Gas Cooktop Control Guide

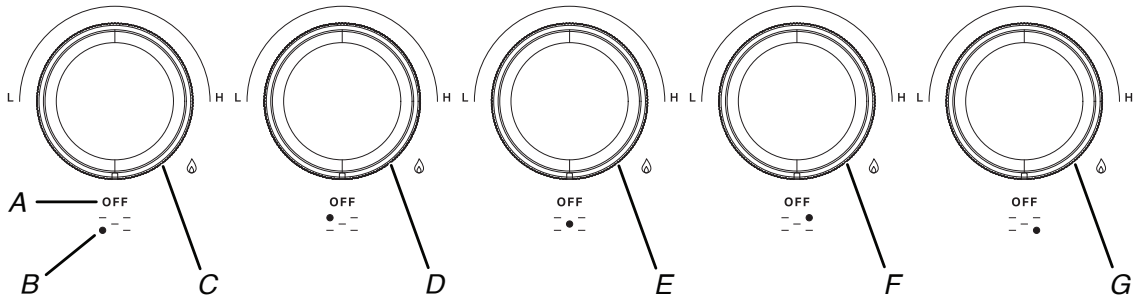
PARTS AND FEATURES

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.

These instructions cover several different models, and not all models are shown. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model. All BTU/h ratings shown are for Natural gas unless otherwise noted.

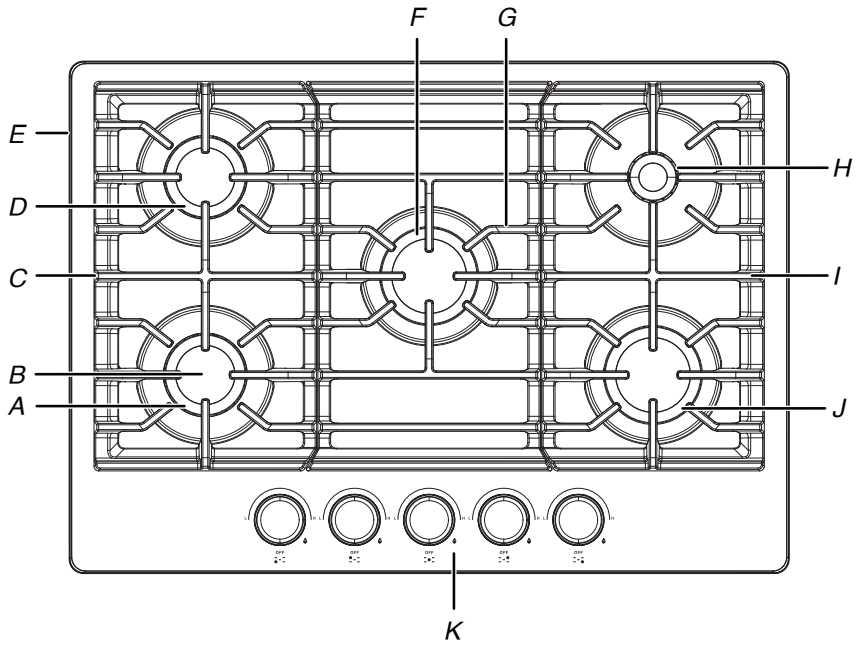
5-Burner Cooktop

Control Panel



A. Control knob off position
B. Surface burner locator
C. Left front burner control knob
D. Left rear burner control knob
E. Center burner control knob
F. Right rear burner control knob
G. Right front burner control knob

Cooktop



A. 9,100 BTU/h burner (Standard burner)
B. Surface burner cap
C. Left surface burner grate
D. 9,100 BTU/h burner (Standard burner)
E. Model and serial number plate (under cooktop)
F. 18,000 BTU/h burner (Power burner)
G. Center grate
H. 5,000 BTU/h burner Even Heat™ burner)
I. Right surface burner grate
J. 15,000 BTU/h burner (Standard burner)
K. Control panel

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

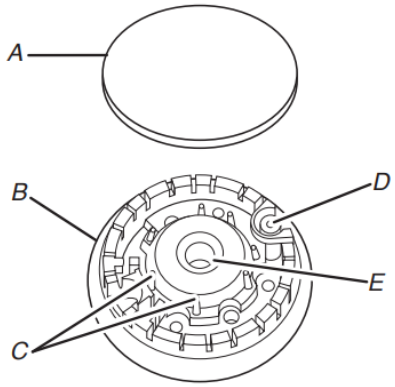
Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Setting	Recommended Use
	■ Light the burner
H (High)	■ Start food cooking ■ Bring liquid to a boil
Medium High (between medium and high)	■ Hold a rapid boil ■ Quickly brown or sear food
Medium (between L and H)	■ Maintain a slow boil ■ Fry or sauté foods ■ Cook soups, sauces, and gravies
Medium Low (between medium and low)	■ Stew or steam food
L (Low)	■ Keep cooked foods warm

Sealed Surface Burners

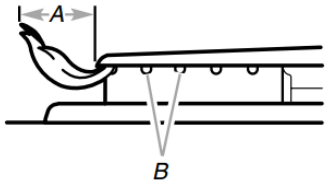
IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section in the Owner's Manual.



A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube opening by always using a burner cap.



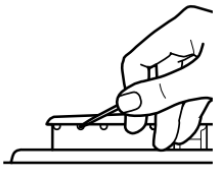
A. 1-1½" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

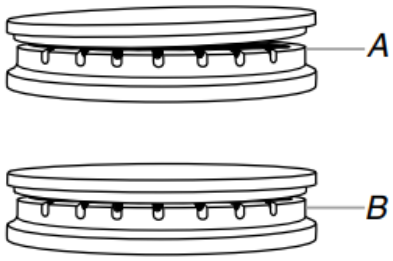
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to the "General Cleaning" section in your Owner's Manual.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Ceramic Glass Surface (on some models)

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains. For more information, see the “General Cleaning” section in the Owner’s Manual.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the ceramic glass.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- Do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements, or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element.
- Do not place canner on two surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element, or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

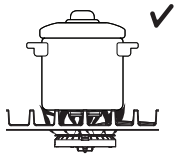
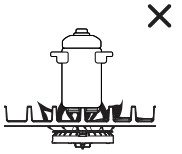
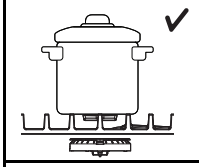
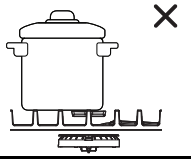
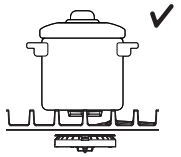
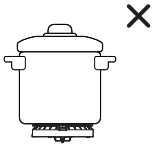
Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or ceramic glass	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Heats slowly but unevenly. ■ Ideal results on low-to-medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel on steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

The following recommendations can help you save energy and avoid damaging your cookware:

		Use cookware which is the right size for each burner. Do not use small cookware on large burners. The flame must not extend beyond the sides of the cookware.
		Always center the cookware over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over or not heat properly.
		Place the cookware on the grate, never directly on the burner. Make sure that the grates are correctly positioned before using the appliance.

Guide des commandes de la table de cuisson au gaz

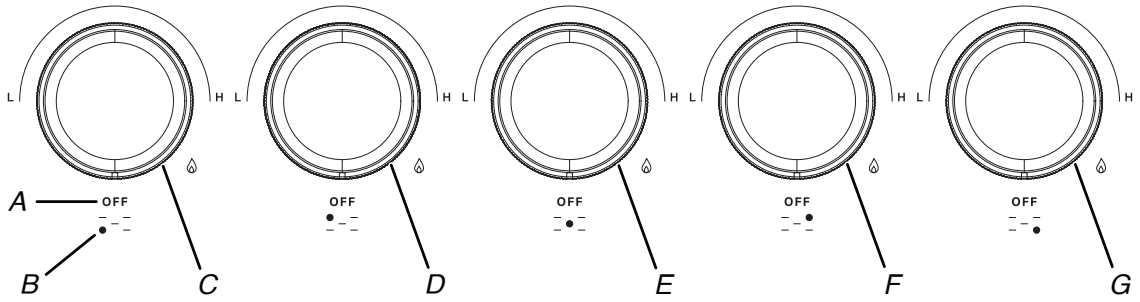
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

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.

Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents, et tous les modèles ne sont pas illustrés. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter tous les éléments énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle. Toutes les caractéristiques BTU/h illustrées correspondent au gaz naturel sauf mention contraire.

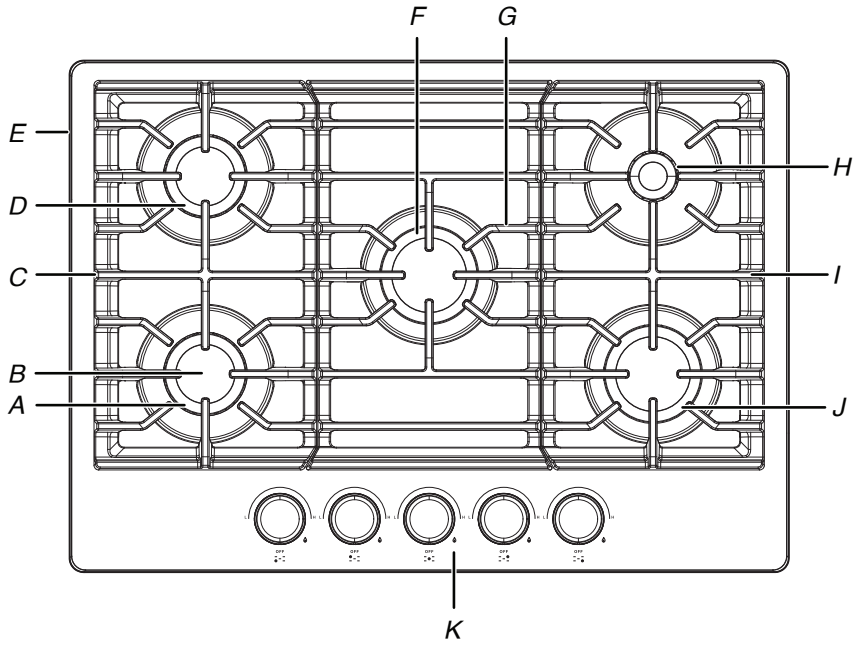
Table de cuisson à 5 brûleurs

Tableau de commande



A. Bouton de commande à la position Off (arrêt)
B. Repère de brûleur de surface
C. Bouton de commande du brûleur avant gauche
D. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
E. Bouton de commande du brûleur central
F. Bouton de commande du brûleur arrière droit
G. Bouton de commande du brûleur avant droit

Table de cuisson



A. Brûleur de 9 100 BTU/h (brûleur standard)
B. Chapeau du brûleur de surface
C. Grille du brûleur de surface gauche
D. Brûleur de 9 100 BTU/h (brûleur standard)
E. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (sous la table de cuisson)
F. Brûleur de 18 000 BTU/h (brûleur de puissance)
G. Grille centrale
H. Brûleur de 5 000 BTU/h (brûleur Even Heat™)
I. Grille du brûleur de surface droit
J. Brûleur de 15 000 BTU/h (brûleur standard)
K. Tableau de commande

Commandes 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.

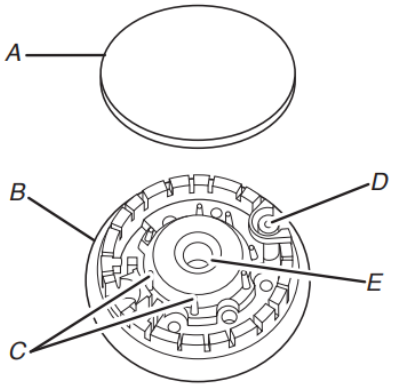
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Réglage	Utilisation recommandée
	■ Allumage du brûleur
H (élevé)	■ Démarrer la cuisson des aliments ■ Porter un liquide à ébullition
Moyen-élevé (entre moyen et élevé)	■ Maintenir une ébullition rapide ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments
Moyen (entre L [bas] et H [élevé])	■ Maintenir une ébullition lente ■ Faire frire ou sauter les aliments ■ Faire cuire les soupes et les sauces
Moyen-bas (entre moyen et bas)	■ Faire mijoter ou étuver les aliments
L (bas)	■ Pour garder au chaud les aliments cuits

Brûleurs de surface scellés

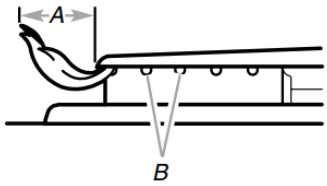
IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux comme indiqué à la section « Nettoyage général » du manuel d'utilisation.



A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.



A. 1-1 1/2 po (2,5-3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

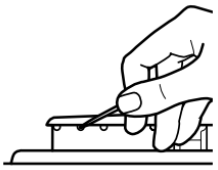
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

Nettoyage :

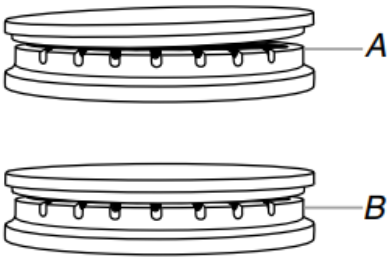
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer comme indiqué à la section « Nettoyage général » de votre manuel d'utilisation.
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.

3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite comme indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.



A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Surface en vitrocéramique (sur certains modèles)

Essuyer la table de cuisson avant et après chaque utilisation; ceci la protègera contre les taches. Voir la section « Nettoyage général » pour plus de renseignements.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve audessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait fêler la surface en vitrocéramique.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, tout en portant des mitaines de four, nettoyer tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.

Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille au-dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- For Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chaud.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

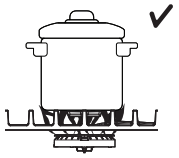
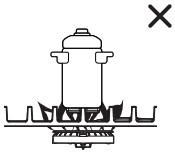
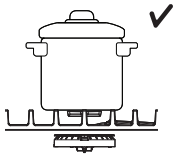
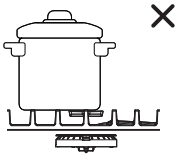
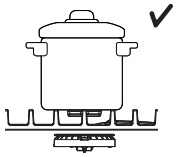
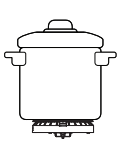
Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensiles de cuisson	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Excellents résultats avec des réglages de chaleur de bas à moyen.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Les recommandations suivantes peuvent vous aider à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager vos ustensiles de cuisine :

		Utiliser des ustensiles de la bonne taille pour chaque brûleur. Ne pas utiliser de petits ustensiles sur de grands brûleurs. La flamme ne doit pas dépasser les parois de l'ustensile de cuisson.
		Toujours centrer l'ustensile de cuisson au-dessus du brûleur, ne pas le placer sur le côté. Il risque sinon de se renverser ou de ne pas chauffer correctement.
		Placer les ustensiles de cuisson sur la grille, jamais directement sur le brûleur. S'assurer que les grilles sont correctement positionnées avant d'utiliser l'appareil.

W11668752A
06/23

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

KitchenAid®