Gas Cooktop Control Guide

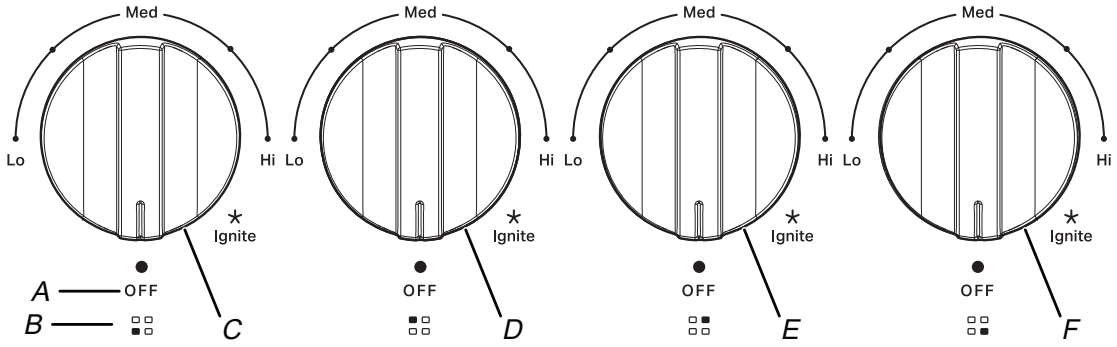
PARTS AND FEATURES

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.

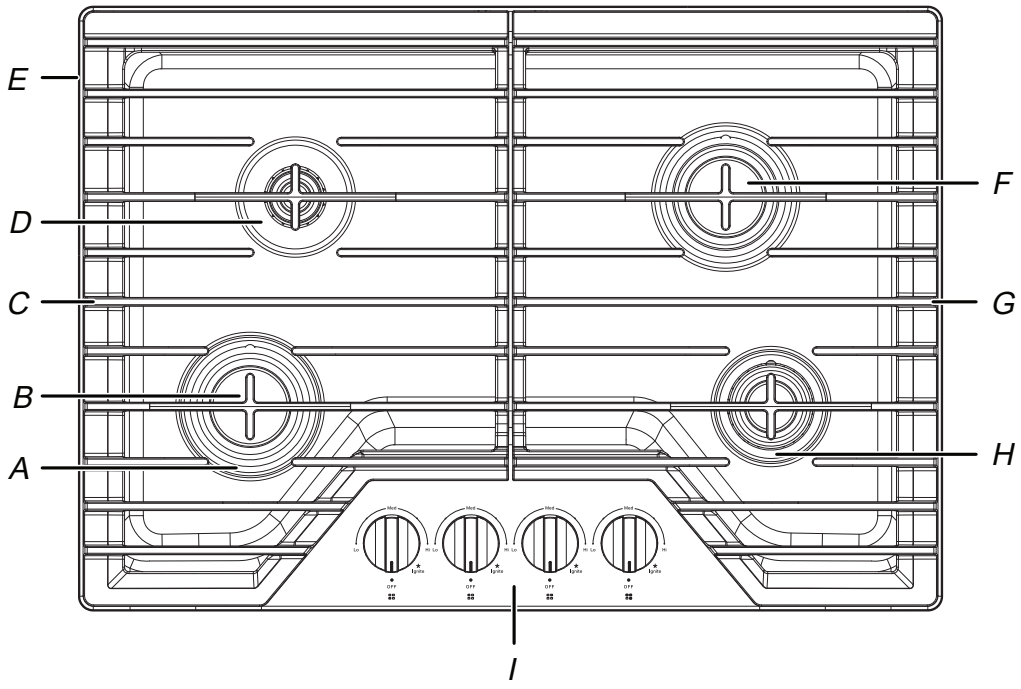
4-Burner Cooktop

Control Panel



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

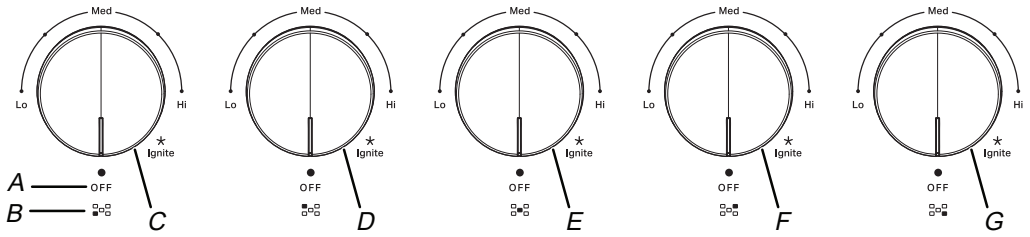
Cooktop



A. 12,000 BTU/h burner (Standard burner)
B. Surface burner cap
C. Left surface burner grate
D. 5,000 BTU/h burner (Simmer burner)
E. Model and serial number plate (under cooktop)
F. 18,000 BTU/h (SpeedHeat™ burner)
G. Right surface burner grate
H. 9,100 BTU/h burner (Standard burner)
I. Control panel

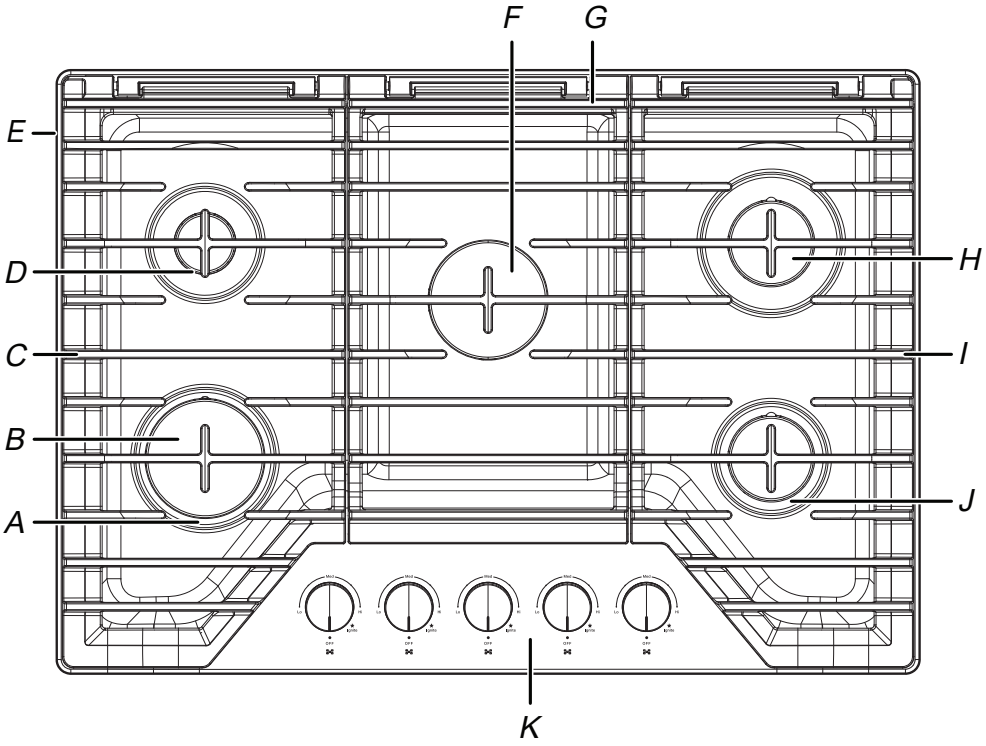
5-Burner Cooktop

Control Panel



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

Cooktop



A. 12,000 BTU/h burner (Standard burner)
B. Surface burner cap
C. Left surface burner grate
D. 5,000 BTU/h burner (Simmer burner)
E. Model and serial number plate (under cooktop)
F. 18,000 BTU/h burner (SpeedHeat™ burner)
G. Center grate
H. 9,100 (11,000 for select models) BTU/h burner (Standard burner)
I. Right surface burner grate
J. 9,100 (11,000 for select models) 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.

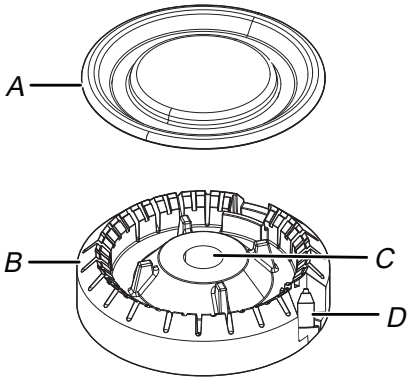
Failure to follow these instructions can result in death or fire.

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

Sealed Surface Burners

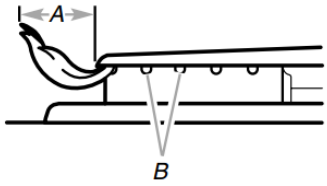
IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

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. Gas tube opening
D. Igniter

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.



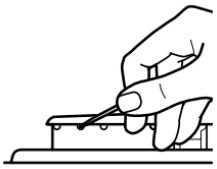
A. 1-1½" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

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.

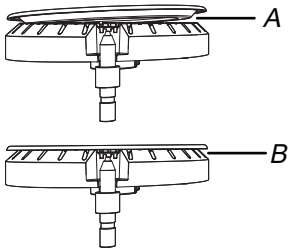
To Clean:

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 that burner cap sits firmly on the burner base.



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.

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.

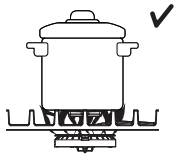
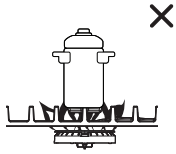
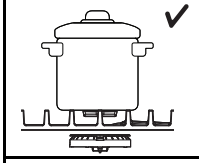
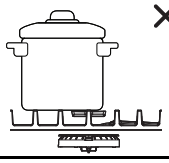
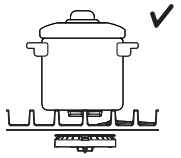
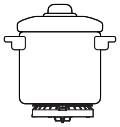
Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

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.

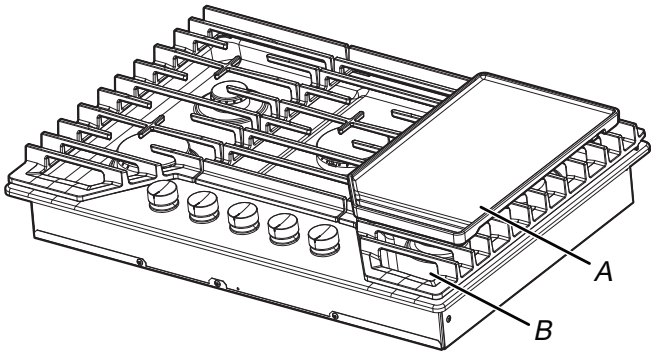
Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or ceramic glass	■ Follow manufacturer's 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.

Griddle (on some models)

IMPORTANT: To avoid damage to the griddle's nonstick finish, do not use nonstick cooking sprays. The griddle provides a large surface for cooking meats, pancakes, sandwiches, etc. The drip tray can be located toward the front of the cooktop.



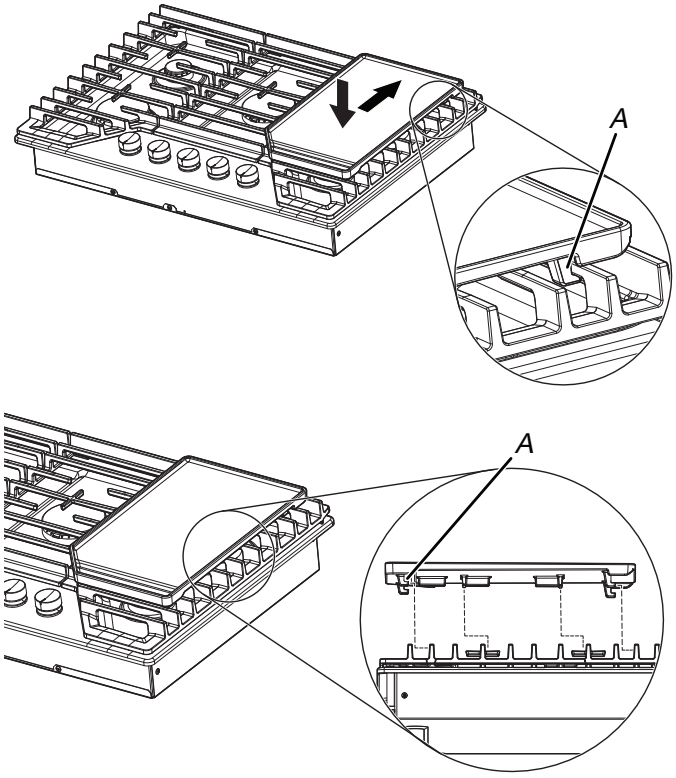
A. Griddle

B. Drip tray

The griddle can only be used on the right burner grate. Locating tabs in the center bottom of the griddle fit over the grate rails to properly position the griddle. Brush a thin layer of cooking oil on the griddle surface to keep food from sticking.

For preheating and cooking, use a low to low-medium heat.

Griddle Placement: To install the griddle, set griddle on right cooktop grate with hooks on bottom of griddle between grate openings. Slide griddle back to lock griddle into place.



A. Griddle Hooks

Guide des commandes de la table de cuisson au gaz

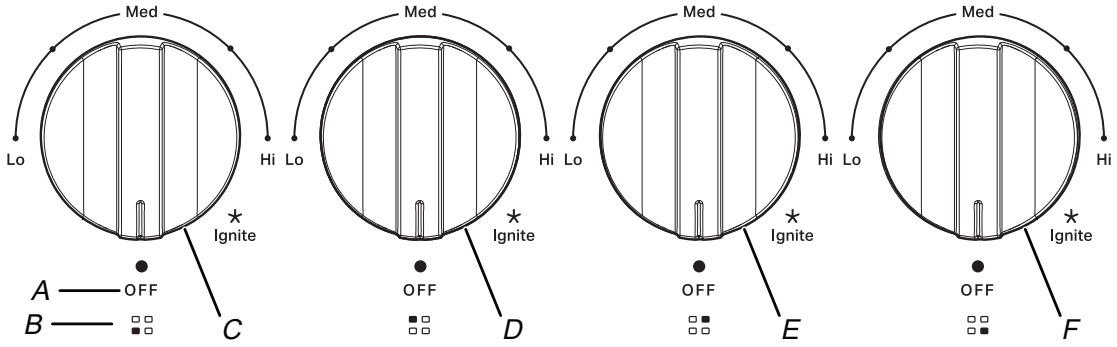
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

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.

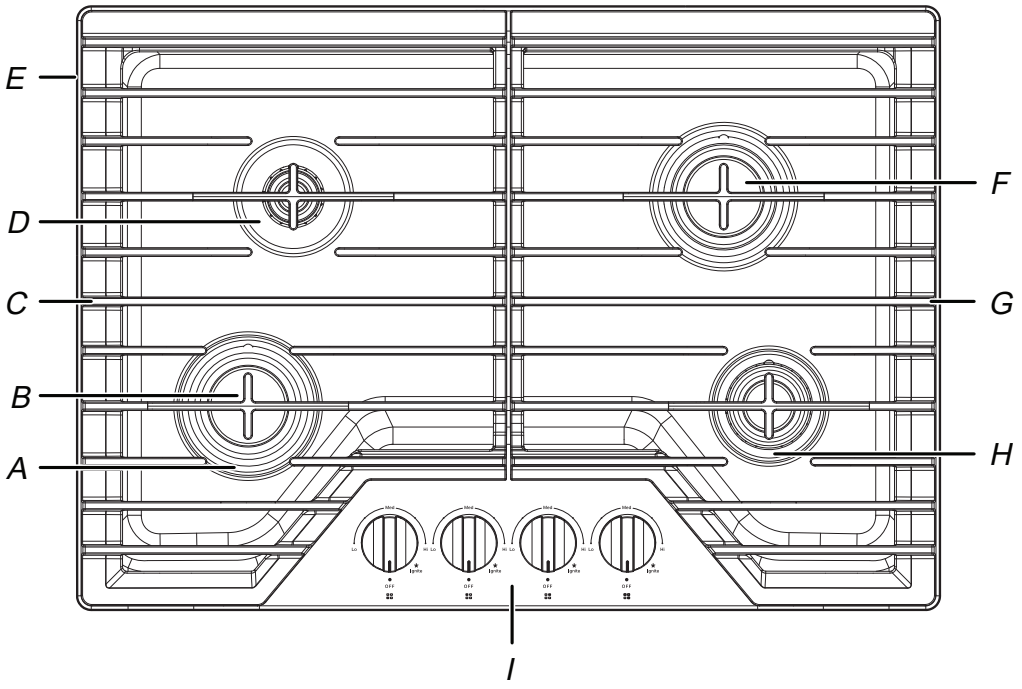
Table de cuisson à 4 brûleurs

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 arrière droit
F. Bouton de commande du brûleur avant droit

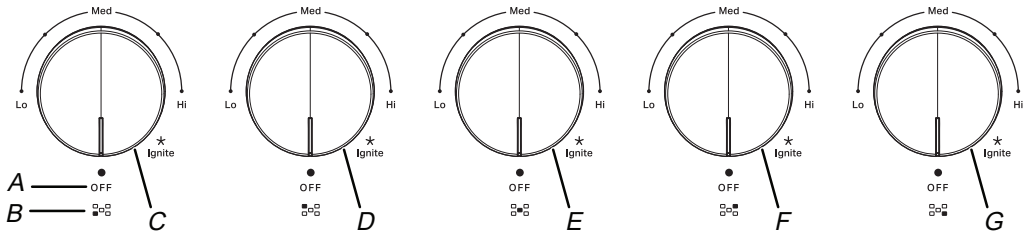
Table de cuisson



A. Brûleur de 12 000 BTU/h (brûleur standard)
B. Chapeau du brûleur de surface
C. Grille du brûleur de surface gauche
D. Brûleur de 5 000 BTU/h (brûleur pour faire mijoter)
E. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (sous la table de cuisson)
F. 18 000 BTU/h (brûleur SpeedHeat™)
G. Grille du brûleur de surface droit
H. Brûleur de 9 100 BTU/h (brûleur standard)
I. Tableau de commande

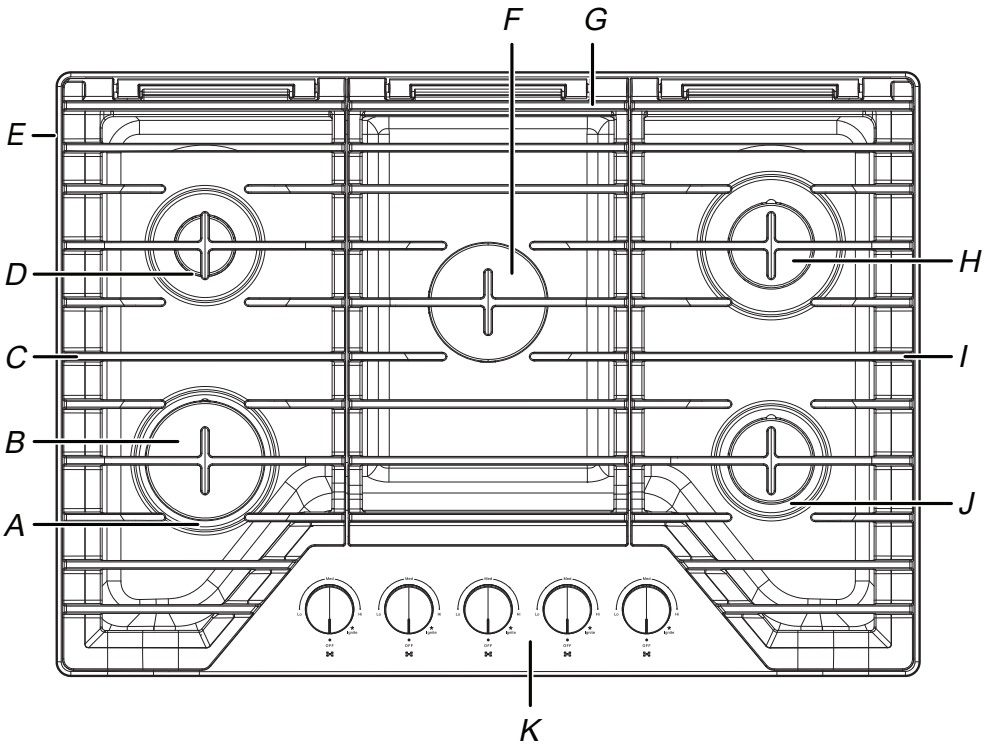
Table de cuisson à 5 brûleurs

Tableau de commande



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

Table de cuisson



A. Brûleur de 12 000 BTU/h (brûleur standard)
B. Chapeau du brûleur de surface
C. Grille du brûleur de surface gauche
D. Brûleur de 5 000 BTU/h (brûleur pour faire mijoter)
E. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (sous la table de cuisson)
F. Brûleur de 18 000 BTU/h (brûleur SpeedHeat™)
G. Grille centrale
H. 9 100 (11 000 pour les modèles sélectionnés) BTU/h (brûleur standard)
I. Grille du brûleur de surface droit
J. 9 100 (11 000 pour les modèles sélectionnés) 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.

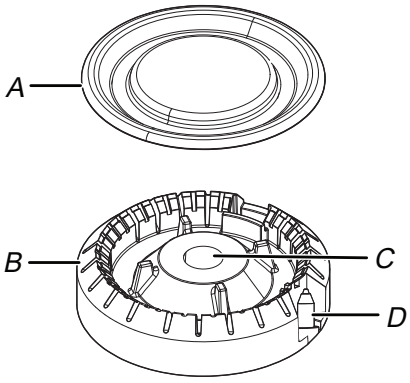
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

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

Brûleurs de surface scellés

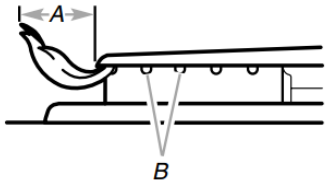
IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

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. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
D. Allumeur

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

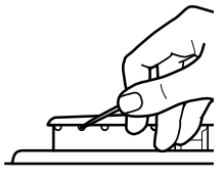
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué cidessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage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

Nettoyage :

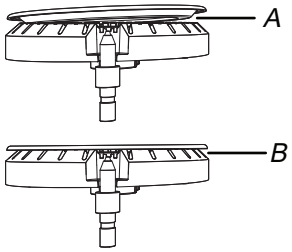
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

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. Remettre le chapeau du brûleur en place, en veillant à ce qu'il repose fermement sur la base 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.

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.
- 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 un ustensile de cuisson vide sur la surface chaude d'une zone de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

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

Les surfaces rugueuses peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

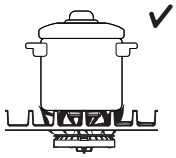
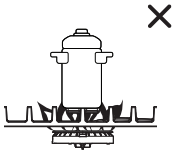
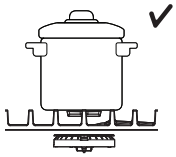
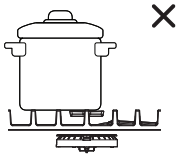
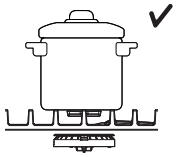
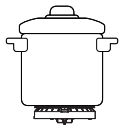
Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et affecte les résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base.

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 de l'ustensile de cuisson

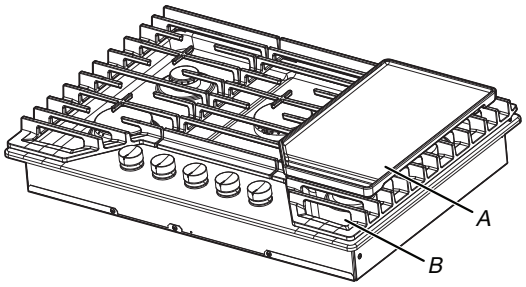
Ustensiles	Caractéristiques
Aluminum	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus aux réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier avec émail vitrifié 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.

Plaque à frire (sur certains modèles)

IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque, ne pas utiliser d'aérosol de cuisson antiadhésif. La surface étendue de la plaque à frire permet de faire cuire des viandes, des crêpes américaines, des sandwiches, etc. Le plateau d'égouttement peut être situé vers l'avant de la table de cuisson.

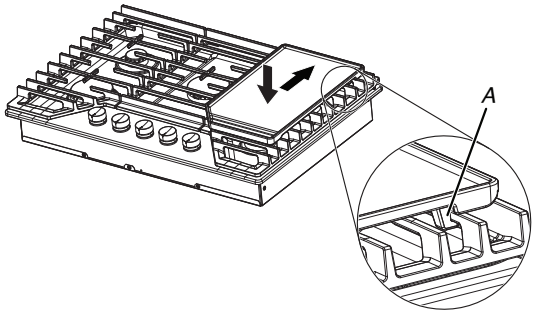


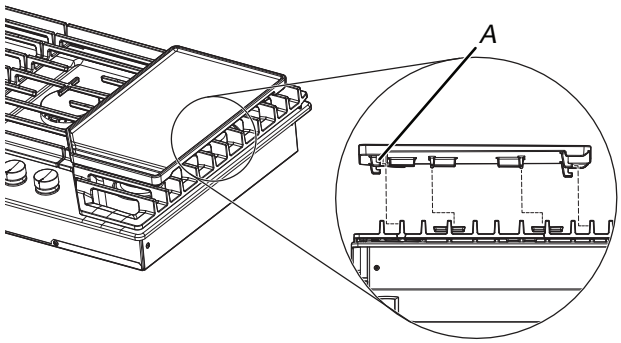
A. Plaque à frire
B. Plateau d'égouttement

La plaque à frire peut seulement être utilisée sur le brûleur de droite. Les pattes de positionnement au centre du fond de la grille s'emboîtent sur les rails de la grille pour positionner correctement la plaque. Passer une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque afin d'empêcher les aliments de coller.

Pour le préchauffage et la cuisson, utiliser un niveau de chaleur bas ou bas-moyen.

Positionnement de la plaque à frire : Pour installer la plaque à frire, la mettre sur la grille droite de la table de cuisson en plaçant les crochets sous la plaque entre les ouvertures de la grille. Faire glisser la plaque vers l'arrière pour la verrouiller en place.





A. Crochets de la plaque à frire

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