



# 30" AND 36" (76.2 CM AND 91.4 CM) GAS DOWNDRAFT COOKTOP

---

## Use and 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, call **1-800-807-6777** or visit our website at **www.kitchenaid.ca**.

# TABLE DE CUISSON À GAZ À EXTRACTION PAR LE BAS DE 30 PO (76,2 CM) OU DE 36 PO (91,4 CM)

---

## Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, des accessoires, garantie ou du service,  
composez le : **1 800 422-1230** ou visiter notre site internet sur **www.kitchenaid.com**.

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composer le **1 800 807-6777** ou visiter notre site Web au **www.kitchenaid.ca**.

---

## TABLE OF CONTENTS

<b>COOKTOP SAFETY</b> .....	<b>3</b>
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	<b>6</b>
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>7</b>
Cooktop Controls.....	7
Sealed Surface Burners .....	7
Melt Cap .....	8
Surface Grates .....	8
Downdraft Ventilation System .....	8
Home Canning .....	9
Cookware .....	9
<b>COOKTOP CARE</b> .....	<b>9</b>
General Cleaning.....	9
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>11</b>
<b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....	<b>12</b>
In the U.S.A. ....	12
In Canada .....	12
<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>12</b>

---

## TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>13</b>
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>16</b>
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>17</b>
Commandes de la table de cuisson .....	17
Brûleurs de surface scellés .....	18
Chapeau pour faire fondre.....	19
Grilles de surface .....	19
Système de ventilation avec aspiration par le bas .....	19
Préparation de conserves à la maison .....	20
Ustensiles de cuisson .....	20
<b>ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>20</b>
Nettoyage général .....	20
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>22</b>
<b>ASSISTANCE OU SERVICE</b> .....	<b>23</b>
Aux É.-U. ....	23
Au Canada.....	23
<b>ACCESSOIRES</b> .....	<b>23</b>

# COOKTOP SAFETY

## 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.**

**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:

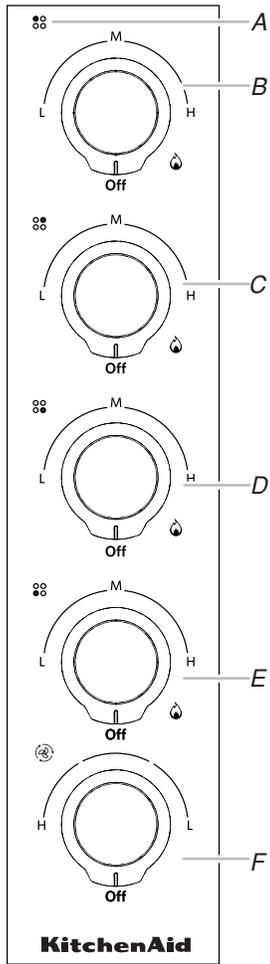
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.
  - **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on 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

# PARTS AND FEATURES

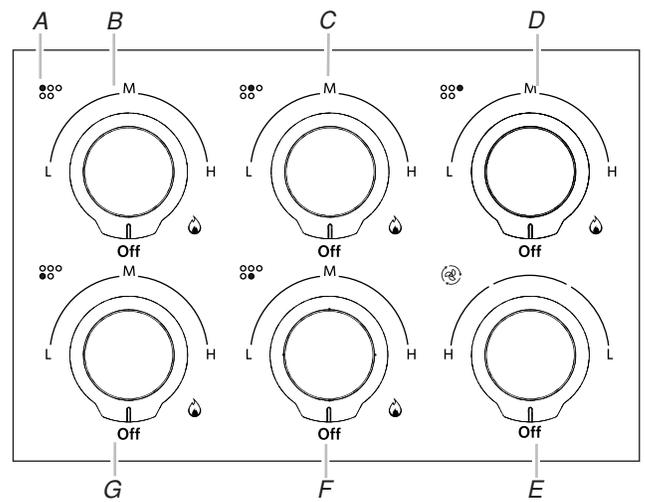
This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed.

## 30" (76.2 cm) Control Panel



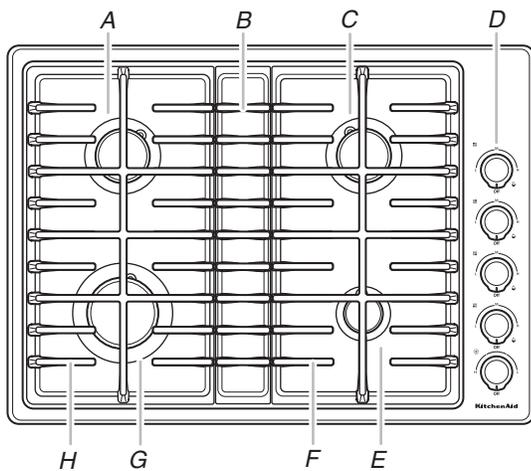
- A. Surface burner locator
- B. Left rear control knob
- C. Right rear control knob
- D. Right front control knob
- E. Left front control knob
- F. 3-speed vent fan control knob

## 36" (91.4 cm) Control Panel



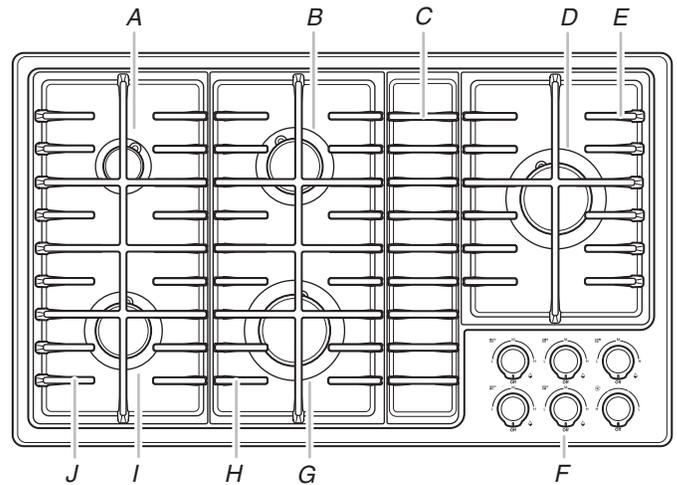
- A. Surface burner locator
- B. Left rear control knob
- C. Center rear control knob
- D. Right rear control knob
- E. 3-speed fan control knob
- F. Center front control knob
- G. Left front control knob

## 30" (76.2 cm) Cooktop



- A. Left rear 5,000 Btu/h burner
- B. Downdraft vent grille
- C. Right rear 15,000 Btu/h burner
- D. Control panel
- E. Right front 10,000 Btu/h burner
- F. Right side grate
- G. Left front 17,000 Btu/h burner
- H. Left side grate

## 36" (91.4 cm) Cooktop



- A. Left rear 5,000 Btu/h burner
- B. Center rear 12,500 Btu/h burner
- C. Downdraft vent grille
- D. Right rear 17,000 Btu/h burner
- E. Right side grate
- F. Control panel
- G. Center front 15,000 Btu/h burner
- H. Center grate
- I. Left front 10,000 Btu/h burner
- J. Left side grate

# COOKTOP USE

## Cooktop Controls

**⚠ WARNING**



**Fire Hazard**

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

**Turn off all controls when not cooking.**

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

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to 🔥 (Ignite) and will automatically reignite if the flame is extinguished.

**NOTE:** All igniters will spark when lighting; however, only the selected burner will ignite.

If a cross draft is present, the flame may be affected and some sparking may occur. This is normal.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

### 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 the Ignite position.

#### To light the burners:

1. Push in the knob.
2. Turn the knob counterclockwise to the Ignite position. Wait until you see a flame.
3. Turn the knob to anywhere between H and L to the desired setting.

Setting	Recommended Use
<b>H (High)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Start food cooking.</li> <li>■ Bring liquid to a boil.</li> <li>■ Hold a rapid boil.</li> <li>■ Quickly brown or sear food.</li> <li>■ Fry chicken.</li> </ul>
<b>M (Medium)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maintain a slow boil.</li> <li>■ Fry or sauté foods.</li> <li>■ Cook soups, sauces, and gravies.</li> <li>■ Stew or steam food.</li> </ul>
<b>L (Low)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Simmer.</li> <li>■ Keep food warm.</li> </ul>

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

### Power failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to the Ignite position. After burner lights, turn knob to setting. The vent fan will not work.

**NOTE:** The downdraft vent will not operate during a power failure.

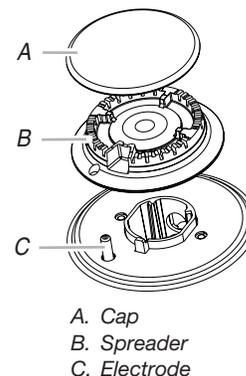
### Flame Sensing Reignition

Your cooktop has sealed gas burners with Flame Sensing Reignition. If any burner flame should go out, the system will automatically spark to reignite the burner (all igniters will spark when any flame is extinguished; however, only the selected burner will reignite). If intermittent sparking occurs, increase flame (rotate knob clockwise) until clicking (spark) sound ceases.

### Smart Port Burner System

This cooktop is equipped with a Smart Port Burner System. The Smart Port Burner System produces a small flame directly under each grate finger and a larger flame between each grate finger. The visual difference between the ports will be noticeable when the burner is used or when adjustments are made to the flame length.

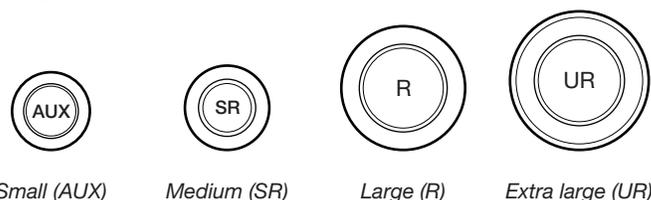
## Sealed Surface Burners



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

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

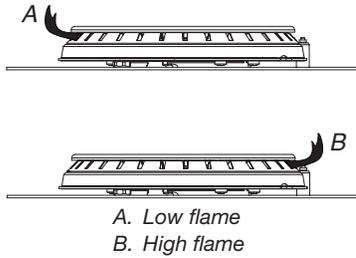
**NOTE:** Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. Place the burner caps on the appropriate burner bases.



**Alignment:** Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.

**NOTE:** Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. Place the burner caps on the appropriate burner bases.

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

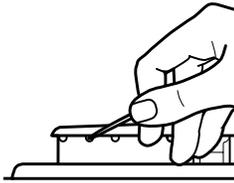


**Burner ports:** Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

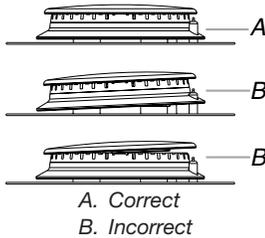
**To Clean:**

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

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



4. Each round burner cap is marked with letters indicating the burner size. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap. Place the burner caps on the appropriate burner bases.



**IMPORTANT:** The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base.

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

### Melt Cap

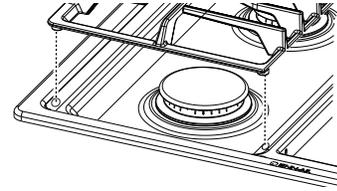
For melting chocolate or butter or an even more delicate simmer, the melt cap can be used in place of the standard burner cap. The melt cap should only be used on the small burner (right rear). Remove the small burner cap and replace it with the larger melt cap for delicate simmering. For less delicate simmering, use the small cap.



### Surface Grates

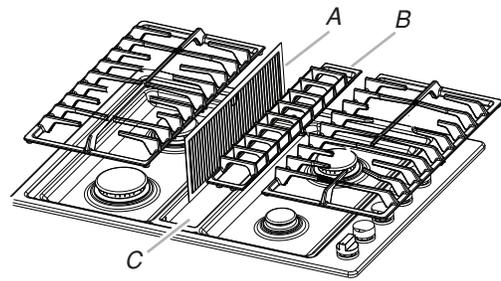
The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

To ensure proper positioning, align bumpers on grate bottom with the indentations in the cooktop. See cooktop illustrations in the “Parts and Features” section for proper grate positioning.



Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor due to the high temperatures of the gas flame.

### Downdraft Ventilation System



A. Removable grease filter  
B. Downdraft grate  
C. Filter support tray (non-removable)

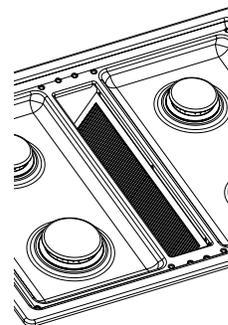
The built-in downdraft ventilation system removes cooking vapors, odors, and smoke from foods prepared on the cooktop.

**IMPORTANT:** For optimal performance, operate downdraft ventilation system with the filter properly installed.

To avoid the buildup of grease, the filter should be cleaned often.

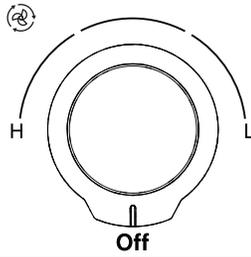
The filter should always be placed at an angle. As you face the front of the cooktop, the top of the filter should rest against the right side of the vent opening. The bottom of the filter should rest against the left side of the vent chamber at the bottom.

If the filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness will be reduced.



## To Use:

Turn vent knob to desired speed: H, L, or to the midpoint between H and L for Medium. Turn vent fan knob to OFF when finished cooking or when the cooktop is not in use.



## Home Canning

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

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## Cookware

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

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

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

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.

For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

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

Cookware	Characteristics
<b>Aluminum</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Heats quickly and evenly.</li><li>■ Suitable for all types of cooking</li><li>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.</li></ul>
<b>Cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Heats slowly and evenly.</li><li>■ Good for browning and frying</li><li>■ Maintains heat for slow cooking.</li></ul>
<b>Ceramic or ceramic glass</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Follow manufacturer's instructions.</li><li>■ Heats slowly but unevenly.</li><li>■ Ideal results on low to medium heat settings.</li></ul>
<b>Copper</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Heats very quickly and evenly.</li></ul>
<b>Earthenware</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Follow manufacturer's instructions.</li><li>■ Use on low heat settings.</li></ul>
<b>Porcelain enamel-on-steel or cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ See stainless steel or cast iron.</li></ul>
<b>Stainless steel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Heats quickly but unevenly.</li><li>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.</li></ul>

## COOKTOP CARE

### General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included): See the "Assistance or Service" section to order.

### STAINLESS STEEL COOKTOP

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop cleaner, steelwool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

For best results, use a soft cloth or non-scratch sponge.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

#### Cleaning Method:

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included): See the "Assistance or Service" section to order.
- All-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

---

## COOKTOP CONTROLS

---

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

### Cleaning Method:

- Soap and water:  
Pull knobs straight away from control panel to remove.

---

## 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.

### Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:  
Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):  
Use the most aggressive cycle.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):  
See the "Assistance or Service" section to order.

---

## SURFACE BURNERS AND ELECTRONIC IGNITER

---

### Surface Burners

See the "Sealed Surface Burners" section.

### Electronic Igniter

#### Cleaning Method:

- Clean the stainless steel igniter washer using a nonabrasive scouring pad. Clean ceramic post with a cotton swab.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See the "Assistance or Service" section to order.

---

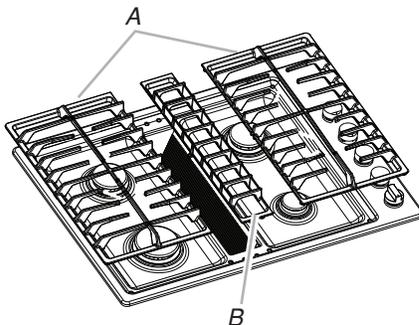
## DOWNDRAFT VENTILATION SYSTEM

---

### Vent Grate

#### Cleaning Method:

- Lift off the vent grate.



A. Burner grates  
B. Vent grates

- Wipe clean or wash in sink:  
Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser
- Dishwasher:  
Use mild detergent.

### Removable Grease Filter

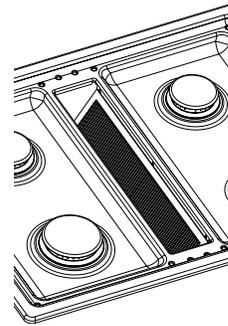
The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled.

#### Cleaning Method:

- Turn off the downdraft ventilation system before removing the filter.
- Remove burner grates, then vent grate and lift the filter out of the vent chamber.
- Clean the filter in the sink with warm water and detergent or in the top rack of the dishwasher.
- Replace the filter.

The filter should always be placed at an angle. As you face the front of the cooktop, the top of the filter should rest against the right side of the vent opening. The bottom of the filter should rest against the left side of the vent chamber at the bottom.

If the filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness will be reduced.



### Ventilation Chamber

The ventilation chamber, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or when it becomes coated with a film of grease.

#### Cleaning Method:

- Mild household detergent or cleanser and paper towel, damp cloth, or sponge:  
Apply detergent or cleanser to paper towel, damp cloth, or sponge, not directly to the ventilation chamber.

# 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 page in this manual, or visit <https://kitchenaid.custhelp.com>. In Canada, visit <http://www.kitchenaid.ca>.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below.

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

Problem	Possible Causes and/or Solutions
<b>Nothing will operate</b>	<p><b>A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped</b> : Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.</p> <p><b>The power supply cord is unplugged</b> : Plug into a grounded 3 prong outlet.</p>
<b>Surface burners will not operate</b>	<p><b>First time the surface burners have been used</b> : Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.</p> <p><b>Control knob set incorrectly</b> : Push in knob before turning to a setting.</p> <p><b>Burner ports are clogged</b> : See the “Sealed Surface Burners” section.</p> <p><b>Burner caps and heads are positioned improperly</b>: See the “Sealed Surface Burners” section.</p>
<b>Surface burner flames are uneven, yellow, and/or noisy</b>	<p><b>Burner ports are clogged</b> : See the “Sealed Surface Burners” section.</p> <p><b>Burner caps and heads are positioned improperly</b> : See the “Sealed Surface Burners” section.</p> <p><b>Propane gas is being used</b> : The cooktop may have been converted improperly. Contact a service technician.</p>
<b>Surface burner makes popping noises</b>	<p><b>The burner is wet</b> - Let it dry.</p>
<b>Continuous sparking of igniter</b>	<p><b>Cross draft is drawing the flame away from the igniter</b> : This is normal when a cross draft is present.</p> <p><b>Power supply cord is improperly grounded/polarized</b> : See the Installation Instructions.</p> <p><b>Burner caps and heads are positioned improperly</b> : See the “Sealed Surface Burners” section.</p>
<b>Excessive heat around cookware on cooktop</b>	<p><b>Cookware is not the proper size</b> : Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.</p>
<b>Cooktop cooking results not what expected</b>	<p><b>Proper cookware is not being used</b> : See the “Cookware” section.</p> <p><b>Control knob is not set to the proper heat level</b> : See the “Cooktop Controls” section.</p> <p><b>Cooktop is not level</b> : Level the cooktop. See the Installation Instructions.</p>

---

# ASSISTANCE OR SERVICE

---

## 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** or visit our website at **www.kitchenaid.com**.

### Our consultants provide assistance with:

- Scheduling of service. KitchenAid® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in the United States.
- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local KitchenAid® appliance dealers.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).

### 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 Center toll-free: **1-800-807-6777** or visit our website at **www.kitchenaid.ca**.

### Our consultants provide assistance with:

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

### 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 Centre  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

# ACCESSORIES

To order accessories, visit our website at **www.kitchenaid.com**.

### Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355016

### Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

---

# SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

## **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 entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- **Si l'appareil prend feu, tenez-vous à 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.**

**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 :

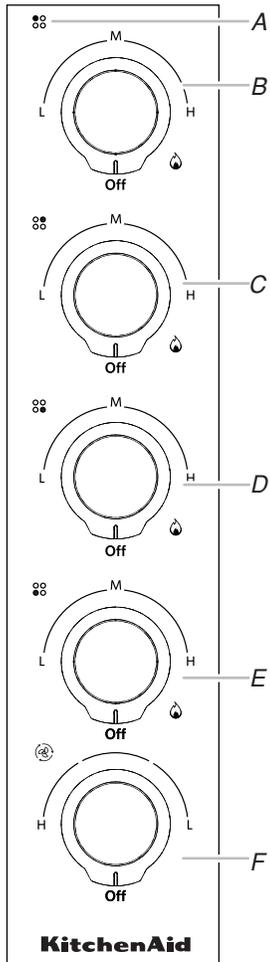
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie : Ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne jamais rien laisser sur la surface lorsqu'elle est laissée sans surveillance et qu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la surface.
  - **MISE EN GARDE:** Ne pas ranger d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'un appareil ou sur dossier de la appareil – les enfants grimper 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 – Éteindre 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 au-dessus des surfaces de cuisson adjacentes.
  - Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
  - Cet appareil est pourvu d'une fiche à trois broches dont une mise à la terre assurant une protection contre les chocs électriques. La prise dans laquelle 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 nettoyeurs 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 intelligentes :**
- 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

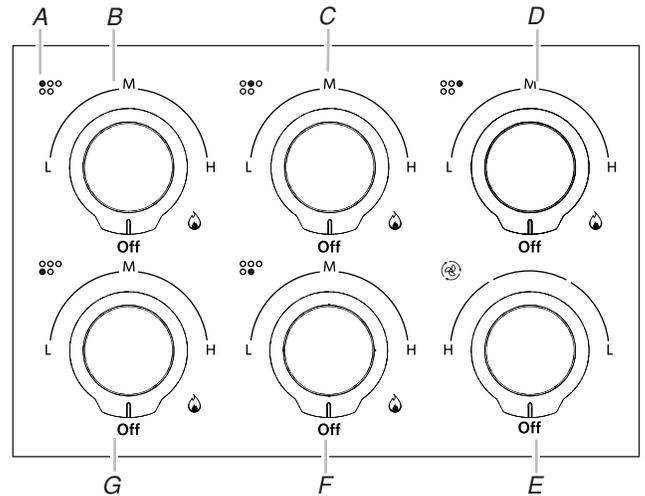
Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux.

## Tableau de commande de 30 po (76,2 cm)



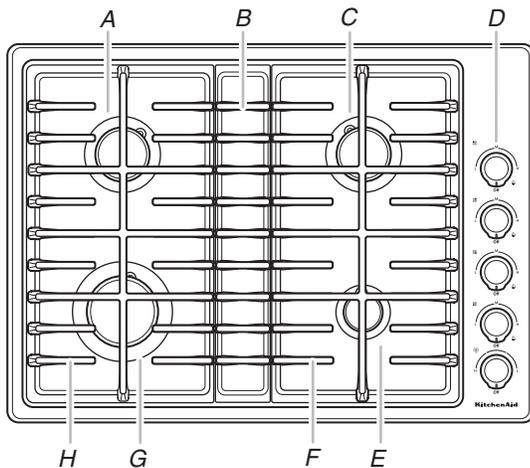
- A. Repère du brûleur de surface
- B. Bouton de commande arrière gauche
- C. Bouton de commande arrière droit
- D. Bouton de commande avant droit
- E. Bouton de commande avant gauche
- F. Bouton de commande du ventilateur d'évacuation à 3 vitesses

## Table de commande de 36 po (91,4 cm)



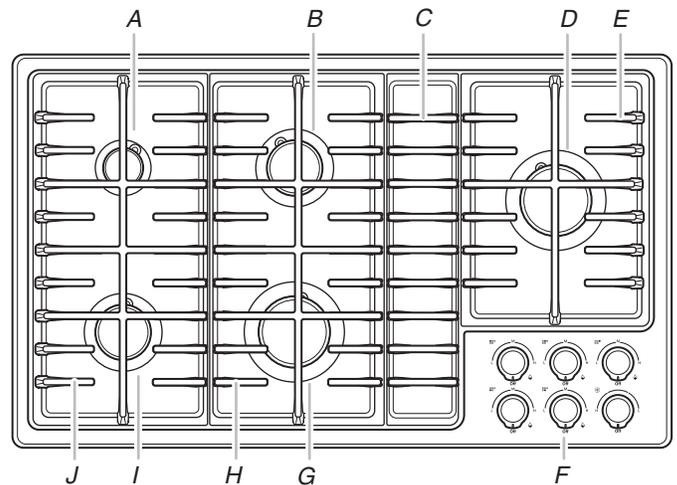
- A. Repère du brûleur de surface
- B. Bouton de commande arrière gauche
- C. Bouton de commande central arrière
- D. Bouton de commande de arrière droit
- E. Bouton de commande du ventilateur d'évacuation à 3 vitesses
- F. Bouton de commande central avant
- G. Bouton de commande avant gauche

## Tableau de cuisson de 30 po (76,2 cm)



- A. Brûleur arrière gauche de 5 000 BTU/h
- B. Grille de ventilation à extraction par le bas
- C. Brûleur arrière droit de 15 000 BTU/h
- D. Tableau de commande
- E. Brûleur avant droit de 10 000 BTU/h
- F. Grille de droite
- G. Brûleur avant gauche de 17 000 BTU/h
- H. Grille de gauche.

## Table de cuisson de 36 po (91,4 cm)



- A. Brûleur arrière gauche de 5 000 BTU/h
- B. Brûleur central arrière de 12 500 BTU/h
- C. Grille de ventilation à extraction par le bas
- D. Brûleur arrière droit de 17 000 BTU/h
- E. Grille de droite
- F. Tableau de commande
- G. Brûleur central avant de 15 000 BTU/h
- H. Grille centrale
- I. Brûleur avant gauche de 10 000 BTU/h
- J. Grille de gauche

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## Commandes de la table de cuisson

**⚠ 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.**

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à H (élevé) et se rallument automatiquement si la flamme s'éteint.

**REMARQUE :** Tous les allumeurs génèrent une étincelle lors de l'allumage; cependant seul le brûleur sélectionné s'allume.

Un éventuel courant d'air peut affecter la flamme et provoquer la formation d'étincelles. Ceci est normal.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

### Allumage des brûleurs

**IMPORTANT :** Tous les brûleurs émettent un cliquetis et génèrent des étincelles lorsqu'un bouton est enfoncé. Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton, puis qu'on le tourne dans le sens antihoraire à la position .

#### Allumage des brûleurs :

1. Pousser 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 H (élevé) et L (bas).

Réglage	Utilisation recommandée
<b>H (élevé)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pour commencer la cuisson des aliments.</li><li>■ Pour porter un liquide à ébullition.</li><li>■ Pour maintenir une ébullition rapide.</li><li>■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.</li><li>■ Pour faire frire du poulet.</li></ul>
<b>M (moyen)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pour maintenir une ébullition lente.</li><li>■ Pour faire frire ou sauter les</li><li>■ Pour cuire les soupes et les sauces.</li><li>■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.</li></ul>
<b>L (bas)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pour faire mijoter lentement.</li><li>■ Pour garder les aliments au chaud.</li></ul>

**N'OUBLIEZ PAS :** Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à élevé. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage. Le ventilateur d'évacuation ne fonctionnera pas.

**REMARQUE :** Le système de ventilation avec aspiration par le bas ne fonctionne pas durant une panne de courant.

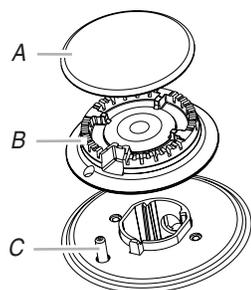
### Rallumage Flame-Sensing™

Cette table de cuisson comporte des brûleurs à gaz scellés avec rallumage Flame-Sensing™. Si une flamme de brûleur s'éteint, le système génère automatiquement une étincelle pour rallumer le brûleur (tous les allumeurs génèrent une étincelle lorsqu'une flamme s'éteint; cependant seul le brûleur concerné pourra se rallumer). Si l'on observe l'apparition intermittente d'étincelles, augmenter la flamme (tourner le bouton dans le sens horaire) jusqu'à ce que le cliquetis (correspondant à la production de l'étincelle) cesse.

### Système de brûleur à orifice intelligent

Cette table de cuisson est équipée d'un système de brûleur à orifice intelligent. Ce système produit une petite flamme sous les doigts de la grille et une flamme plus longue entre ces doigts. La différence entre ces orifices est visuellement repérable lorsque le brûleur est allumé ou lors du réglage de la longueur des flammes.

## Brûleurs de surface scellés



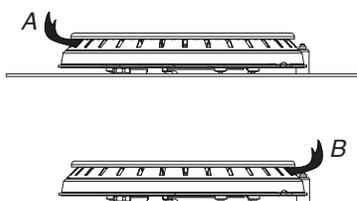
A. Chapeau  
B. Répartiteur  
C. Électrode

**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 et la tête de brûleur en place lorsqu'on utilise un brûleur de surface. Un chapeau et une tête de brûleur propres empêchent le mauvais allumage et des flammes inégales. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux comme indiqué à la section "Nettoyage général". Chaque base de brûleur rond est marquée de lettres indiquant la taille du brûleur.

**Alignement :** S'assurer d'aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-gicleur situé sur la cuisinière et d'aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.

**Ouverture du tube d'arrivée de gaz :** Pour que la flamme s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Protéger le tube d'arrivée de gaz contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.



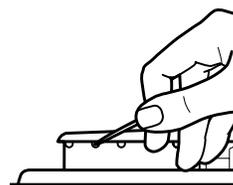
A. Débit thermique minimum  
B. Débit thermique maximum

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

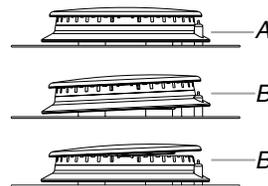
### Nettoyage :

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

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur. Chaque chapeau de brûleur rond est marqué de lettres indiquant la taille du brûleur. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur correspondantes.



A. Correct  
B. Incorrect

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

## Chapeau pour faire fondre

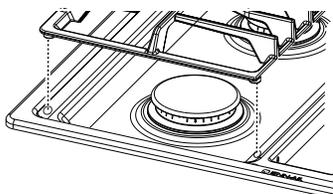
Le chapeau pour faire fondre peut être utilisé à la place du chapeau de brûleur standard pour faire fondre le chocolat ou le beurre, ou pour un mijotage à température encore plus basse. Le chapeau pour faire fondre doit être utilisé uniquement sur le petit brûleur (arrière droit). Retirer le petit chapeau de brûleur et le remplacer par le chapeau plus grand pour faire fondre et pour un mijotage à basse température. Pour un mijotage à plus haute température, utiliser le petit chapeau.



## Grilles de surface

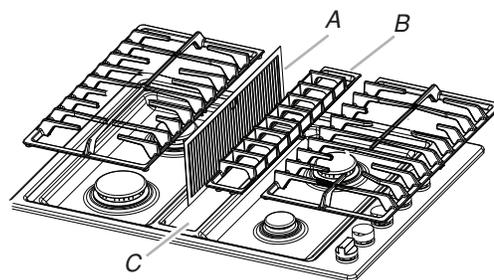
Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner l'écaillage ou l'érafflement de la table de cuisson.

Afin de les positionner correctement, aligner les butoirs souples au-dessous de la grille avec les indentations sur la table de cuisson. Voir les illustrations de la table de cuisson dans la section "Pièces et caractéristiques" pour le positionnement correct de la grille.



Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et(ou) se décoloreront en raison des fortes températures produites par les flammes.

## Système de ventilation avec aspiration par le bas



- A. Filtre à graisse amovible
- B. Grille du système d'aspiration par le bas
- C. Plateau de soutien du filtre (non amovible)

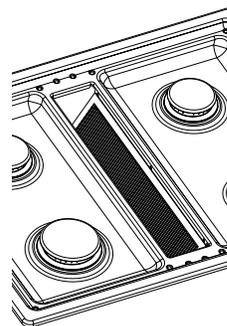
Le système de ventilation incorporé à aspiration par le bas élimine les vapeurs, les odeurs et la fumée de cuisson des aliments préparés sur la table de cuisson.

**IMPORTANT :** Pour un rendement optimal, faire fonctionner le système de ventilation avec aspiration par le bas lorsque le filtre est correctement installé.

Afin d'éviter une accumulation de graisse, le filtre doit être nettoyé souvent.

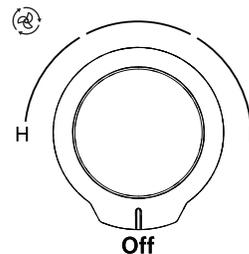
Le filtre doit toujours être placé en angle. Lorsque l'on se place face à la table de cuisson, le sommet du filtre doit reposer contre le côté droit de l'ouverture d'aération. Le fond du filtre doit reposer contre le côté gauche de la chambre d'évacuation, au fond de celle-ci.

Si le filtre est à plat contre la paroi du ventilateur, l'efficacité du système de ventilation sera réduite.



### Utilisation :

Tourner le bouton de ventilateur d'évacuation à L (bas), H (élevé) ou au réglage intermédiaire entre H et L (élevé et bas) correspondant au niveau Moyen. Tourner le bouton du ventilateur d'évacuation à la position OFF (arrêt) une fois la cuisson terminée, ou lorsqu'on n'utilise pas la table de cuisson.



## Préparation de conserves à la maison

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

- Centrer l'autoclave sur la grille au-dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface à la fois.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

## Ustensiles de cuisson

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

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

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

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

Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

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

Ustensiles	Caractéristiques
<b>Aluminium</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li><li>■ Convient à tous les genres de cuisson.</li><li>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.</li></ul>
<b>Fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe lentement et uniformément.</li><li>■ Convient pour le brunissage et la friture.</li><li>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li></ul>
<b>Céramique ou vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Chauffe lentement mais inégalement.</li><li>■ Les meilleurs résultats sont obtenus aux réglages de chaleur basse à moyenne.</li></ul>
<b>Cuivre</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe très rapidement et uniformément.</li></ul>
<b>Terre cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Utiliser des réglages de température basse.</li></ul>
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</li></ul>
<b>Acier inoxydable</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe rapidement, mais inégalement.</li><li>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.</li></ul>

# ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

### SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil est refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers - Pièce numéro W10355010 (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

### CUISSON EN ACIER INOXYDABLE

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyants abrasifs, nettoyants pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

Pour de meilleurs résultats, utiliser un chiffon doux ou une éponge non grattante.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – Pièce n° W10355016 (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure

## COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

### Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :  
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

## GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

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 renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillage, 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 quand ils sont mouillés.

### Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif :  
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) :  
Utiliser le programme le plus intensif.
- Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz - Pièce n° 31617B (non inclus) :  
Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

## BRÛLEURS DE SURFACE ET ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE

### Brûleurs de surface

Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

### Allumeur électronique

#### Méthode de nettoyage :

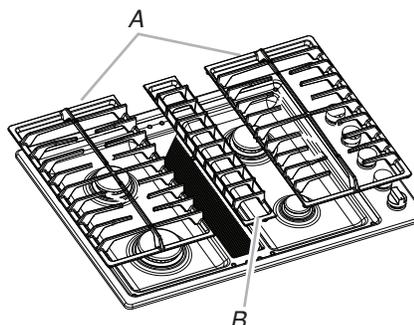
- Nettoyer le joint de l'allumeur électronique en acier inoxydable avec un tampon à récurer non abrasif. Nettoyer le pivot de céramique avec un coton tige.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers - Pièce numéro W10355010 (non inclus) :  
Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

## SYSTÈME DE VENTILATION AVEC ASPIRATION PAR LE BAS

### Grille de ventilation

#### Méthode de nettoyage :

- Soulever la grille de ventilation.



A. Grilles de brûleur  
B. Grille de ventilation

- Essuyer ou laver dans un évier :  
Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif
- Lave-vaisselle :  
Utiliser un détergent doux.

### Filtre à graisse amovible

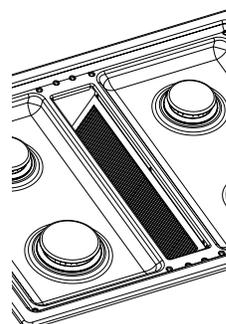
Le filtre correspond à un filtre permanent et doit être nettoyé lorsqu'il est sale.

#### Méthode de nettoyage :

- Éteindre le système de ventilation avec aspiration par le bas avant de retirer le filtre.
- Retirer les grilles de brûleur, dégager la grille de ventilation et dégager le filtre de la chambre d'évacuation en le soulevant.
- Nettoyer le filtre à l'eau tiède et au détergent dans l'évier ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Réinstaller le filtre.

Le filtre doit toujours être placé en angle. Lorsque l'on se place face à la table de cuisson, le sommet du filtre doit reposer contre le côté droit de l'ouverture d'aération. Le fond du filtre doit reposer contre le côté gauche de la chambre d'évacuation, au fond de celle-ci.

Si le filtre est à plat contre la paroi du ventilateur, l'efficacité du système de ventilation sera réduite.



### Chambre d'évacuation

La chambre d'évacuation dans laquelle est logé le filtre doit être nettoyée régulièrement en cas de renversement ou si elle est recouverte d'une pellicule grasseuse.

#### Méthode de nettoyage :

- Détergent ou nettoyant doux pour usage domestique et essuie-tout, chiffon ou éponge humide :  
Appliquer le détergent ou nettoyant sur l'essuie-tout, le chiffon ou l'éponge humide et non pas directement sur la chambre d'évacuation.

# 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 page de garantie de ce manuel ou visiter le site Internet

<https://kitchenaid.custhelp.com>. Au Canada, consulter <http://www.kitchenaid.ca>.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous.

Aux É.-U. :

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

Au Canada :

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

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

Problème	Causes et solutions possibles
Rien ne fonctionne	<b>Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché :</b> Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. If the problem continues, call an electrician. <b>Le cordon d'alimentation électrique est débranché :</b> Brancher sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	<b>la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés :</b> Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz. <b>Le bouton de commande est mal réglé :</b> Push in knob before turning to a setting. <b>Les orifices du brûleur sont obstrués :</b> Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes	<b>Les orifices du brûleur sont obstrués :</b> Voir la section "Brûleurs de surface scellés". <b>Les chapeaux et têtes de brûleur sont mal positionnés :</b> Voir la section "Brûleurs de surface scellés". <b>Du gaz propane est utilisé :</b> La table de cuisson a peut-être été mal converti. Contacter un technicien de service.
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement	<b>Le brûleur est mouillé :</b> Laisser sécher.
Génération constante d'étincelles par l'allumeur	<b>La flamme est écartée de l'allumeur par un courant d'air :</b> Ceci est normal en présence d'un courant d'air. <b>Le cordon d'alimentation n'est pas bien mis à la terre/polarisé :</b> Voir les instructions d'installation. <b>Les chapeaux et têtes de brûleur sont mal positionnés :</b> Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	<b>Les ustensiles de cuisson n'ont pas la bonne taille :</b> Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, de l'élément ou du 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	<b>Le bon ustensile de cuisson n'est pas utilisé :</b> Consulter la section "Plats de cuisson". <b>Le bouton de commande est réglé au niveau approprié de chaleur :</b> Consulter la section "Commandes de la table de cuisson". <b>La table de cuisson n'est pas d'aplomb :</b> Nivelier la table de cuisson. Consulter les instructions d'installation.

---

# ASSISTANCE OU SERVICE

## Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil KitchenAid®.

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

---

### Aux É.-U.

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

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

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente 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 spécialisés en appareils ménagers KitchenAid formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.

Pour localiser une compagnie de service désignée par la gamme des appareils électroménagers 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 soumettre par écrit toute question ou préoccupation à l'adresse suivante :

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

Veillez 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 au : **1 800 807-6777**

#### Nos consultants fournissent de l'assistance pour :

- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente 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 sont formés pour remplir la garantie du produit 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 Brand Home Appliances  
Customer eXperience Centre  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

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

---

# ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com).

#### Nettoyant affresh® pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° W10355016

#### Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers

Commander la pièce numéro W10355010

