Gas Cooktop 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 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, simmer, 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 "Assembling the Burners" section for proper burner head placement details.

LIGHTING THE BURNERS

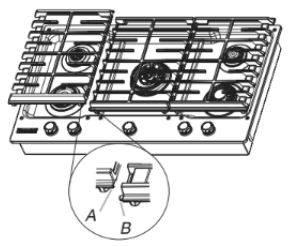
IMPORTANT: All burners will click/spark when a knob is pushed in.

A burner will light only if the knob is pushed in and then turned counterclockwise to 🔥.

To light the burners:

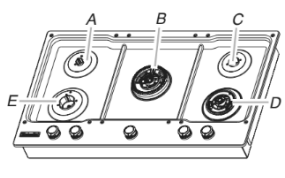
1. Push in the knob.
2. Turn the knob counterclockwise to 🔥. Wait until you see a flame.
3. Turn the knob anywhere between Hi and Lo to the desired setting.

GRATE PLACEMENT
To install the grates, align the feet on the center grate with the indents on the cooktop. Then install the 2 outer grates by aligning the tabs on the center grate with the slots in the outer grates. Be sure to line up the slots and tabs for proper grate alignment.



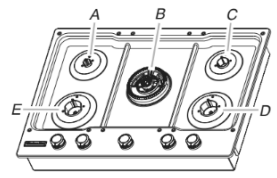
A. Outer grate slot
B. Center grate tab

ASSEMBLING THE BURNERS
Check your model number. Then refer to the following for information specific to your burners.



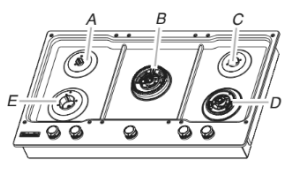
KCGS350ESS and KCGS356ESS

A. Standard burner
B. Dual flame burner
C. Standard burner (Even-Heat™ simmer)
D. Standard burner
E. Standard burner



KCGS550ESS and KCGS556ESS

A. Standard burner (Even-Heat™ simmer)
B. Dual tier ultra burner
C. Standard burner
D. Standard burner
E. Standard burner



KCGS950ESS and KCGS956ESS

A. Standard burner (Even-Heat™ simmer)
B. Dual tier ultra burner
C. Standard burner
D. Even-Heat™ torch burner
E. Standard burner

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**, or in Canada **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

KitchedAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre Unit
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT: Retain this guide for future use.

W11466943B

Guide de démarrage rapide de la table de cuisson au gaz

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, faire mijoter 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 « Assemblage des brûleurs » pour obtenir plus de détails sur le bon placement des têtes de brûleurs.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

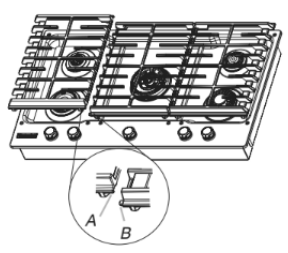
IMPORTANT : Tous les brûleurs émettent un déclic/une étincelle lorsqu'un bouton est enfoncé.

Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton et qu'on le tourne dans le sens antihoraire sur 🔥.

Allumage des brûleurs :

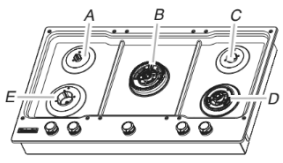
1. Pousser sur le bouton.
2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position 🔥. Attendre jusqu'à ce que l'on voie une flamme.
3. Tourner le bouton au réglage désiré, sur n'importe quelle position entre Hi (élevé) et Lo (faible).

POSITION DE LA GRILLE
Pour installer les grilles, aligner les pieds de la grille centrale sur les fentes de la table de cuisson. Pour installer les 2 grilles externes, aligner les languettes de la grille centrale sur les encoches des grilles externes. S'assurer de bien aligner les encoches et les languettes afin que les grilles soient bien alignées.



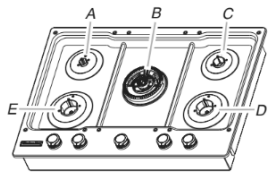
A. Encoche de grille externe
B. Languette de la grille centrale

ASSEMBLAGE DES BRÛLEURS
Vérifier votre numéro de modèle. Voir ensuite ci-dessous pour des informations spécifiques concernant vos brûleurs.



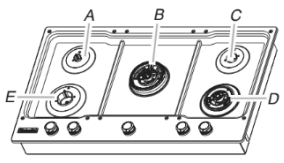
KCGS350ESS et KCGS356ESS

A. Brûleur standard
B. Brûleur à double flamme
C. Brûleur standard (Even-Heat™ mijoter)
D. Brûleur standard
E. Brûleur standard



KCGS550ESS et KCGS556ESS

A. Brûleur standard (Even-Heat™ mijoter)
B. Brûleur Dual tier ultra
C. Brûleur standard
D. Brûleur standard
E. Brûleur standard



KCGS950ESS et KCGS956ESS

A. Brûleur standard (Even-Heat™ mijoter)
B. Brûleur Dual tier ultra
C. Brûleur standard
D. Brûleur-torche Even-Heat™
E. Brûleur standard

Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation et l'entretien, consulter le manuel de l'utilisateur inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants, guide complet des programmes, garantie, dimensions détaillées du produit ou instructions complètes d'utilisation et d'installation, visiter le **www.kitchenaid.com/owners** ou au Canada le **www.kitchenaid.ca/proprietaire**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.

Register Product | Schedule Service | How To's & FAQ | Manuals & Downloads

Add Service Plan | Parts | Filters | Accessories

Cependant, si vous devez nous contacter, utiliser les coordonnées suivantes selon la bonne région.

États-Unis :
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 : Conserver ce guide à titre de référence.

W11466943B
01/25

®/™ ©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.
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.

KitchenAid®