KitchenAid®

# KITCHENAID® COMMERCIAL-STYLE GAS COOKTOP

## Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, warranty or service, call: **1-800-422-1230**, or visit our website at **www.kitchenaid.com**

In Canada, for assistance, installation and service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at **www.kitchenaid.ca.**

# TABLE DE CUISSON À GAZ DE STYLE COMMERCIAL DE KITCHENAID®

## Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions concernant les caractéristiques, le fonctionnement, la performance, les pièces, accessoires, garantie ou pour une intervention de dépannage, composer le **1-800-422-1230** ou consulter **www.kitchenaid.com**

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.kitchenaid.ca.**

**W11508900B**

# Table of Contents


**SAFETY INFORMATION ..... 3**

**PARTS AND FEATURES ..... 6**
- Cooktop ..... 6
- Control Knobs ..... 7

**COOKTOP FEATURES ..... 9**
- Burners ..... 9
- Wok Ring Grates ..... 10
- Chrome Electric Griddle ..... 10

**USING YOUR COOKTOP ..... 11**
- Light Indicators, Behaviors and Controls ..... 11

**CARE AND CLEANING ..... 12**
- Cooktop Surface ..... 12
- Sealed Surface Burners ..... 12
- Porcelain-Coated Grates and Caps ..... 13
- Griddle ..... 13
- Cooktop Controls ..... 14
- Stainless Steel Exterior ..... 14

**TROUBLESHOOTING ..... 15**

**ASSISTANCE OR SERVICE ..... 16**

**ACCESSORIES ..... 16**


# Table de matières


**INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ..... 17**

**PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES ..... 20**
- Table de cuisson ..... 20
- Boutons de commande ..... 21

**CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON ..... 23**
- Brûleurs ..... 23
- Grilles à anneaux Wok ..... 24
- Plaque à frire chromée ..... 24

**UTILISATION DU TABLE DE CUISSON ..... 25**
- Témoins, comportements et commandes ..... 25

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... 26**
- Surface de la table de cuisson ..... 26
- Brûleurs de surface scellés ..... 26
- Grilles et chapeaux émaillés ..... 27
- Plaque à frire ..... 27
- Commandes de la table de cuisson ..... 28
- Extérieur en acier inoxydable ..... 28

**DÉPANNAGE ..... 29**

**ASSISTANCE OU SERVICE ..... 30**

**ACCESSOIRES ..... 30**

# SAFETY INFORMATION

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

**⚠ DANGER** — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**⚠ WARNING** — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

**WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.**

**– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

**– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

**– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

**⚠ WARNING:**

**Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended**

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

**DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**

# SAFETY INFORMATION

**WARNING:** Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

**IMPORTANT:** Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- Acceptable Shut-off Devices: Gas Cocks and Ball Valves installed for use shall be listed.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 4 feet (121.9 cm).

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons when using the appliance, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- This appliance is not intended for storage.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Disconnect power before servicing.
- This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Proper Installation - The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02.* In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.

**For self-cleaning ranges –**

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Clean Only Parts Listed in Manual.

**For units with ventilating hood –**

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

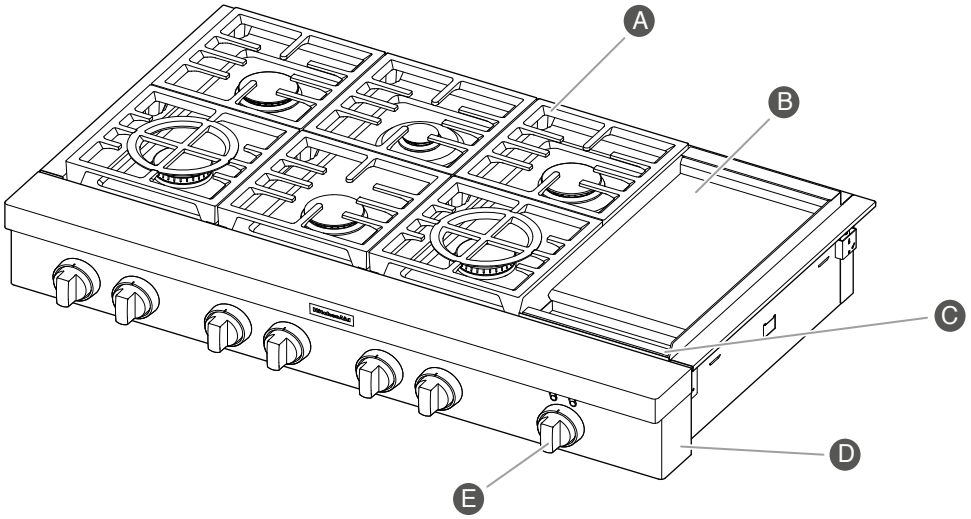
**For smart enabled ranges**

- Remote operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

These instructions cover several different models. 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.

# COOKTOP




48" (121.9 cm) cooktop shown*

**A Cooktop grate**

**B Electric griddle (on some models)**

**C Drip tray (on griddle models)**

**D Console panel**

**E Cooktop knobs**

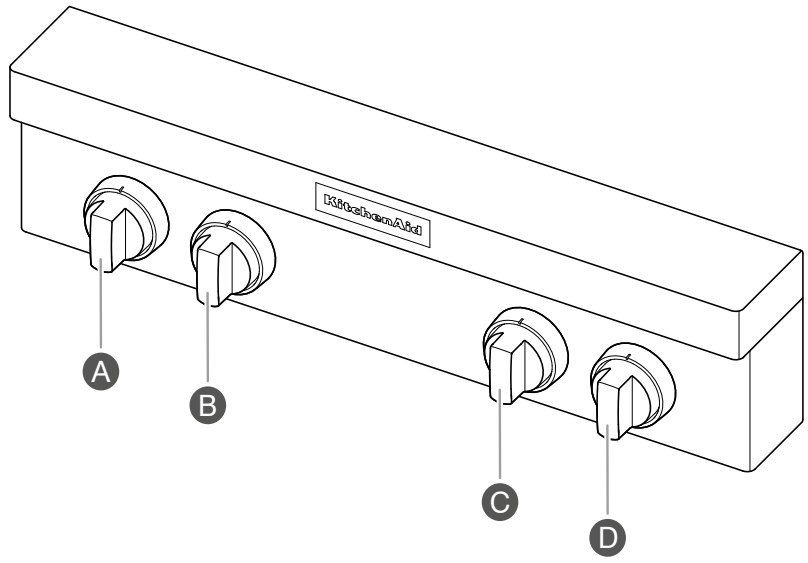
*Cooktop configuration may differ.

# CONTROL KNOBS

The cooktop features are accessed through the cooktop knobs.

### 30" (76.2 CM)

**Cooktop Knobs**

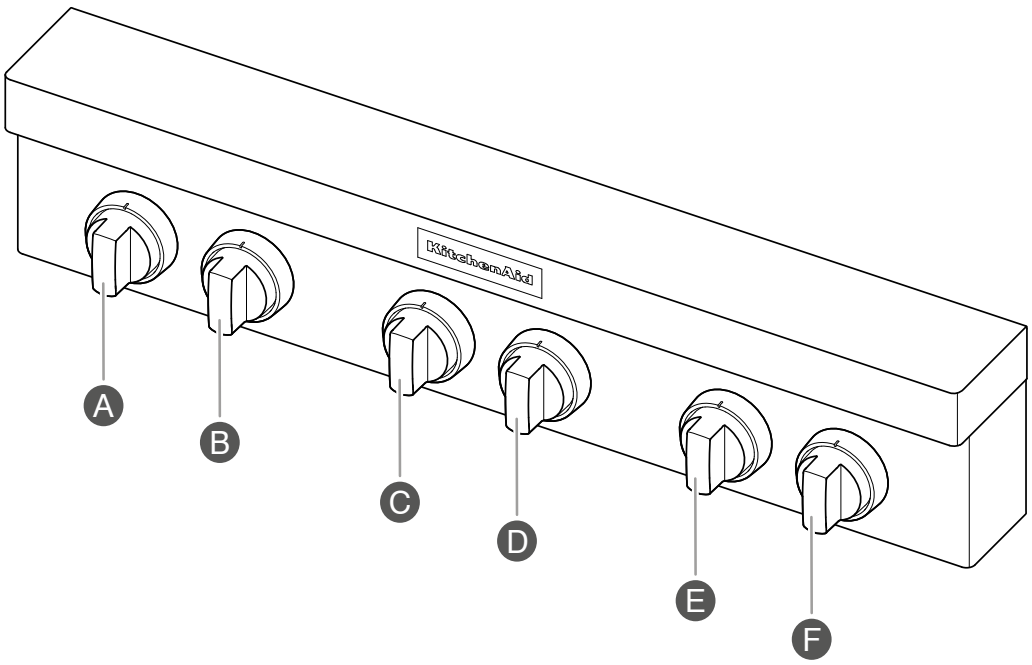



- **A Left Rear Knob**
- **B Left Front Knob**
- **C Right Rear Knob**
- **D Right Front Knob**

**NOTE:** Cooktop configuration, features, and controls may differ.

### 36" (91.4 CM)

**Cooktop Knobs**

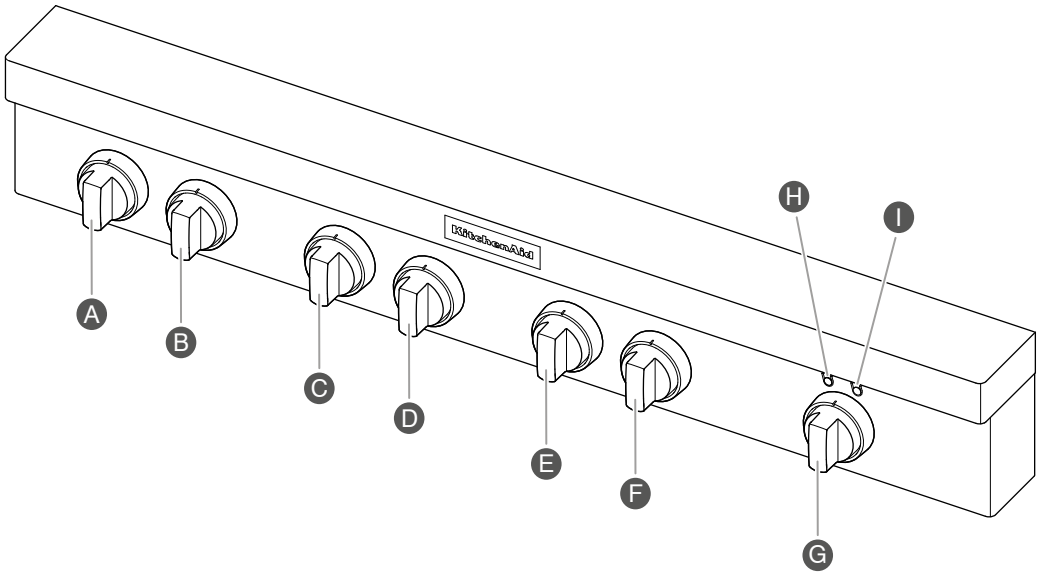



- **A Left Rear Knob**
- **B Left Front Knob**
- **C Center Rear Knob**
- **D Center Front Knob**
- **E Right Rear Knob**
- **F Right Front Knob**

**NOTE:** Cooktop configuration, features, and controls may differ.

## 48" (121.9 CM)

### Cooktop Knobs and Indicator Lights




- **A Left Rear Knob**
- **B Left Front Knob**
- **C Center Rear Knob**
- **D Center Front Knob**
- **E Right Rear Knob**
- **F Right Front Knob**
- **G Griddle Knob**
- **H Griddle Preheat Light**
- **I Griddle Cooktop ON Light**

**NOTE:** Cooktop configuration, features, and controls may differ.

## BURNERS

**⚠WARNING**

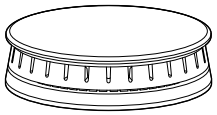
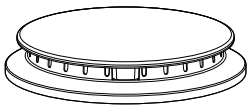
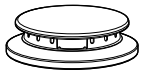


**Fire Hazard**

**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.**

| BTU/hr | BURNER APPEARANCE | FEATURES |
|---|---|---|
| Large stacked burner |  | This burner has an upper and lower level of flame. The H setting uses both flame levels at full power to provide the highest heat. It is ideal for cooking large quantities of food or liquid and using large pots and pans. The Simmer H and L settings use the lower flame only. |
| Large burner |  | This burner is ideal for cooking large quantities of food. |
| Small burner |  | This burner is ideal for cooking smaller quantities of food and melting chocolate or butter. |

### Igniting Burners:

- Electric igniters automatically light the surface burners when burner knobs are turned to 🔥.
- Before setting a burner knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.
- Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse. Check that the burner knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.
- When the burner knob for the desired burner is turned to the 🔥 position, the burner will click independent of the other burners.

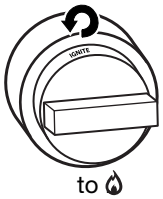
**REMEMBER:** When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

### Reignition Feature

During cooktop use, if one or more burners are extinguished due to external causes (such as a water spill, wind, or ventilation draft), the ignition system will turn on to reignite the flame. When the flame comes back on, the system will stop sparking. If the draft in the room is not removed, occasional sparking may continue. Sparking may also occasionally occur when using the low setting on a burner.

### To Set a Burner:

**1. Push in and turn counterclockwise**




to 🔥

**2. Turn knob counterclockwise**

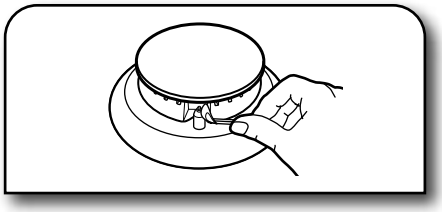


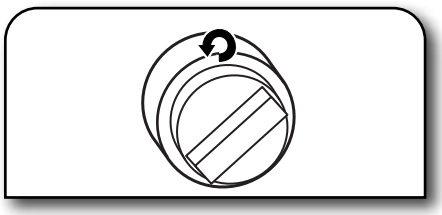
between H and L.

Turn knob counterclockwise further for Simmer H and Simmer L.

### In Case of Power Failure

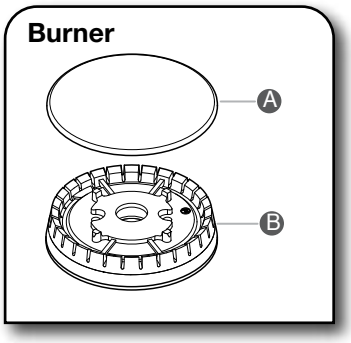
Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to H. After burner lights, turn knob to desired setting.





## SEALED SURFACE BURNERS

Sealed surface burners are designed to minimize gaps and seams that can allow liquids and spills to get under the cooktop. This design makes cleanup quick and easy.

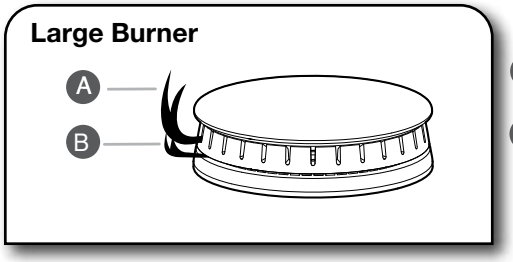



**A Burner cap**
**B Burner base**

**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 “Care and Cleaning” section.

**Gas opening:** Gas must flow freely throughout the gas 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 opening. Keep spillovers out of the gas opening by always using a burner cap.




**A Upper(main) flame**

**B Lower (sim mer) flame**

### 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.

## WOK RING GRATES

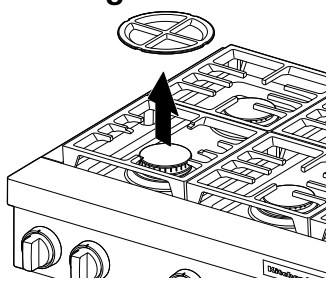
Some grates on the unit are designed for use with a wok. These grates can be used over the high power burners (LF or RF) or can be used for improved melting performance when used with the small, low power burners (RR or CR).

To use for wok cooking, place the grates with the removable ring over the LF or RF burner, remove the center ring and set it aside. A 14" (35.5 cm) or larger wok pan will rest in the opening of the grate for optimum cooking with your wok.

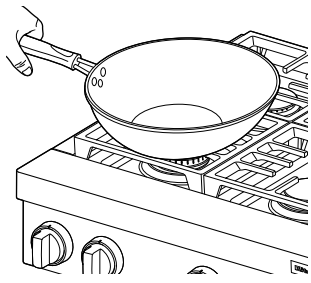
To use for improved melting performance, place the grates with the removable ring over the small, low power burner. Turn the center ring upside down and reposition it in the center of the grate so the pan will be farther away from the heat source.

**To Use:**

**1. Remove inner ring.**

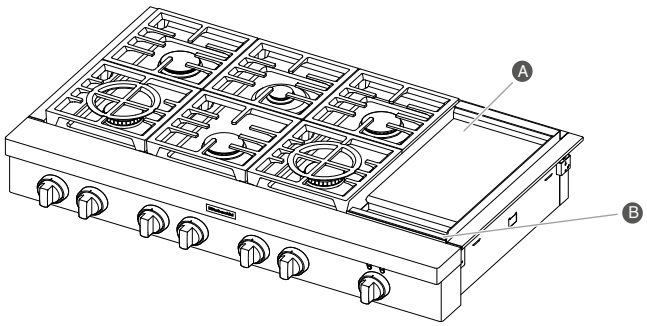


**2. Place wok on the grate.**



## CHROME ELECTRIC GRIDDLE (on some models)

The chrome electric griddle provides the perfect cooking surface for grilled sandwiches, pancakes, eggs, burgers, sautéed vegetables, and many more family favorites. The attractive low-stick surface is designed to make cleanup easy.




**A Griddle**

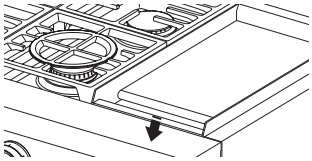
**B Drip tray**

The chrome electric griddle system provides a convenient cooking surface.

- Be sure plastic film has been removed and wash with hot water before first use.
- To avoid scratching the griddle, do not place any pots or pans on the griddle. Use only heat-resistant plastic or wooden utensils.
- The griddle surface is ready to use and does not need to be seasoned.
- Pouring cold water on a hot griddle may warp the griddle, resulting in an uneven cooking surface.

**To Use:**

**1. Position drip tray.**



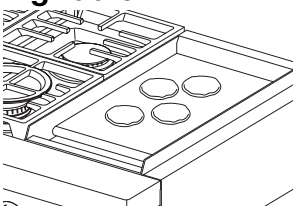
**2. Push in and turn knob**



to desired temperature.

**3. Wait for preheat light to solid** indicating the griddle has reached preheat.

**4. Place food on the griddle**

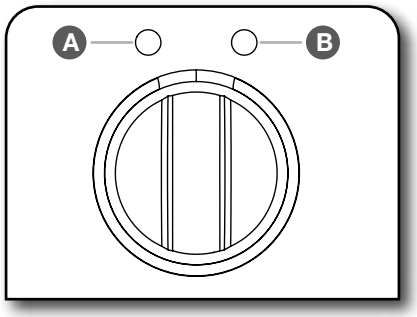


and cook to desired doneness.

# COOKTOP FEATURES

The right griddle indicator light shows that there is power applied to the griddle.

The left griddle indicator light blinks to show that the griddle is preheating. When preheat is complete, the left griddle indicator lights solid.




**A Griddle Preheat Light**
**B Griddle Cooktop ON Light**

### Cooking Chart

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

| FOOD ITEM | TEMPERATURE | COOK TIME (IN MINUTES) |
|---|---|---|
| **Toast/Pancakes** | 350ºF (175ºC) | 4-10 |
| **Eggs** | 250ºF (120ºC) | 7-10 |
| **Meats** | 350ºF (175ºC) | 10-20 |
| **Potatoes** | 350-450ºF (175-230ºC) | 10-20 |
| **Fish** | 250-350ºF (120-175ºC) | 8-15 |

# USING YOUR COOKTOP

## LIGHT INDICATORS, BEHAVIORS AND CONTROLS

The indicator lights illuminate and blink to show the status of the unit.

| FUNCTION | USE AND LIGHT BEHAVIOR |
|---|---|
| **Griddle Power Indicator Light (on 48" models only)** | **Solid Blue Light**<br>The griddle power indicator light illuminates blue when the griddle is powered on. |
| **Griddle Preheat Light (on 48" models only)** | **Blinking Blue Light**<br>The griddle preheat light flashes blue while the griddle is preheating. Once preheat temperature has been reached, the indicator light turns solid blue. |

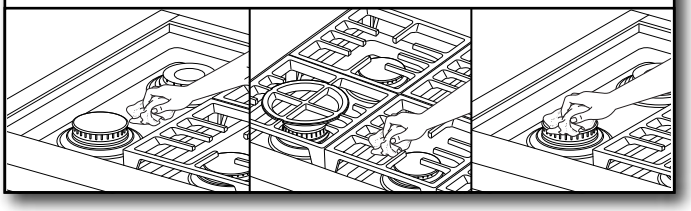
# COOKTOP SURFACE

**IMPORTANT:**

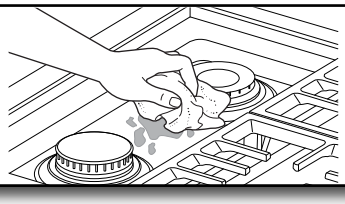
- Before cleaning, make sure all cooktop knobs are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.
- Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first. Affresh® Cooktop Cleaner or affresh® Cooktop Cleaning Wipes can also be used.

**After Each Use:**

### 1. Wipe off cooktop, grates, and caps.



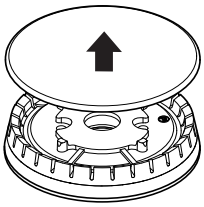
### 2. Clean food spills.



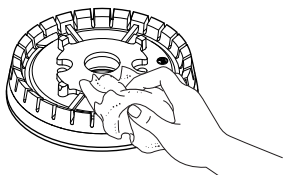
To preserve the finish, clean food spills containing acids, such as vinegar and tomato, as soon as the entire appliance is cool.

# SEALED SURFACE BURNERS

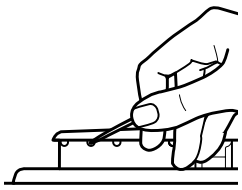
### 1. Remove burner cap.



### 2. Clean gas opening with damp cloth.



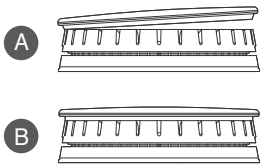
### 3. Clean clogged burner ports.



Use a straight pin. 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 burner cap.

**Burner**



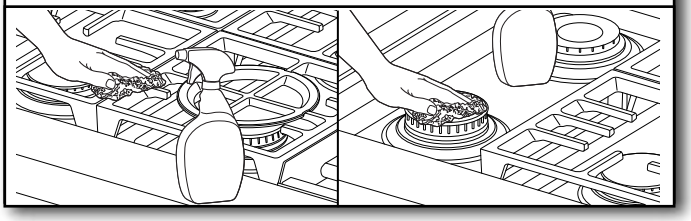

### 5. Turn on burner.



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.

## PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

### Use scrub and cleanser.



Clean with a nonabrasive nylon scrub pad and mildly abrasive cleanser.

#### Know Your Grates and Caps

- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- Do not reassemble caps on burners while wet.
- Do not clean in the Self-Cleaning cycle.
- Grates and caps are dishwasher safe.

## GRIDDLE

#### Tips:

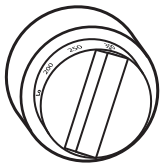
- Prior to cleaning the griddle, make sure that all cooktop burners and oven controls have been turned off.
- For best results, clean the griddle shortly after removing the food.

#### Do Not Use:

- Soap
- Abrasive materials
- Cleaning materials, including stainless steel cleaner

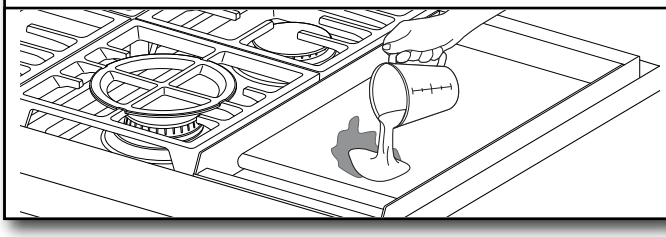
#### After Each Use:

### 1. Turn knob to 300°F (149°C) to preheat.



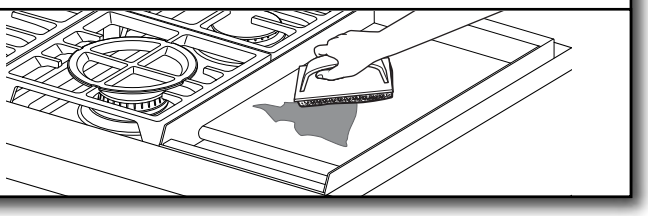
Wait until preheat is complete before cleaning.

### 2. Pour water on soiled area.



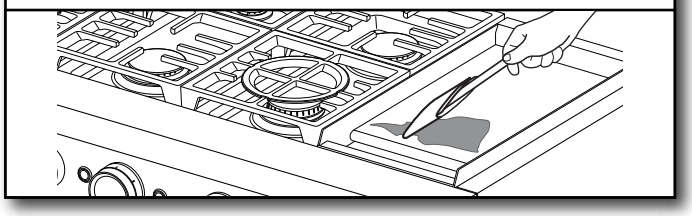
Using a measuring cup, pour up to 1 cup (236.6 mL) tap water over the soiled area. Start at the back, allowing the water to run toward the drip tray in the front. Allow the water to bubble on the griddle for 3–4 seconds.

### 3. Scrape residue into drip tray.



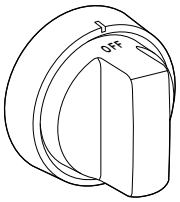
Use a pad holder or wooden spoon with a non-abrasive pad or cloth. Use pressure on soiled areas. Repeat if needed for heavy soils.

### 4. Remove remaining residue.

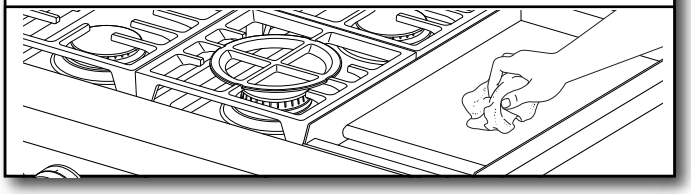


Fold a damp towel and, with the pad holder or wooden spoon, go over the griddle to remove remaining residue.

### 5. Turn off griddle and let cool.

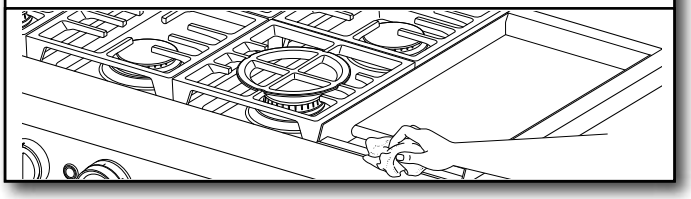


### 6. Wipe off griddle.



Once cool, wipe the griddle with a clean, damp terry cloth towel. Then buff with a microfiber cloth. If streaking, rainbowing, or ghosting occurs, use a mixture of 1 part white vinegar to 2 parts water on a towel to wipe the griddle.

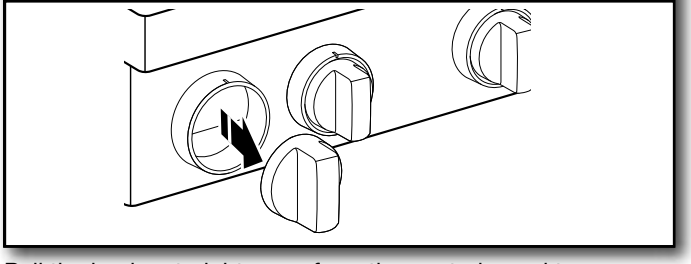
### 7. Remove, empty, and clean drip tray.



Clean the drip tray with warm, soapy water. Wipe the area under the drip tray clean. Once dry, put the drip tray back in position.

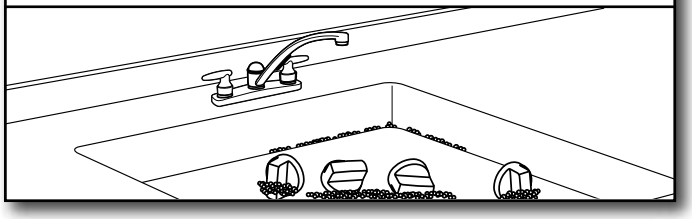
## COOKTOP CONTROLS

### 1. Remove knobs.



Pull the knobs straight away from the control panel to remove.

### 2. Clean with warm, soapy water.

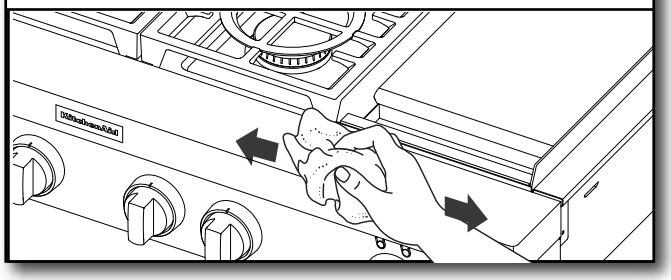


### Know Your Cooktop Controls

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or an oven cleaner.
- To avoid damage, do not soak knobs.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.
- When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls or the griddle module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. See the “Knob Variations” section for reference.

## STAINLESS STEEL EXTERIOR

### Use cleaner or wipes.



Use affresh® Stainless Steel Cleaning Spray, affresh® Stainless Steel Cleaning Mousse or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes (not included). Rub in direction of the grain to avoid possible damage to the steel surface.

### Do Not Use:

- Soap-filled scouring pads
- Abrasive cleaners
- Cooktop polishing creme
- Steel-wool pads
- Gritty washcloths
- Abrasive paper towels

# TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the "Warranty" or visit **https://kitchenaid.com.** In Canada, visit **http://www.kitchenaid.ca.**

| IF YOU EXPERIENCE | POSSIBLE CAUSES | SOLUTION |
|---|---|---|
| Nothing will operate. | A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. |
| Surface burners will not operate. | This is the first time the surface burners have been used. | Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. |
| | The control knob is not set correctly. | Push in knob before turning to a setting. |
| | The burner ports are clogged. | Clean clogged burner ports with a straight pin. |
| Surface burner flames are uneven, yellow, and/ or noisy. | The burner ports are clogged. | Clean clogged burner ports with a straight pin. |
| | The burner caps are not positioned properly. | Make sure cap is properly aligned with the burner. |
| | Propane gas is being used. | The cooktop may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist. |
| Surface burner makes popping noises. | The burner is wet. | Let it dry. |
| Burner sparks but does not light. | There is continuous sparking, but the burner does not light. | Make sure cap is properly aligned with burner.<br>If sparking continues, discontinue use of the surface burner and contact a service technician. |
| Excessive heat around cookware on cooktop. | The cookware is not the proper size. | Use cookware about the same size as the surface cooking area or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area. |
| Cooktop cooking results not what expected. | The proper cookware is not being used. | Use medium-to-heavy cookware made of the material that cooks food the way you want. The best cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid. |
| | The control knob is not set to the proper heat level. | Set the Cooktop Control to H or L, depending upon the type of cooking you want to do. |
| | The cooktop is not level. | The cooktop must be level for the griddle to operate properly. See the Installation Instructions for leveling instructions. |

# ASSISTANCE OR SERVICE



Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

### If You Need Replacement Parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KitchenAid® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

### In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center
toll free: **1-800-422-1230.**

### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in the United States. To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

### In Canada

Call the KitchenAid Customer eXperience Centre
toll free: **1-800-807-6777.**

### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in Canada.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

# ACCESSORIES



To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-422-1230** and follow the menu prompts or visit our website at **www.kitchenaid.com**. For replacement parts, go to “Replacement Parts. Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets, and textiles are also available.

In Canada, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-807-6777** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.ca**. For replacement parts, go to “Replacement Parts & Accessories”. Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets, and textiles are also available.

**Affresh® Stainless Steel Cleaning Spray**
(stainless steel models)

**Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes**
(stainless steel models)

**Affresh® Cooktop Cleaner**

**Affresh® Cooktop Cleaning Wipes**

**Affresh® Stainless Steel Cleaning Mousse**
(stainless steel models)

# INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

**Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠ DANGER** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠ AVERTISSEMENT** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

**AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ces instructions ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.**

**– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.**

**– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :**

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

**– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.**

**⚠ ATTENTION :**

**Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance.**

- **Le non-respect de cette mise en garde pourrait entrainer un incendie, une explosion ou un risque de brülure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- **Si l'appareil prend feu, tenez-vous å l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.**

**NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.**

# INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

**IMPORTANT :** Ne pas installer un système de ventilation avec évacuation de l'air vers le bas, qui évacuerait l'air vers cet appareil de cuisson à gaz. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec cet appareil de cuisson à gaz et entraîner des blessures corporelles ou le fonctionnement non désiré de cet appareil.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Remplacer par des dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation devraient être indiqués.
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 4 pi (121,9 cm).

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT:** Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures lors de l'utilisation de l'appareil, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie : Ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne jamais rien laisser sur la surface lorsqu'elle est laissée sans surveillance et qu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la surface.
- **MISE EN GARDE:** Ne pas ranger d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une appareil ou sur dosseret de la appareil – les enfants grimpant sur la appareil pour atteindre des articles peuvent gravement se blesser.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où la appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de la appareil.
- Porter des vêtements adaptés – Les vêtements pendants ou non ajustés ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de la appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir d'espace de rangement.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousseux.
- Utiliser uniquement des mitaines sèches – Les mitaines humides ou trempées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher des unités de surface et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée – Les ébullitions provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés – seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autre émaillage peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans briser en raison du changement de température soudain.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des unités de surface de cuisson – Pour éviter le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables et d'éclaboussures dues à un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit toujours être positionnée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser audessus des surfaces de cuisson adjacentes.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Cet appareil est pourvu d' une fiche à trois broches don't une mise à la terre assurant une protection contre les chocs électriques. La prise dans laaquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de la fiche.
- Bonne installation – l'appareil, lorsqu'il est installé, doit être relié à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1-02.* Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple, marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.
- Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Nettoyer la table de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour nettoyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, faire attention aux brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.
- Ouvrir la porte lentement – Laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place un plat.
- Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

**Pour les cuisinières autonettoyantes –**

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne nettoyer que les pièces indiquées dans le manuel.

**Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

- Nettoyer régulièrement les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments sont flambés sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

**Pour les cuisinières intelligents :**

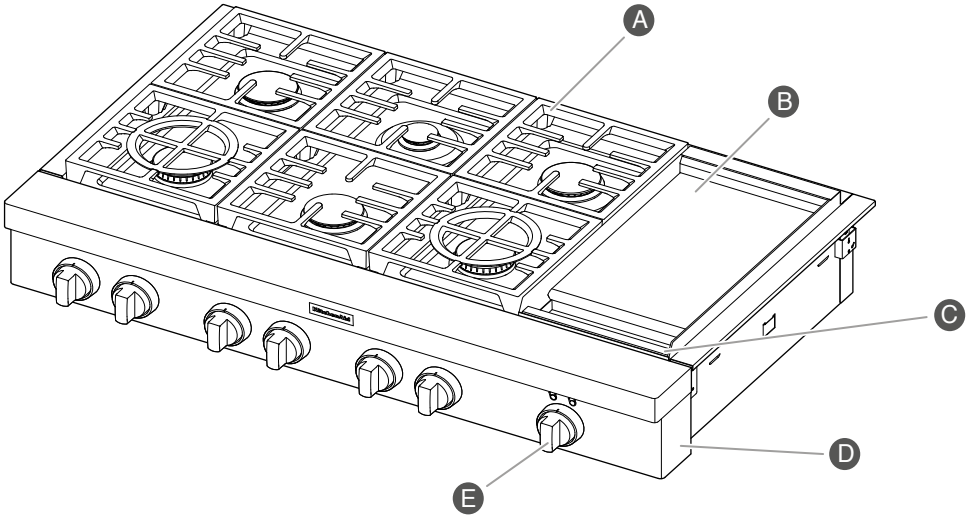
- Utilisation à distance – cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des 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.

## TABLE DE CUISSON




Modèle de table de cuisson de 48 po (121,9 cm) illustré*

**A Grille de la table de cuisson**

**B Plaque à frire électrique (sur certains modèles)**

**C Plateau d'égouttement (sur modèles avec plaque à frire)**

**D Panneau de la console**

**E Boutons de table de cuisson**

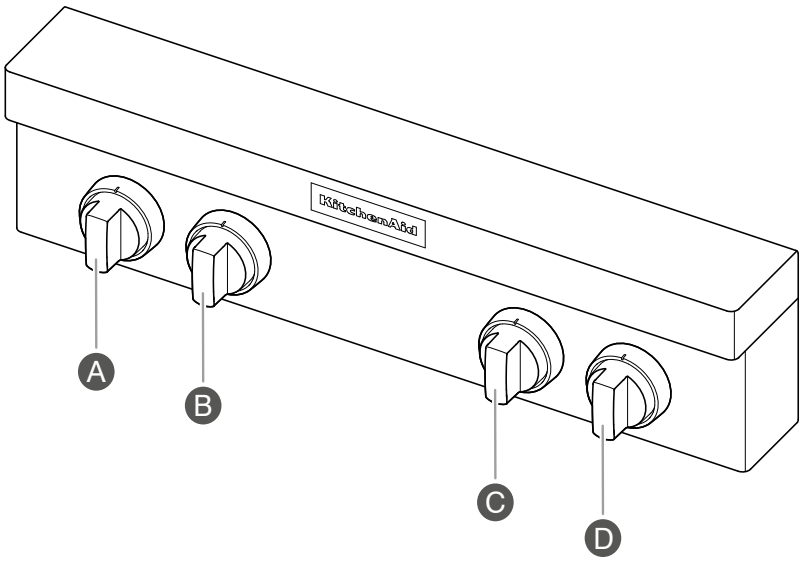
*La configuration de la table de cuisson peut varier.

# BOUTONS DE COMMANDE

Les fonctions de la table de cuisson sont accessibles à partir des boutons de la table de cuisson.

## 30 PO (76,2 CM)

### Boutons de la table de cuisson

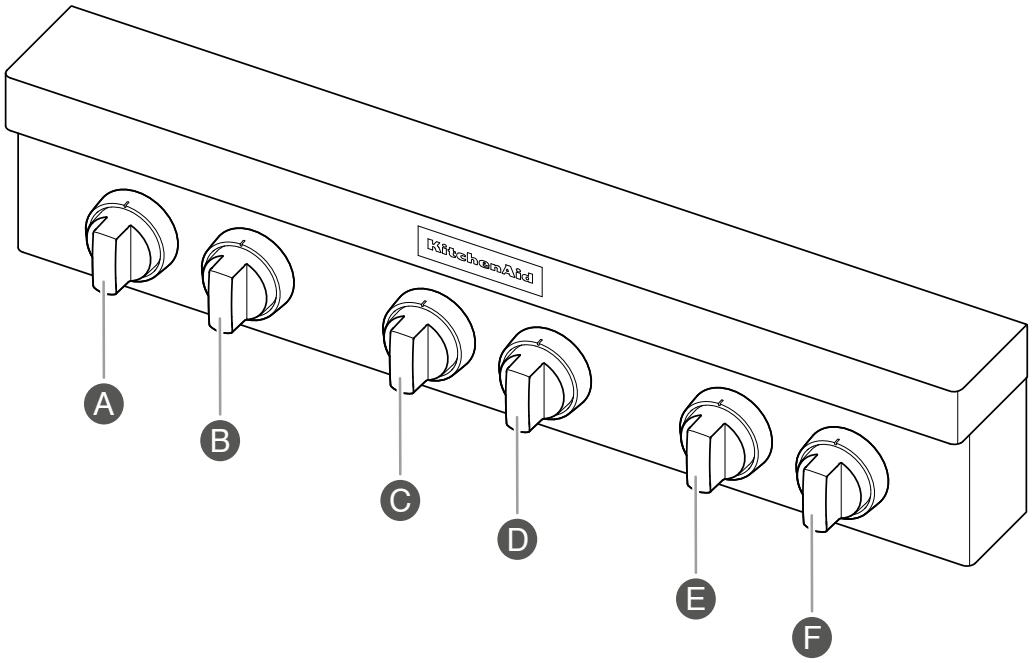



- **A Bouton arrière gauche**
- **B Bouton avant gauche**
- **C Bouton arrière droit**
- **D Bouton avant droit**

**REMARQUE :** La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

## 36 PO (91,4 CM)

### Boutons de la table de cuisson



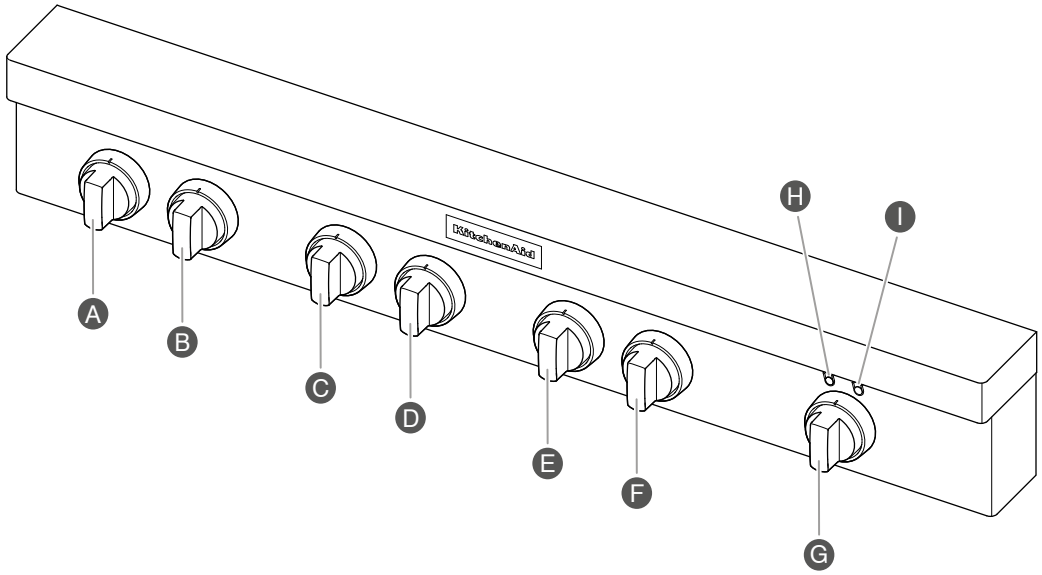

- **A Bouton arrière gauche**
- **B Bouton avant gauche**
- **C Bouton arrière central**
- **D Bouton avant central**
- **E Bouton arrière droit**
- **F Bouton avant droit**

**REMARQUE :** La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

## 48 PO (121,9 CM)

**Témoin lumineux et boutons de la table de cuisson**




- **A Bouton arrière gauche**
- **B Bouton avant gauche**
- **C Bouton arrière central**
- **D Bouton avant central**
- **E Bouton arrière droit**
- **F Bouton avant droit**
- **G Bouton de la plaque à frire**
- **H Témoin de préchauffage de la plaque à frire**
- **I Témoin lumineux d’allumage de la plaque à frire de la table de cuisson**

**REMARQUE :** La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

# BRÛLEURS

**⚠ AVERTISSEMENT**

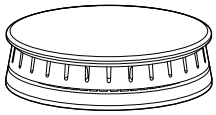
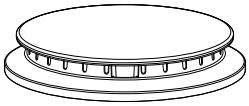
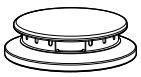


**Risque d'incendie**

**La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

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

| BTU/hr | APPARENCE DU BRÛLEUR | CARACTÉRISTIQUES |
|---|---|---|
| Gros brûleur superposé |  | Ce brûleur est muni d'une flamme supérieure et inférieure. Le réglage H (élevé) permet d'utiliser les deux flammes à puissance maximale pour offrir la plus grande chaleur. Il est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments ou de liquides ou lors de l'utilisation de grandes marmites et casseroles. Les réglages de mijotage H (élevé) et L (faible) n'utilisent que la flamme du bas. |
| Grand brûleur |  | Ce brûleur est parfait pour cuire une grande quantité d'aliments. |
| Petit brûleur |  | Ce brûleur est recommandé pour cuisiner de plus petites quantités d'aliments et pour faire fondre le chocolat ou le beurre. |

## Allumer les brûleurs :

- Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de brûleurs sont placés sur 🔥.
- Avant d'utiliser un bouton de brûleur, placer un ustensile de cuisson plein sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.
- Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. Si l'allumeur n'émet aucun déclic, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé. Vérifier que le bouton de brûleur est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.
- Lorsque le bouton de brûleur est activé, le brûleur désiré est tourné à la position 🔥, ce brûleur émet des déclics indépendamment des autres brûleurs.

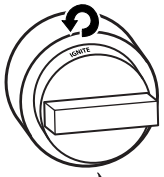
**NE PAS OUBLIER :** Lors de l'utilisation de la cuisson, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

## Fonction de rallumage

Durant l'utilisation de la table de cuisson, si un ou plusieurs brûleurs s'éteignent en raison de causes extérieures (tel qu'un renversement de liquide, un courant d'air ou un mouvement d'air lié à l'aspiration), le système d'allumage s'active pour rallumer la flamme. Lorsque la flamme réapparaît, la production d'étincelles cesse. Si l'on n'élimine pas le courant d'air dans la pièce, la production épisodique d'étincelles peut se poursuivre. Une production d'étincelles peut aussi se produire occasionnellement lorsqu'on utilise le débit thermique minimal sur l'un des brûleurs.

## Pour régler un brûleur :

**1. Pousser et tourner dans le sens antihoraire**



à 🔥

**2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire**

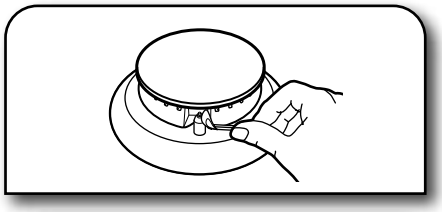


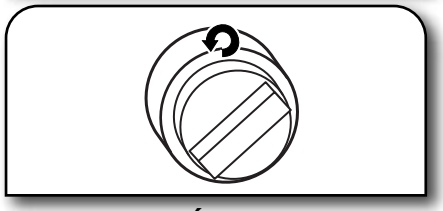
entre H (élevé) et L (faible).

Tourner le bouton encore plus loin dans le sens antihoraire vers Simmer H et L (mijotage élevé et faible).

## En cas de panne de courant

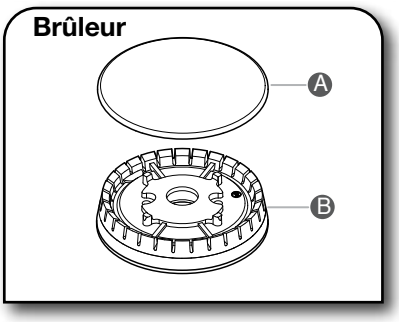
Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire sur H (élevé). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.





## BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

Les brûleurs de surface scellés sont conçus pour réduire les espaces et joints qui pourraient permettre aux liquides et éclaboussures d'atteindre l'espace sous la table de cuisson. Cette conception rend le nettoyage simple et rapide.

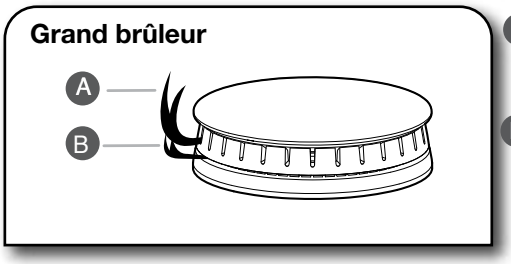



**A Chapeau de brûleur**
**B Base du brûleur**

**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 « Entretien et nettoyage ».

**Ouverture de gaz :** Pour que le brûleur s'allume convenablement, le gaz doit pouvoir circuler librement à travers l'orifice de gaz. Garder cette zone propre et ne pas laisser de renversements, d'aliments, d'agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.




**A Flamme supérieure (principal)**

**B Débit thermique minimum (flamme de mijotage)**

### 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 d'autres produits pénétrer dans les orifices de brûleur.

## GRILLE AVEC ANNEAU POUR WOK

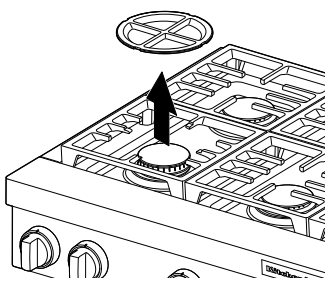
Certaines grilles de l'appareil sont conçues pour être utilisées avec un wok. Ces grilles peuvent être utilisées sur le brûleur haute puissance de droite (LF ou RF [avant gauche ou avant droit]) ou pour faire fondre de façon plus efficace lorsqu'elles sont utilisées avec le petit brûleur à faible puissance.

Pour les utiliser pour la cuisson au Wok, placez les grilles avec anneaux amovibles sur les brûleurs avant gauche et avant droit, retirer l'anneau central et garder de côté. Un wok de 14 po (35,5 cm) ou plus s'appuiera parfaitement dans l'ouverture de la grille pour créer une cuisson optimale avec l'accessoire.

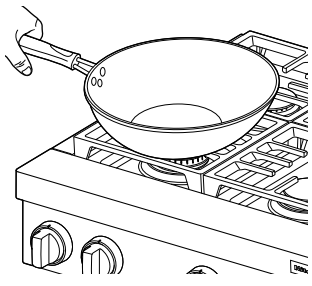
Pour faire fondre de façon plus efficace, placer les grilles avec l'anneau amovible sur le petit brûleur à faible puissance. Inverser l'anneau central et le repositionner au centre de la grille pour que le plat se situe plus loin de la source de chaleur.

### Utilisation :

**1. Ôter l'anneau interne.**

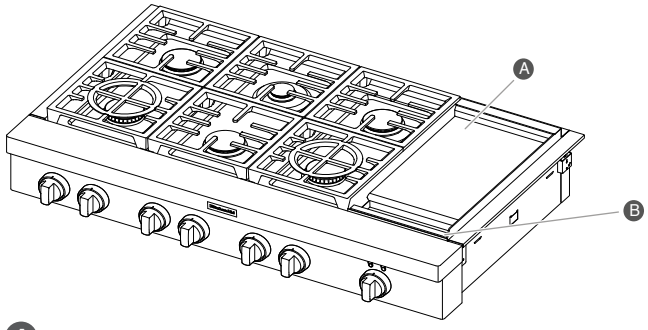


**2. Placer le wok sur la grille.**



## PLAQUE À FRIRE CHROMÉE (sur certains modèles)

La plaque à frire électrique chromée offre la surface de cuisson par excellence pour les sandwichs grillés, les crêpes, les œufs, les hamburgers, les sautés de légume et plusieurs autres plats préférés de la famille. La surface à faible adhérence de belle apparence est conçue pour faciliter le nettoyage.




**A Plaque à frire**

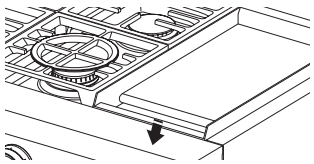
**B Plateau d'égouttement**

Le système de plaque à frire électrique chromée fournit une surface de cuisson pratique.

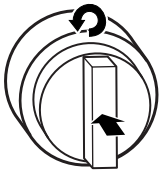
- Vérifier que la pellicule de plastique a bien été retirée et que la surface a été lavée à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire. N'utiliser que des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.
- La surface de la plaque à frire est prête à l'emploi et ne nécessite pas de préparation.
- Le fait de verser de l'eau froide sur une plaque à frire chaude peut déformer la plaque à frire et produire une surface de cuisson irrégulière.

### Utilisation :

**1. Placer le plateau d'égouttement.**



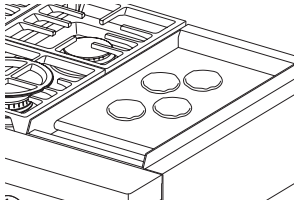
**2. Pousser et tourner le bouton**



à la température désirée.

**3. Attendre que le témoin de préchauffage reste solide,** ce qui indique que la plaque à frire a atteint la température de préchauffage.

**4. Mettre les aliments sur la plaque à frire**

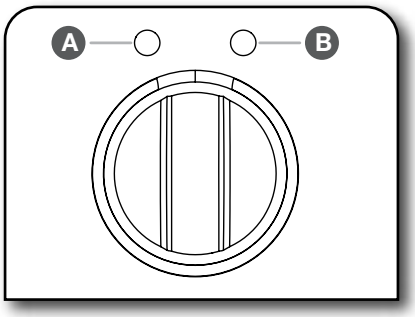


et cuir jusqu'à la cuisson désirée.

# CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Le témoin lumineux de plaque à frire de droite indique que la plaque est alimentée.

Le témoin lumineux de la plaque à frire de gauche clignote pour indiquer que la plaque à frire préchauffe. Une fois le préchauffage terminé, le témoin lumineux de la plaque à frire de gauche reste solide.




**A Témoin de préchauffage de la plaque à frire**

**B Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson**

### Tableau de cuisson

Les réglages et durées de cuisson sont cités à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés en fonction des goûts personnels.

| ALIMENT | TEMPÉRATURE | DURÉE DE CUISSON (EN MINUTES) |
|---|---|---|
| **Pain grillé/crêpes** | 350 °F (175 °C) | 4-10 |
| **Œufs** | 250 °F (120 °C) | 7-10 |
| **Viandes** | 350 °F (175 °C) | 10-20 |
| **Pommes de terre** | 350 à 450 °F (175 à 230 °C) | 10-20 |
| **Poisson** | 250 à 350 °F (120 à 175 °C) | 8-15 |

# UTILISATION DU FOUR

## TÉMOINS, COMPORTEMENTS ET COMMANDES

Les témoins lumineux s'illuminent et clignotent pour afficher l'état de l'appareil.

| FONCTION | TÉMOINS D'UTILISATION ET DE COMPORTEMENTS |
|---|---|
| **Témoin lumineux de puissance de grille (sur les modèles de 48 po seulement)** | **Lumière bleue**<br>Le témoin lumineux de puissance de la plaque à frire s'illumine en bleu lorsque la grille est alimentée. |
| **Témoin lumineux de préchauffage de plaque à frire (sur les modèles de 48 po seulement)** | **Lumière bleue clignotante**<br>Le témoin lumineux de préchauffage de la plaque à frire clignote en bleu lors du préchauffage de la plaque à frire. Une fois la température de préchauffage atteinte, le témoin lumineux s'allume en bleu fixe. |

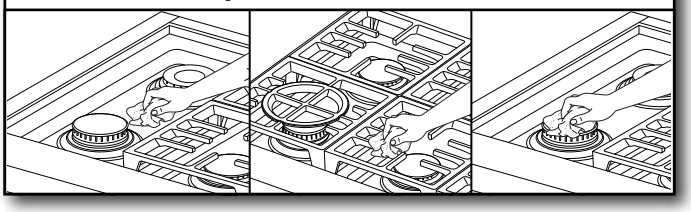
## SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

**IMPORTANT :**

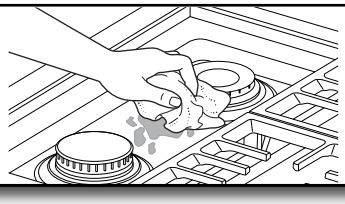
- Avant le nettoyage, s'assurer que tous les boutons de la table de cuisson sont éteints et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.
- L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité. Le nettoyant pour table de cuisson affresh® ou les lingettes de nettoyant pour table de cuisson affresh® peuvent aussi être utilisés.

**Après chaque utilisation :**

### 1. Essuyer la table de cuisson, les grilles et les chapeaux.



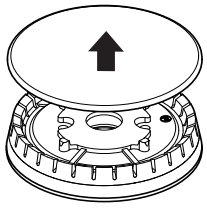
### 2. Nettoyer les aliments renversés.



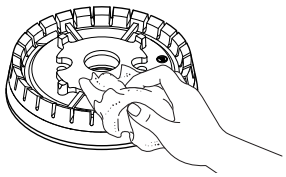
Pour protéger le fini, nettoyer les aliments renversés qui contiennent des acides, comme le vinaigre et les tomates, dès que l'appareil est refroidi.

## BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

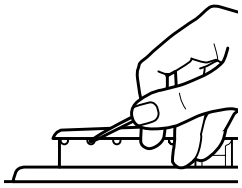
### 1. Ôter le chapeau de brûleur.



### 2. Nettoyer l'ouverture de gaz avec un chiffon humide.



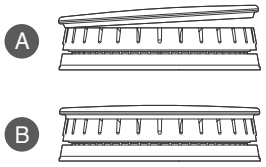
### 3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués.



Utiliser une épingle droite. 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 de brûleur.

**Brûleur**



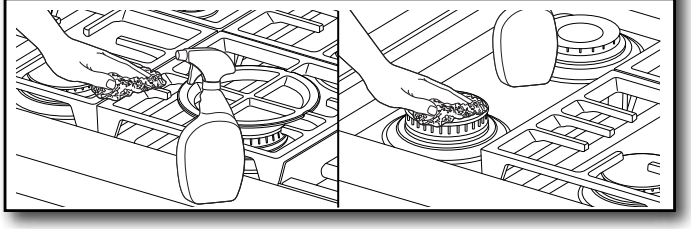

### 5. Allumer le brûleur.



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.

# GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

### Utiliser un tampon à récurer et un détergent.



Nettoyer à l'aide d'outils de récurage en nylon non abrasif et nettoyant légèrement abrasif.

### Connaître vos grilles et chapeaux

- Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.
- Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.
- Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.
- Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.
- Les grilles et chapeaux peuvent être lavés au lave-vaisselle.

# PLAQUE À FRIRE

### Astuces :

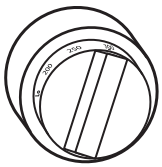
- Avant de nettoyer la plaque à frire, vérifier que tous les brûleurs de la table de cuisson et du four sont éteints et que les commandes du four sont placées sur arrêt.
- Pour obtenir de bons résultats, nettoyer la plaque à frire peu de temps après avoir retiré les aliments.

### Ne pas utiliser :

- Savon
- Matériaux abrasifs
- Matériaux de nettoyage, incluant les tampons en acier inoxydable

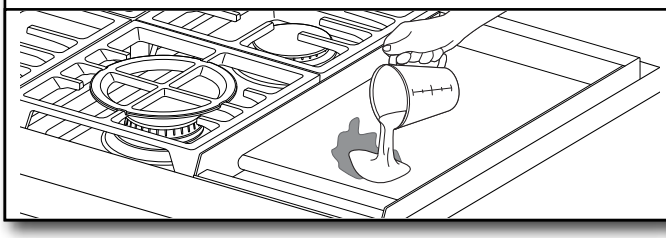
### Après chaque utilisation :

### 1. Tourner le bouton sur 300 °F (149 °C) pour préchauffer.



Attendre que le préchauffage soit terminé avant de nettoyer.

### 2. Mouiller la zone sale.



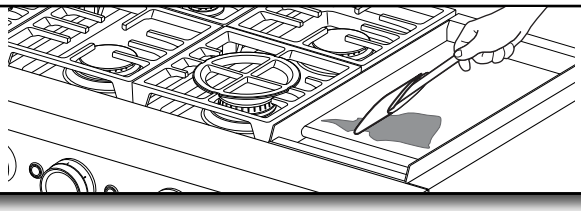
À l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter 1 tasse (236,6 ml) d'eau du robinet sur la zone souillée. Commercer par l'arrière pour permettre à l'eau de couler vers le plateau d'égouttement situé à l'avant. Permettre à l'eau de faire des bulles sur la plaque pendant 3 à 4 secondes.

### 3. Gratter les résidus dans le plateau d'égouttement.



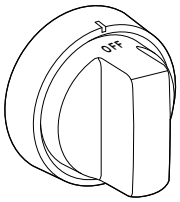
Utiliser un porte-tampon à récurer ou une cuillère en bois et un tampon non abrasif ou une lingette. Appliquer une pression sur les zones souillées. Répéter au besoin pour les zones très sales.

### 4. Retirer les résidus restants.

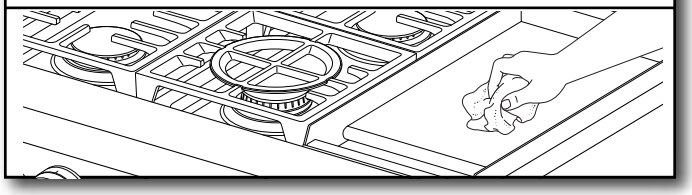


Plier un chiffon humide, et à l'aide du porte-tampon à récurer ou de la cuillère de bois, passer sur la plaque à frire pour enlever les résidus restants.

### 5. Éteindre la plaque et la laisser refroidir.

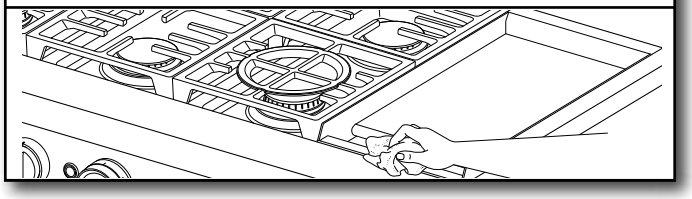


### 6. Essuyer la plaque à frire.



Une fois refroidie, essuyer la plaque à frire avec un linge en ratine humide et propre. Polir ensuite avec un tissu en microfibres. Si des rayures, un effet arc-en-ciel ou un effet flou apparaît, utiliser un mélange comportant une part de vinaigre pour 2 parts d'eau et essuyer la plaque à l'aide d'un tissu.

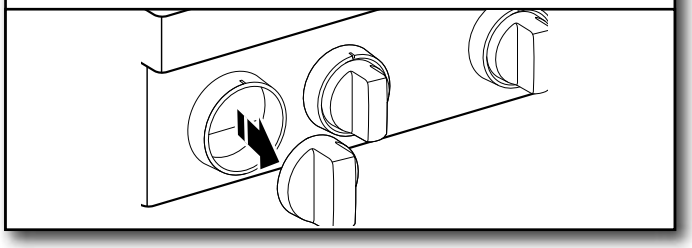
### 7. Enlever, vider et nettoyer le plateau d'égouttement.



Nettoyer le plateau d'égouttement avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyer la zone sous le plateau d'égouttement. Une fois sec, replacer le plateau d'égouttement.

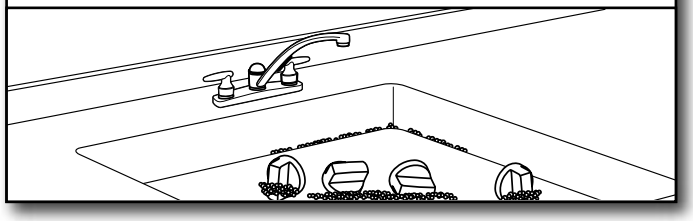
## COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

### 1. Retirer les boutons.



Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

### 2. Nettoyer à l'aide d'eau chaude et savonneuse.

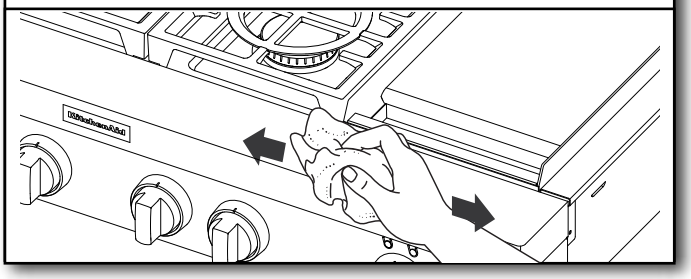


### Connaître les commandes de votre table de cuisson

- Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.
- Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).
- Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface ou de la commande du module de la plaque à frire, vérifier que les boutons sont réinstallés à leur emplacement correct. Consulter la section « Variations de boutons » pour obtenir des références.

## EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE

### Utiliser un nettoyant ou des lingettes.



Utiliser le nettoyant en vaporisateur pour acier inoxydable affresh®, la mousse de nettoyage pour acier inoxydable affresh® ou les lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh® (vendus séparément). Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage de la surface en acier.

### Ne pas utiliser :

- Tampons à récurer imbibés de savon
- Nettoyants abrasifs
- Crème à polir pour table de cuisson
- Tampons de laine d'acier
- Gant de toilette rugueux
- Serviettes en papier abrasives

# DÉPANNAGE



Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la "garantie", ou visiter le site Web **https://kitchenaid.com.** Au Canada, visiter le site Internet **http://www.kitchenaid.ca.**

| SI LES PROBLÈMES SUIVANTS SURVIENNENT | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|---|---|
| Rien ne fonctionne. | Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché. | Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. |
| Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas. | C'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés. | Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz. |
| | Le bouton de commande n'est pas réglé correctement. | Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage. |
| | Les orifices du brûleur sont obstrués. | Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite. |
| Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune ou sont bruyantes. | Les orifices du brûleur sont obstrués. | Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite. |
| | Les chapeaux de brûleurs ne sont pas bien positionnés. | S'assurer que le chapeau est bien aligné avec le brûleur. |
| | Du gaz propane est utilisé. | La table de cuisson peut avoir été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié. |
| Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement. | Le brûleur est mouillé. | Laisser sécher. |
| Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas. | Il y a production continue d'étincelles sans que le brûleur s'allume. | S'assurer que le chapeau est bien aligné avec le brûleur.<br>Si les étincelles continuent, cesser l'utilisation du brûleur de surface et contacter un technicien de service. |
| Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. | Les ustensiles de cuisson n'ont pas la bonne taille. | Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson. |
| La cuisson ne produit pas les résultats escomptés. | Le bon ustensile de cuisson n'est pas utilisé. | Utiliser des ustensiles de cuisson d'un poids moyen à lourd fabriqués de matériaux conçus pour le type de cuisson désiré. Les meilleurs ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat, des parois droites et un couvercle qui ferme hermétiquement. |
| | Le bouton de commande est réglé au niveau approprié de chaleur. | Régler les commandes de cuisson à ÉLEVÉ, MOYEN ou FAIBLE selon le type de cuisson désiré. |
| | La table de cuisson n'est pas d'aplomb. | La table de cuisson doit être d'aplomb pour que la plaque à frire puisse fonctionner correctement.<br>Voir les Instructions d'installation pour des instructions de nivellement. |

# ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifier la section « Dépannage ». Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivre les instructions ci-dessous. Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Ces pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour fabriquer chaque nouvel appareil KitchenAid®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

### Aux É.-U.

Téléphonez sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle KitchenAid au : **1-800-422-1230.**

### Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par KitchenAid sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis. Pour localiser la compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

### Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid en soumettant tout question ou problème à :

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

### Au Canada

Téléphoner sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid au : **1-800-807-6777.**

### Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie partout au Canada.

### Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid Canada en soumettant toute question ou tout problème à :

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga (Ontario) L5N 0B7

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

# ACCESSOIRES

Pour commander des accessoires, contacter le service de l'eXpérience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1-800-422-1230** et suivre les instructions du menu ou visiter notre page Web au **www.kitchenaid.com**. Pour obtenir des pièces de remplacement, consulter la section « Pièces de rechange ». Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Au Canada, contacter le service de l'eXpérience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1-800-807-6777** et suivre les instructions du menu. Ou visiter notre site Internet sur **www.kitchenaid.ca**. Pour obtenir des pièces de remplacement, consulter la section « Pièces de rechange et accessoires ». Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

**Nettoyant en vaporisateur pour acier inoxydable affresh®**
(modèles en acier inoxydable)

**Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®**
(modèles en acier inoxydable)

**Nettoyant pour table de cuisson affresh®**

**Lingettes de nettoyage pour table de cuisson affresh®**

**Mousse nettoyant pour acier inoxydable affresh®**
(modèles en acier inoxydable)

# REMARQUES

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