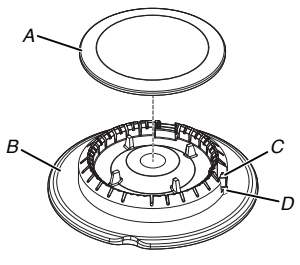


A. Burner Cap Symbol

Burner Base



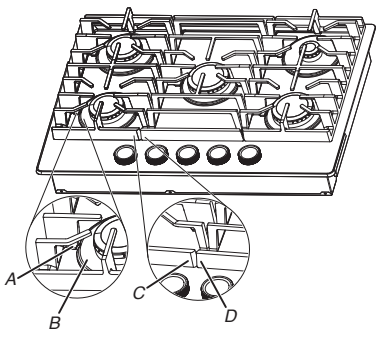
A. Burner Cap Symbol



All-Purpose, Power™ Burner and Even-Heat Burners

A. Burner Cap
B. Burner Base
C. Electrode
D. Burner Base Hole

GRATE PLACEMENT
To install the grates, align the feet on the grates with the burner bezels and align the grate slots with the adjacent grates. Be sure to line up the slots and feet for proper grate alignment.



A. Grate Foot
B. Burner Bezel
C. Left Grate Slot
D. Center Grate Slot

Guide de démarrage rapide de la table de cuisson au gaz

ENREGISTREMENT DU PRODUIT ET INFORMATIONS POUR LE PROPRIÉTAIRE

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE

Product registration
How-to videos
Product guides
Troubleshooting materials

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE :
Des informations sur l'enregistrement et la garantie du produit, des instructions d'installation, des vidéos pratiques et des accessoires supplémentaires pour tirer le meilleur parti de votre produit. Si vous avez acheté un appareil intelligent, votre code à barres 2D vous indiquera comment télécharger l'application et vous connecter. Vous pouvez accéder à l'ensemble des Instructions d'installation, d'entretien et d'utilisation, aux détails de la garantie et à d'autres informations en visitant notre site web au **https://www.kitchenaid.com/service-and-support** ou au Canada, le **https://www.kitchenaid.ca/service-and-support**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour recevoir une copie imprimée gratuite des informations en ligne, nous appeler au **1 800 422-1230** (États-Unis) – **1 800 807-6777** (Canada) ou nous écrire à :

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

Enregistrez-vous pour accéder aux informations relatives à la garantie et recevoir des notifications importantes concernant votre produit. Balayez la carte d'enregistrement photo ou le code à barres 2D pour enregistrer votre produit.

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.

Utilisation de la table de cuisson

⚠ 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.

SÉLECTIONNER LA TAILLE DE FLAMME APPROPRIÉE
La taille des flammes doit correspondre à l'ustensile de cuisson utilisé. Pour régler la chaleur, observer la flamme et non le bouton. Une flamme plus grande que le fond de l'ustensile de cuisson gaspille de l'énergie et chauffe la poignée.

- **Flamme haute** – Démarrer la cuisson des aliments, porter de l'eau à ébullition ou grillage à la poêle.
- **Flamme moyenne** – Maintenir une ébullition lente, faire frire ou sauter les aliments, faire épaissir les sauces, cuire à la vapeur ou faire mijoter.
- **Flamme basse** – Maintenir la cuisson des aliments ou maintenir les aliments au chaud.

MÉMORISER : Lorsque la table de cuisson est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

CONVERSION POUR L'ALIMENTATION AU PROPANE

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, faire appel à un professionnel agréé pour effectuer l'installation de la trousse de conversion au gaz propane (fournie).

EMPLACEMENT DES TÊTES ET DES CHAPEAUX DE BRÛLEURS
Tous les chapeaux et bases de brûleurs doivent être correctement installés AVANT de faire fonctionner la table de cuisson. S'assurer que la tête et le capuchon de la bonne taille ont bien été installés sur le brûleur de la bonne taille.

Consulter la section « Position du brûleur » pour obtenir plus de détails sur le bon placement des têtes de brûleurs.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

IMPORTANT : Tous les brûleurs émettent un déclic/une étincelle lorsqu'un bouton est enfoncé et tourné dans le sens antihoraire vers « Ignite » (Allumage). Un brûleur s'allume lorsque le bouton se trouve entre les positions « Ignite » (Allumage) et « Hi » (Élevé).

Les brûleurs de surface utilisent des allumeurs électriques. Lorsqu'on place le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson à la position « Ignite » (Allumage), le système génère des étincelles pour allumer le brûleur. Cette étincelle s'arrête entre les positions « Ignite » (Allumage) et « Hi » (Élevé).

Allumage des brûleurs :

1. Pousser sur le bouton.
2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position « Ignite » (Allumage). Attendre jusqu'à ce que l'on voie une flamme.
3. Tourner le bouton au réglage désiré, sur n'importe quelle position entre Hi (Élevé) et Lo (Faible).

ASSEMBLAGE DES BRÛLEURS
Les images suivantes ne sont utilisées qu'à titre de référence.

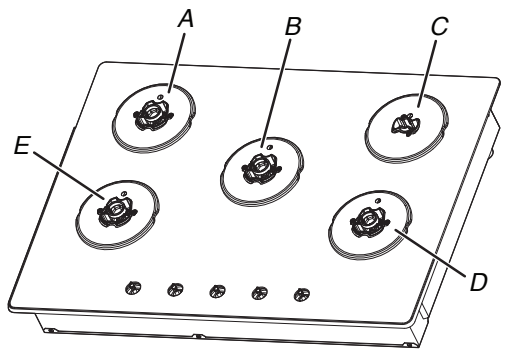


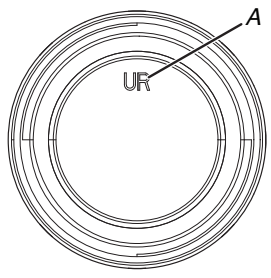
Table de cuisson de 30 po et 36 po à 5 brûleurs

A. Brûleur multiusage
B. Brûleur Power™
C. Brûleur Even-Heat
D. Brûleur multiusage
E. Brûleur multiusage

Position du brûleur

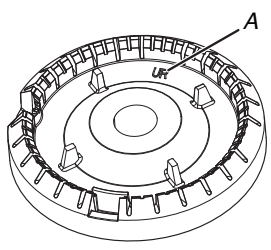
- Les chapeaux et bases des brûleurs sont inclus avec la table de cuisson.
- Il faut toujours faire correspondre le chapeau du brûleur à la base en faisant correspondre les marques de type qui se trouvent sur la face inférieure du chapeau du brûleur et sur le dessus de la grille du brûleur (ex. : AUX, SR, R, UR).
- Toujours aligner le trou de la base du brûleur avec l'électrode.
- Les brûleurs tout usage, Power™ et Even-Heat se montent tous de la même façon.

Chapeau de brûleur

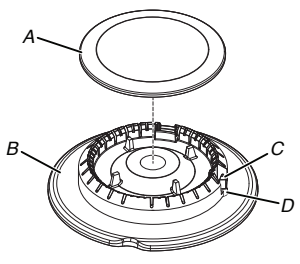


A. Symbole du chapeau de brûleur

Base du brûleur



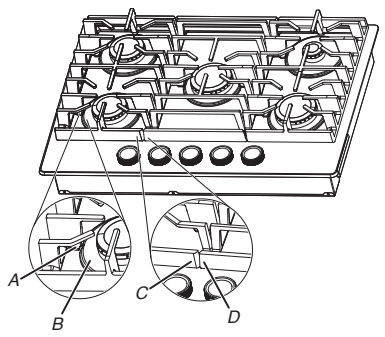
A. Symbole du chapeau de brûleur



Brûleurs tout usage, Power™ et Even-Heat

A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Électrode
D. Trou de la base du brûleur

POSITION DE LA GRILLE
Pour installer les grilles, aligner les pieds des grilles sur les cadres des brûleurs et aligner les fentes des grilles sur les grilles adjacentes. S'assurer de bien aligner les onglets et les pieds afin que les grilles soient correctement alignées.



A. Grille Pied
B. Brûleur Boîtier
C. Encoche gauche de la grille
D. Encoche droite de la grille

W11635508B
10/23

®/™ ©2023 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

KitchenAid®