

QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO KITCHENAID

Owner's Center Access: Scan to register your appliance and access manuals, support, and accessories to get the most from your new cooktop.

GETTING STARTED

TYPE OF GAS

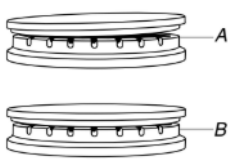
This cooktop is factory set for use with natural gas. You can convert to propane gas with the LP Conversion Kit and a qualified service technician. See more details in the install instructions.

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

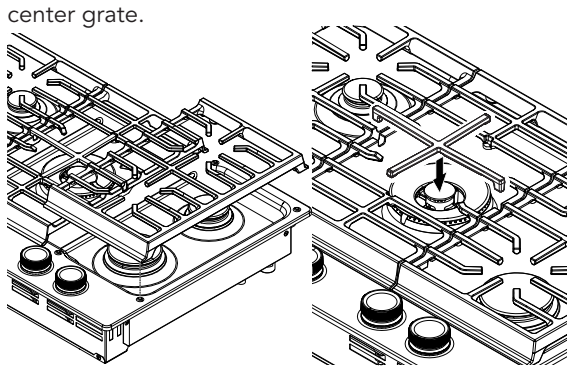
All burner caps and burner bases should be properly installed BEFORE operating the cooktop. Check that the right size head and cap are on the right size burner.



A. Incorrect
B. Correct

GRATE PLACEMENT

To install the grates, align the feet on the grates with the indents on the cooktop. For models with dual ring install the grate piece in the middle of the center grate.



LIGHTING THE ELECTRONIC IGNITERS

When the cooktop control knob is pushed in and turned to , the system creates a spark to light the burner. This sparking continues until the control knob is turned to the desired setting.

SELECTING THE PROPER FLAME SIZE

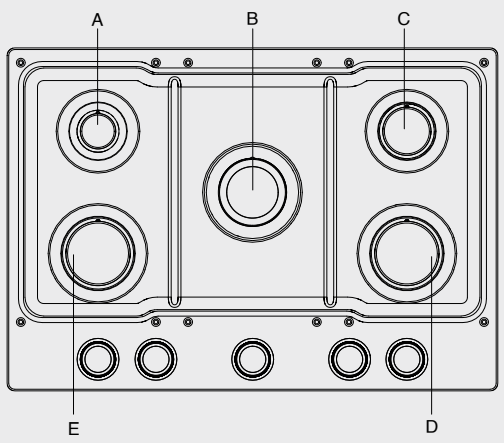
The flame size should match the cookware you are using. Watch the flame, not the knob, to adjust the heat. A flame larger than the bottom of the cookware wastes energy and will heat the handle.

NOTE: For detailed installation instructions, maintenance information, and customization, please see the Owner's Manual included with your machine.
For a full cycle guide, warranty, detailed product dimensions, or 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.

COOKING TIPS

- Melt/Simmer: This burner is designed to achieve a low heat setting for more precise simmering and melting. As such, use the other larger burners for high heat cooking and to achieve a faster boil.
- Standard: Delivers a variety of heat levels you need for successful boiling, searing, sautéing, and stir-frying. Generally the larger burners provide more power for high heat cooking and faster boil times. The center burner is the most powerful.
- Dual Ring Burner (models KCGK5 and KCGK7): Allows you to go from one small flame for precise simmering to a dual flame for powerful boiling, all on the same burner.
- Wok burner and integrated grate (models with Dual Ring): The grate piece above the dual ring burner can be removed to form a space designed to support a wok. This design helps to improve heat distribution and stability during cooking.

Burner Map



A. Melt/Simmer
B. Most Powerful (Dual Ring on some models)
C. Standard
D. Standard
E. Standard

WATCH-OUTS

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.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL CLEANING TIP: Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop is cool.

SPECIAL CHARACTERISTICS

BACKLIT KNOBS (KCGK7 models)

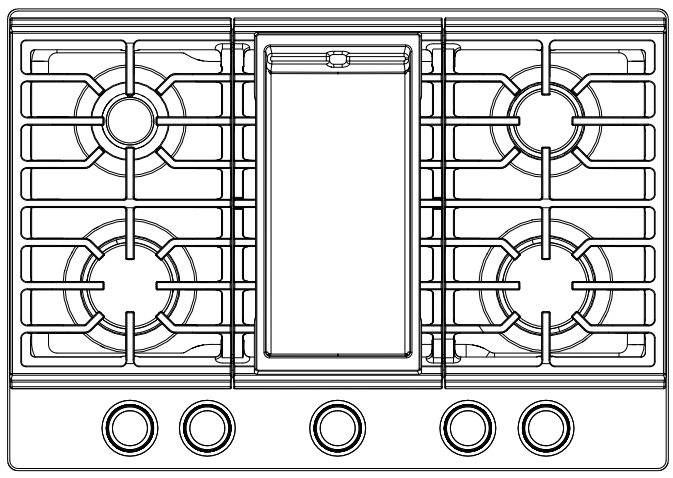
When the cooktop control knob is pushed in and turned to , a light on the bottom of the knob will turn on so you clearly know when it is in use.

AUTO REIGNITION (KCGK7 models)

For more reliable performance, burners will automatically relight if the flame is blown out.

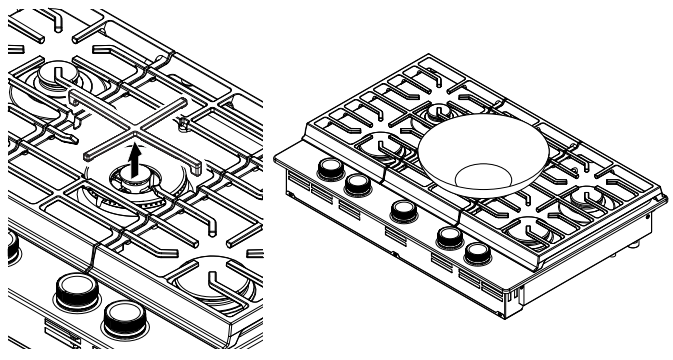
POSITIONING ACCESSORIES

- Griddle (on models with knob light): The Griddle is designed to be used only in the center of models with knob light (KCGK7) and is ideal for making a range of dishes from crepes to quesadillas.



- Wok (for models with Dual Ring Burner): Remove the grate piece above the center Dual Ring Burner and place the correct size wok in the space according to the model's size.

Size Model	Wok size according to Model		
	Minimum size	Maximum size with other burners on	Maximum size with Wok alone
30" Model	12"	12"	15"
36" Model	11"	14"	15"



®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved.
The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere.
Used under license in Canada.

W11762156B

11/25

KitchenAid®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1-800-422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1-800-807-6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ KITCHENAID

Accès au Centre du propriétaire : Balayer pour enregistrer votre appareil et accéder aux manuels, à l'assistance et aux accessoires pour tirer le meilleur parti de votre nouvelle table de cuisson.

MISE EN PLACE

TYPE DE GAZ

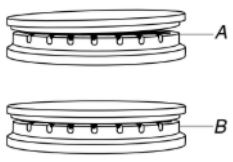
Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Elle peut être convertie au gaz propane par un technicien d'entretien qualifié avec la trousse de conversion LP. Voir les instructions d'installation pour obtenir plus de détails.

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

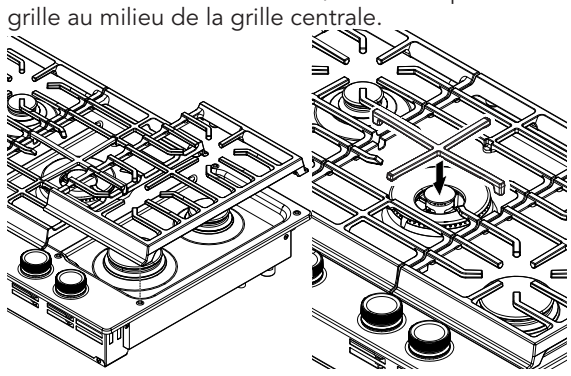
Tous les chapeaux et bases de brûleurs doivent être correctement installés AVANT de faire fonctionner la table de cuisson. S'assurer que la tête et le capuchon de la bonne taille ont bien été installés sur le brûleur de la bonne taille.



A. Incorrect
B. Correct

POSITION DE LA GRILLE

Pour installer les grilles, aligner les pieds des grilles sur les fentes de la table de cuisson. Pour les modèles avec anneau double, installer la pièce de grille au milieu de la grille centrale.



ALLUMEURS ÉLECTRONIQUES — ALLUMAGE

Lorsqu'on pousse et tourne le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson à la position , le système génère des étincelles pour allumer le brûleur. La génération d'étincelles se poursuit jusqu'au moment où l'utilisateur ramène le bouton de commande au réglage désiré.

SÉLECTIONNER LA TAILLE DE FLAMME APPROPRIÉE

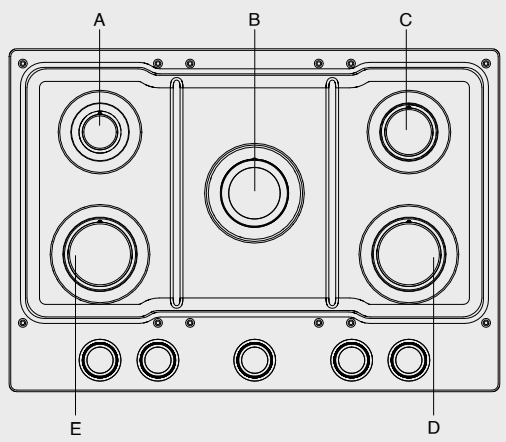
La taille des flammes doit correspondre à l'ustensile de cuisson utilisé. Pour régler la chaleur, observer la flamme et non le bouton. Une flamme plus grande que le fond de l'ustensile de cuisson gaspille de l'énergie et chauffe la poignée.

REMARQUE : Pour obtenir des instructions d'installation détaillées, des informations sur l'entretien et la personnalisation, consulter le manuel de l'utilisateur fourni avec votre appareil.
Pour obtenir le guide de programmes complet, la garantie, les dimensions détaillées du produit ou les instructions complètes d'utilisation et d'installation, visiter le **www.kitchenaid.com/owners** ou au Canada le **www.kitchenaid.ca/proprietaire**. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage.

CONSEILS DE CUISSON

- Faire fondre/mijoter : Ce brûleur est conçu pour atteindre un réglage de basse température pour faire mijoter et fondre avec précision. Utiliser les autres grands brûleurs pour une cuisson à haute température et pour obtenir une ébullition plus rapide.
- Standard : Offre une grande variété de niveaux de chaleur nécessaire pour faire bouillir, griller, sauter et frire avec succès. Les grands brûleurs fournissent généralement plus de puissance pour une cuisson à haute température et des temps d'ébullition plus rapides. Le brûleur central est le plus puissant.
- Brûleur à anneau double (modèles KCGK5 et KCGK7) : Permet de passer d'une petite flamme pour faire mijoter avec précision à une flamme double pour une ébullition puissante, le tout avec le même brûleur.
- Brûleur pour wok et grille intégrée (modèles avec anneau double) : La pièce de grille au-dessus du brûleur à anneau double peut être retirée pour former un espace conçu pour supporter un wok. Cette conception permet d'améliorer la répartition de la chaleur et la stabilité pendant la cuisson.

Carte des brûleurs



A. Faire fondre/mijoter
B. Le plus puissant (anneau double sur certains modèles)
C. Standard
D. Standard
E. Standard

SURVEILLANCE

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.

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 off (arrêt) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés.
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSEIL DE NETTOYAGE GÉNÉRAL : L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire. Les éclaboussures alimentaires acides, comme le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyées dès que la surface de cuisson a refroidi.

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

BOUTONS RÉTROÉCLAIRÉS (modèles KCGK7)

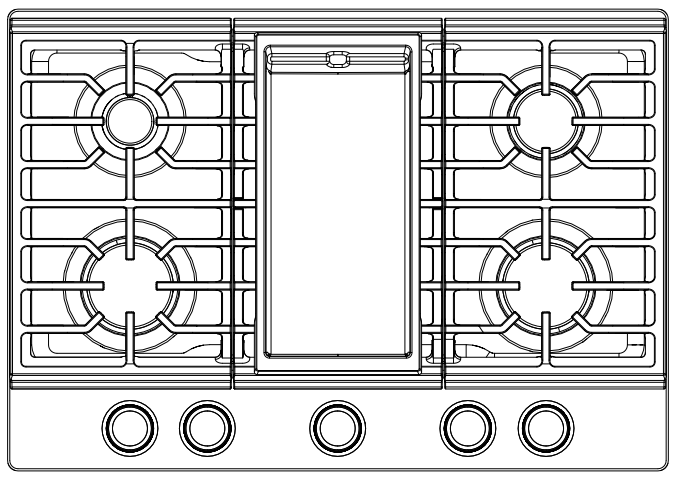
Lorsque le bouton de commande de la table de cuisson est enfoncé et tourné vers , un témoin au bas du bouton s'allume afin d'indiquer clairement quand il est utilisé.

RÉALLUMAGE AUTOMATIQUE (modèles KCGK7)

Pour des performances plus fiables, les brûleurs se rallument automatiquement si la flamme est soufflée.

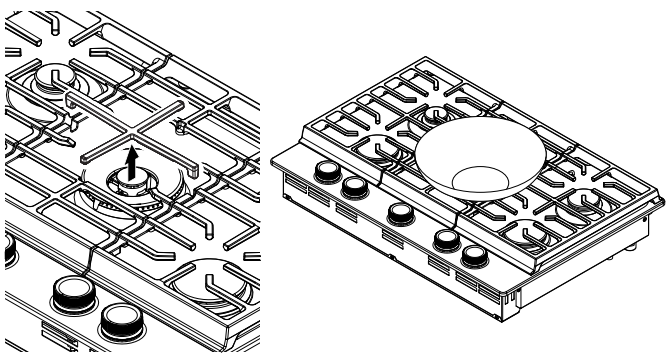
POSITIONNEMENT DES ACCESSOIRES

- Plaque à frire (sur les modèles avec bouton à témoin) : La plaque à frire est conçue pour être utilisée seulement au centre des modèles avec des boutons à témoin (KCGK7) et est idéale pour faire une variété de plats allant des crêpes aux quesadillas.



- Wok (pour les modèles équipés d'un brûleur à anneau double) : Retirer la pièce de grille au-dessus du brûleur central à anneau double et placer le wok de taille correspondante dans l'espace.

Taille du modèle	Taille du wok selon le modèle		
	Dimension minimum	Taille maximum avec d'autres brûleurs allumés	Taille maximum avec Wok seul
Modèle 30 po	12 po	12 po	15 po
Modèle 36 po	11 po	14 po	15 po



®/™ ©2025 KitchenAid. Tous droits réservés.
La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays.
Utilisé sous licence au Canada.

W11762156B

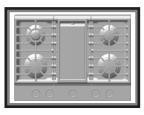
11/25

KitchenAid®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1 800 422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1 800 807-6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7



GUÍA DE INICIO RÁPIDO
FELICIDADES Y BIENVENIDO A KITCHENAID

Acceso al Centro del propietario: Escanee para registrar su electrodoméstico y acceda a los manuales, el soporte y los accesorios para aprovechar al máximo su nueva superficie de cocción.

INTRODUCCIÓN

TIPO DE GAS

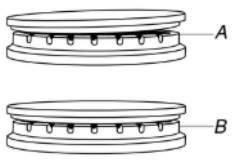
Esta cocina está ajustada de fábrica para funcionar con gas natural. Puede convertir a gas propano con el kit de conversión LP y un técnico de servicio calificado. Más información en las instrucciones de instalación.

CONVERSIÓN A GAS PROPANO

IMPORTANTE: Esta cocina está ajustada de fábrica para funcionar con gas natural. Si desea utilizar propano líquido, llame a un profesional certificado para instalar el kit de conversión de gas propano.

UBICACIÓN DE LOS QUEMADORES Y LAS TAPAS

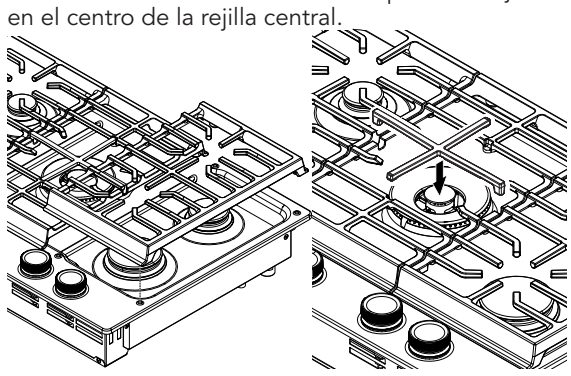
Todas las tapas y las bases de los quemadores se deben instalar correctamente antes de encender la cocina. Verifique que la base y la tapa del quemador sean del tamaño adecuado.



A. Incorrecto
B. Correcto

UBICACIÓN DE LA REJILLA

Para instalar las rejillas, alinee los pies de la rejilla con las marcas de la superficie de cocción. Para los modelos con doble anillo instale la pieza de rejilla en el centro de la rejilla central.



ENCENDIDO DE LOS ENCENDEDORES ELECTRÓNICOS

Cuando se presiona la perilla de control de la superficie de cocción y se gira a 🔥, el sistema genera una chispa para encender el quemador. Esta chispa continúa hasta que se gira la perilla de control al ajuste deseado.

SELECCIÓN DEL TAMAÑO ADECUADO DE LA LLAMA

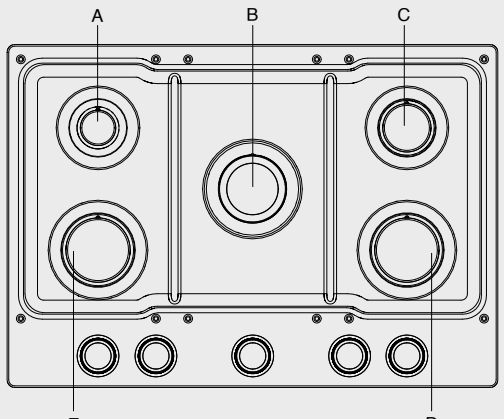
El tamaño de la llama debe coincidir con los recipientes que está utilizando. Observe la llama, no la perilla, para ajustar el calor. Una llama más grande que la parte inferior del recipiente desperdicia la energía y calentará el mango.

NOTA: Para obtener instrucciones detalladas de instalación e información de mantenimiento, consulte el Manual del propietario incluido con su máquina.
Para obtener una guía completa de ciclos, la garantía, dimensiones detalladas del producto o instrucciones completas de uso e instalación, visite **www.kitchenaid.com/owners**, o en Canadá **www.kitchenaid.ca/owners**. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.

CONSEJOS DE COCINA

- Melt/Simmer (Derretir/Fuego lento): Este quemador está diseñado para alcanzar un ajuste de calor bajo para una cocción a fuego lento y un derretido más precisos. Por lo tanto, utilice los otros quemadores más grandes para cocinar a fuego alto y conseguir un hervor más rápido.
- Standard (Estándar): Ofrece los distintos niveles de calor necesarios para hervir, dorar, saltear y sofreír con éxito. Por lo general, los quemadores más grandes proporcionan más potencia para cocinar a fuego alto y tiempos de ebullición más rápidos. El quemador central es el más potente.
- Quemador de doble anillo (modelos KCGK5 y KCGK7): Le permite pasar de una llama pequeña para una cocción a fuego lento precisa a una llama doble para una ebullición potente, todo en el mismo quemador.
- Quemador para wok y parrilla integrada (modelos con doble anillo): La parrilla situada sobre el quemador de doble anillo puede retirarse para formar un espacio diseñado para alojar un wok. Este diseño ayuda a mejorar la distribución del calor y la estabilidad durante la cocción.

Mapa de quemadores



A. Melt/Simmer (Derretir/Fuego lento)
B. Más potente (doble anillo en algunos modelos)
C. Estándar
D. Estándar
E. Estándar

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD** que se encuentran en el Manual del propietario antes de poner en funcionamiento el electrodoméstico.

PELIGRO DE INCENDIO:
No permita que la llama del quemador se extienda más allá de la orilla de la cacerola.
Apague todos los controles cuando no esté cocinando.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendios.

RECUERDE: Cuando la superficie de cocción está en uso, es posible que todo el área de la superficie de cocción esté caliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CONSEJO GENERAL DE LIMPIEZA: En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario. Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la superficie de cocción.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

PERILLAS ILUMINADAS (modelos KCGK7)

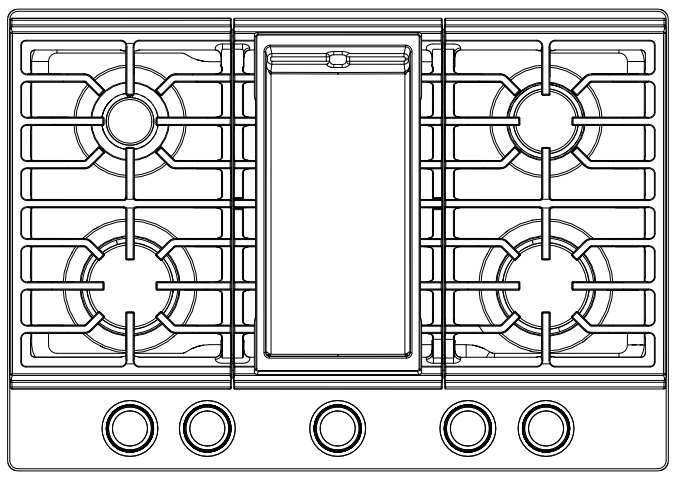
Cuando se presiona la perilla de control de la superficie de cocción y se gira a 🔥, se encenderá una luz en la parte inferior de la perilla para que sepa claramente cuándo está en uso.

REIGNICIÓN AUTOMÁTICA (modelos KCGK7)

Para un rendimiento más fiable, los quemadores se vuelven a encender automáticamente si se apaga la llama.

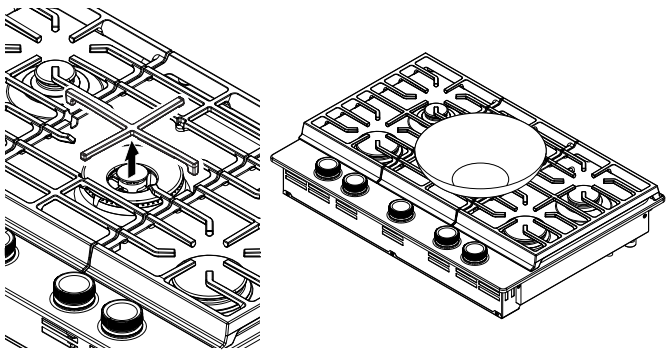
ACCESORIOS DE POSICIONAMIENTO

- Plancha (modelos con luz de perilla) La plancha está diseñada para ser utilizada únicamente en el centro de modelos con luz de perilla (KCGK7) y es ideal para realizar una gama de platos desde crepes hasta quesadillas.



- Wok (para modelos con quemador de doble anillo): Retire la parrilla situada sobre el quemador de doble anillo central y coloque el wok del tamaño correcto en el espacio correspondiente al tamaño del modelo.

Modelo de tamaño	Tamaño del wok según modelo		
	Tamaño mínimo	Tamaño máximo con otros quemadores encendidos	Tamaño máximo solo con wok
Modelo de 30"	12"	12"	15"
Modelo de 36"	11"	14"	15"



W11762156B

®/™ ©2025 KitchenAid. Todos los derechos reservados.
El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países.
Usado bajo licencia en Canadá.

11/25

KitchenAid®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1-800-422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1-800-807-6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7