

KitchenAid®

COMMERCIAL-STYLE GAS COOKTOP
USE AND CARE GUIDE

TABLE DE CUISSON À GAZ DE STYLE
COMMERCIAL

Para una versión de estas instrucciones en español, visite www.kitchenaid.com

For questions about features, operation/performance, parts, accessories 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.

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

Table of Contents

SAFETY INFORMATION	3
	
PARTS AND FEATURES	5
	
COOKTOP FEATURES	6
 Burners.....	6
Grill	7
Chrome Electric Griddle.....	8
Cookware	9
Home Canning	9
CARE AND CLEANING	10
 Cooktop Surface	10
Sealed Surface Burners	10
Porcelain-Coated Grates and Caps.....	11
Grill	11
Griddle.....	13
Cooktop Controls.....	14
Stainless Steel.....	14
TROUBLESHOOTING	15
	
ASSISTANCE OR SERVICE	16
	
ACCESSORIES	16
	
WARRANTY	17

Table des matières

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	18
	
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	20
	
CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON	21
 Brûleurs	21
Gril	22
Plaque à frire électrique chromée	24
Ustensiles de cuisson	25
Préparation de conserves À la maison.....	25
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
 Surface de la table de cuisson.....	26
Brûleurs de surface scelles	26
Grilles et chapeaux emailés	27
Gril	27
Plaque à frire	29
Commandes de la table de cuisson	30
Acier inoxydable.....	30
DÉPANNAGE	31
	
ASSISTANCE OU SERVICE	32
	
ACCESSOIRES	33
	
GARANTIE	34



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 this manual 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: 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.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

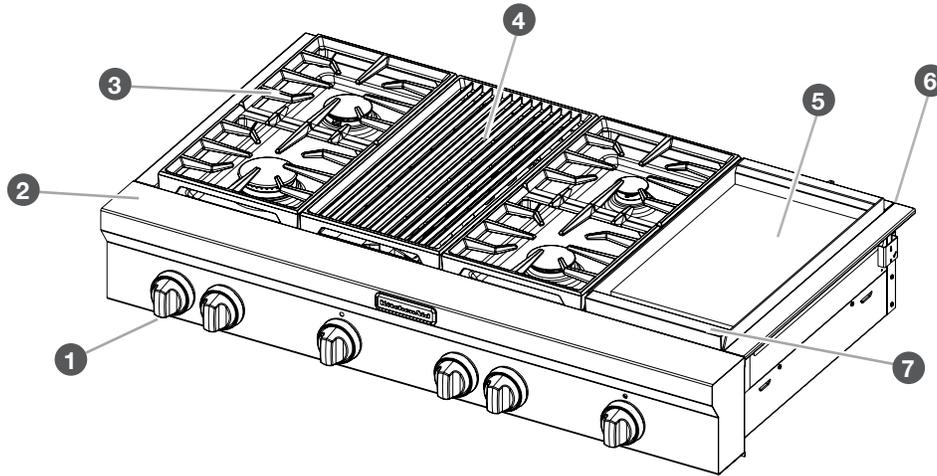
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The cooktop, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA70 or the Canadian Electrical Code, Part 1*. Be sure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This cooktop 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.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.
- Injuries may result from the misuse of the cooktop such as stepping, leaning, or sitting on the top surface.
- Maintenance – Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage on the cooktop – Flammable materials should not be stored on or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES



This manual covers 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. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.kitchenaid.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at www.kitchenaid.ca.



- 1 Commercial-style die cast metal control knobs
- 2 Culinary ledge
- 3 Heavy duty single grate design
- 4 Grill (on some models)
- 5 Electric chrome griddle (on some models)
- 6 Island trim
- 7 Drip tray (on griddle models)

Not shown:

Optional 9" (22.9 cm), 22" (55.9 cm), and adjustable backguards

Optional griddle cover

Optional grill cover

Optional wok ring

Optional stainless steel knobs



COOKTOP FEATURES

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.

- Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.
- When the control knobs for any small or medium burner are turned to the LITE position, all small and medium burners will click. When the control knob for the large burner is turned to the LITE position, these burners will click independently of the other burners. In both cases, only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.

REMEMBER: When cooktop is in use or during the Self-Cleaning cycle, 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.

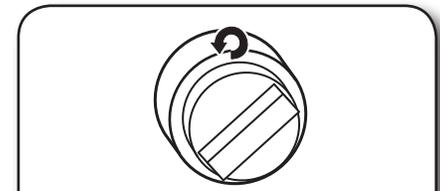
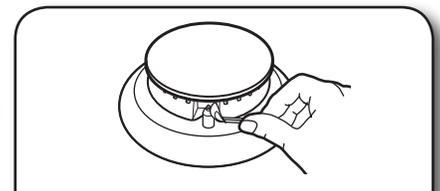
To Set a Burner:

1.	2.
Push in and turn counterclockwise to LITE.	Turn knob counterclockwise between HI and LO.

Push in one more time to get from LO to HI.

In Case of Power Failure

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



BTU/Hr	BURNER APPEARANCE	FEATURES
Ultra-Power™ dual-flame burner		This burner has an upper and lower level of flame. The Power HI 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 HI and LO settings use the upper flame only.
Medium burner		This burner is ideal for cooking smaller quantities of food and melting chocolate or butter.
Simmer burner		This burner reaches a low of 500 BTU/Hr. It provides the gentle, low temperatures required for simmering soups, stewing, and melting delicate ingredients like butter, cheese, and chocolate.

Igniting Burners:

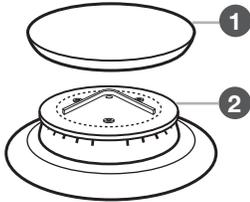
- Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.
- Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.
- Visually check that the burner has lit. If the burner 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.



Sealed Surface Burners

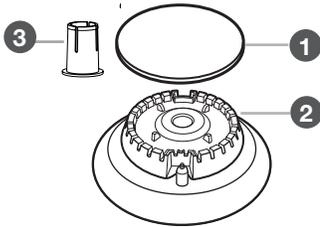
Sealed surface burners are designed to minimize gaps and seams that can allow liquids and spills to get under the cooktop. This design makes cleanup quick and easy.

Stacked Power Burner

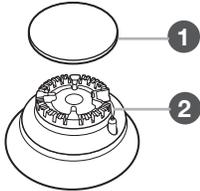


- 1 Burner cap
- 2 Burner base
- 3 Choke (for use with medium burner, LP gas only)

Medium Burner



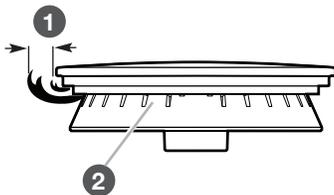
Simmer/Melt Burner



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.

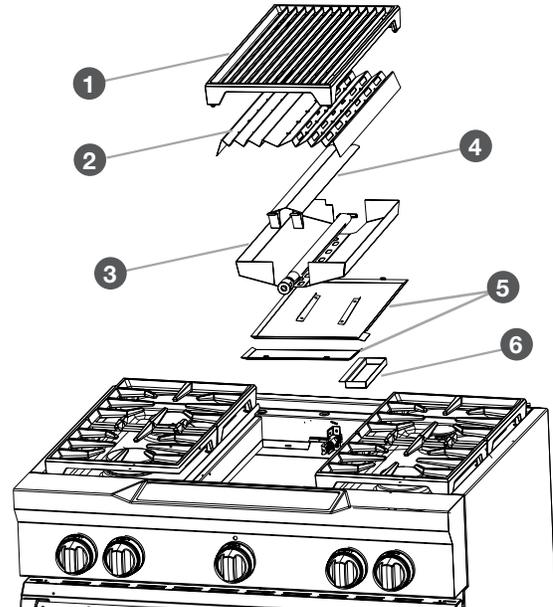


- 1 1-1/2" (25-38 mm)
- 2 Burner ports

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

GRILL (ON SOME MODELS)

The grill module consists of a cast-iron grill grate, a wave tray, a flame spreader, a burner assembly, 2 grease trays and a drip tray.



- 1 Grill grate
- 2 Wave tray
- 3 Burner assembly
- 4 Flame spreader
- 5 Grease trays
- 6 Drip tray

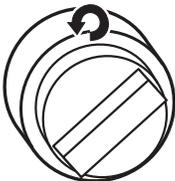
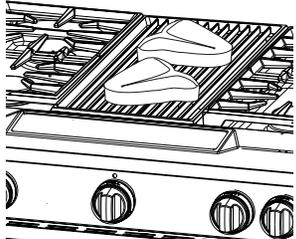
When using the grill, follow the guidelines below:

- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Allow space between food on the grill. Crowding food will result in uneven cooking.
- Use a metal spatula or tongs to turn food.
- Steaks, chops, and hamburgers should be turned only once to avoid loss of juices.
- For even cooking, foods such as chicken quarters should be turned several times.
- To check for doneness of meats and poultry, use an instant read thermometer or make a small cut in the center of the food. This will avoid loss of juices.
- Do not leave the grill unattended while cooking.
- To avoid damage to the grill, do not use aluminum foil, charcoal, or wood chips.
- To avoid damage to cookware, do not place cookware on the grill when in use. Food should be cooked directly on the grill grate.



COOKTOP FEATURES

To Use:

<p>1. Turn on overhead range hood.</p>	<p>4.</p>  <p>Turn knob to MED and allow grill to preheat for 15 minutes.</p>
<p>2. Apply vegetable oil, if desired. Apply a light coating of vegetable oil or nonstick cooking spray to grill grate.</p>	<p>5.</p>  <p>Turn knob to desired cook setting.</p>
<p>3.</p>  <p>Push in and turn knob to LITE/HI. The flame will ignite in 1-4 seconds.</p>	<p>6.</p>  <p>Place food on grill.</p>

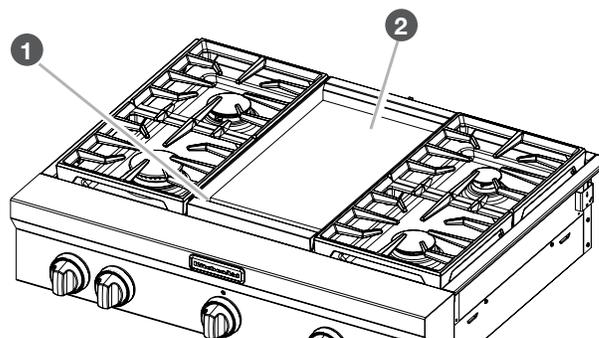
Grill Chart

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

FOOD	SETTING	COOK TIME TOTAL MINUTES
Steak 1" (2.5 cm) medium well-done	MED MED	16-20 20-30
Ground Meat Patties ½ - ¾" (1.3-1.9 cm)	MED	20-25
Pork Chops 1" (2.5 cm)	MED	35-55
Ham Slices ½" (1.3 cm)	MED	8-12
Frankfurters and Precooked Sausages	MED	8-15
Chicken Quarters Breasts, boneless	MED-LO MED	50-80 20-40
Fish Steaks ¾ - 1" (1.9-2.5 cm)	MED	10-15

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.



- 1 Drip tray**
- 2 Griddle**

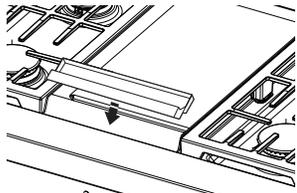
The chrome electric griddle system provides an evenly heated cooking surface.

- 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.



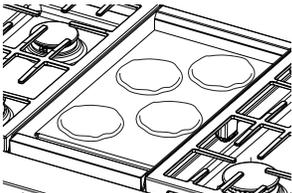
Position drip tray.

2.



Push in and turn knob.

3.



Place food on griddle and cook to desired doneness.

The griddle light will turn off when the griddle has finished preheating. The griddle light will turn on and off during use to indicate that the griddle element is maintaining the selected surface temperature.

Cooking Chart

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

FOOD	SETTING	COOK TIME TOTAL MINUTES
Sausage patties and links	325°F (163°C)	12-18
Bacon slices	350°F (177°C)	7-11
Ham steak (fully cooked)	325°F (163°C)	5-7
Frankfurters and precooked Sausages	325°F (163°C)	8-15
Ground meat patties	350°F (177°C)	10-15
Grilled sandwiches	325°F (163°C)	3-5
Fish steaks, fillets	325°F (163°C)	8-15
Eggs	300°F (149°C)	3-5
Hash brown potatoes	400°F to 425°F (204°C to 218°C)	8-12
French toast	350°F (177°C)	5-7
Pancakes	350°F (177°C)	2-4

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.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

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

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

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.
- 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.



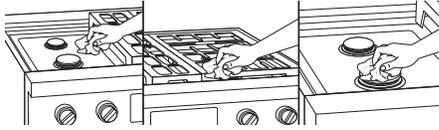
CARE AND CLEANING

COOKTOP SURFACE

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

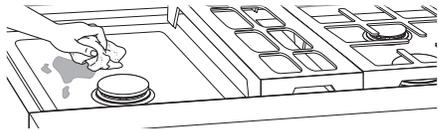
After Each Use:

1.



Wipe off cooktop, grates, and caps.

2.

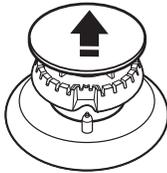


Clean food spills.

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

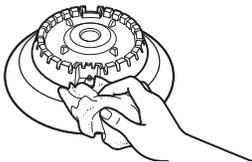
SEALED SURFACE BURNERS

1.



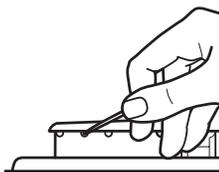
Remove burner cap and base.

2.



Wipe off cooktop, grates, and caps.

3.



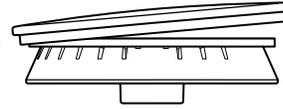
Clean clogged burner ports.

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.

Dual-Flame Burner

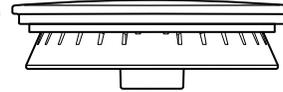
1



1 Incorrect

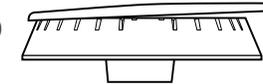
2 Correct

2



Medium Burner

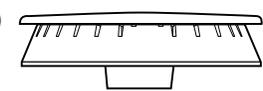
1



1 Incorrect

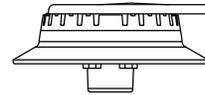
2 Correct

2



Simmer/Melt Burner

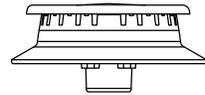
1



1 Incorrect

2 Correct

2



Make sure alignment pins are properly aligned with burner cap.

5.

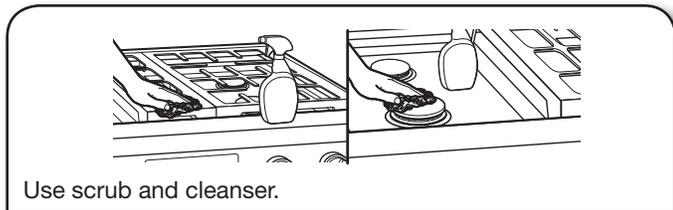


Turn on burner.

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.

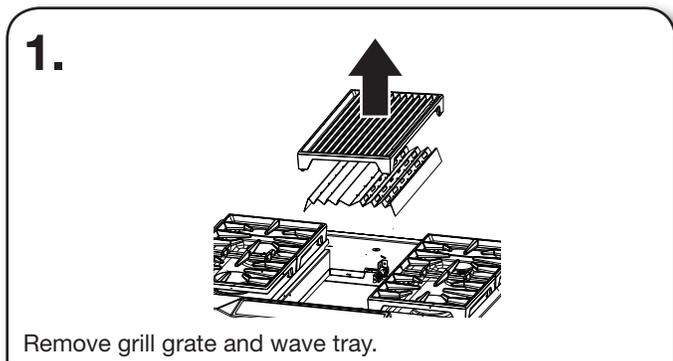
Know Your Grates and Caps

- 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.
- Do not clean in dishwasher.

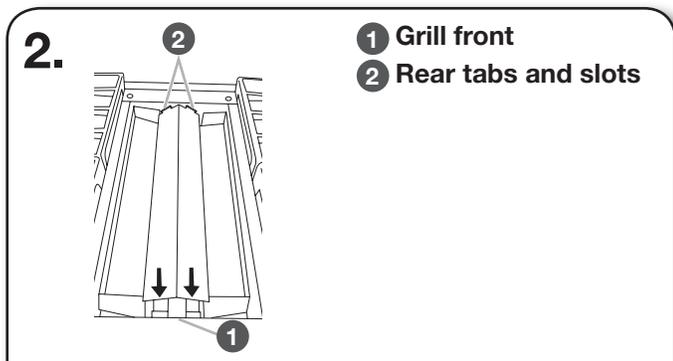
GRILL

To Remove:

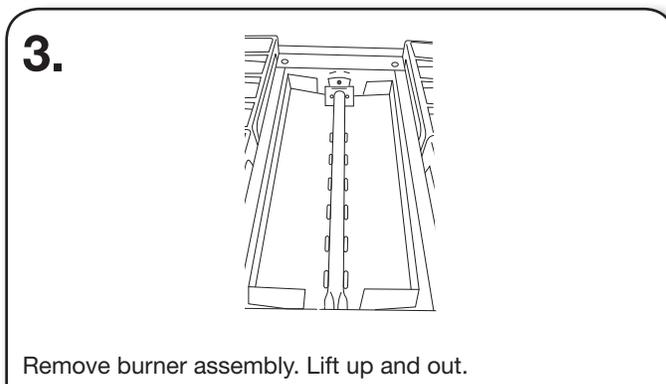
Before removing or replacing grill, make sure the control knobs are turned to OFF. Allow the grill to cool completely before handling.



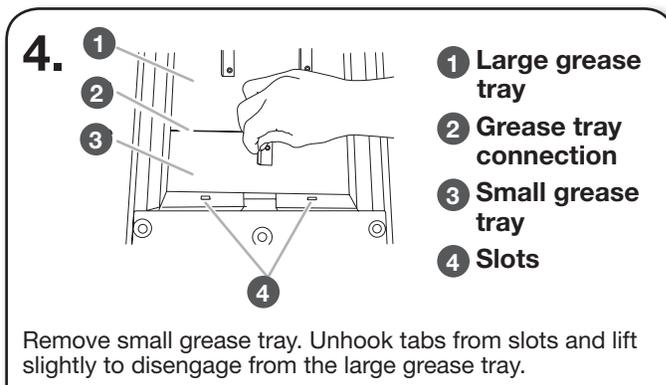
Remove grill grate and wave tray.



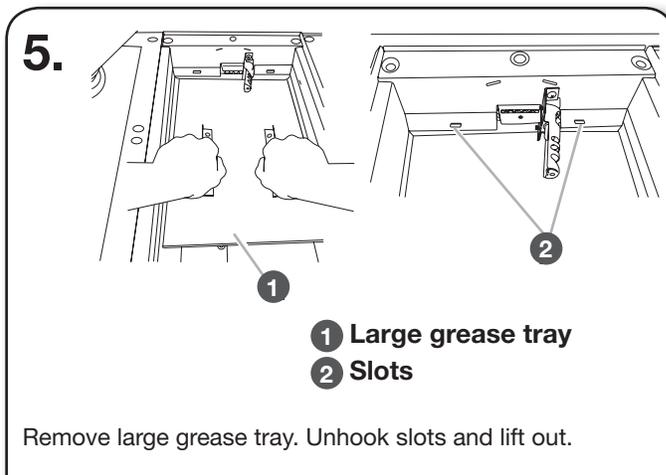
Remove flame spreader. Pull forward slightly on the flame spreader to release the tabs from the rear slots and lift out.



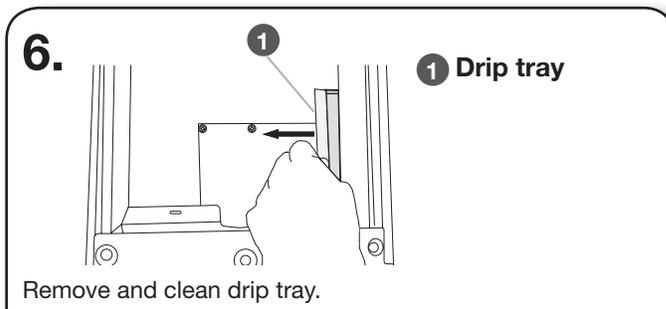
Remove burner assembly. Lift up and out.



Remove small grease tray. Unhook tabs from slots and lift slightly to disengage from the large grease tray.



Remove large grease tray. Unhook slots and lift out.



Remove and clean drip tray.



CARE AND CLEANING

To Clean:

Do not use oven cleaners, metal brushes, abrasive scouring pads, or other scrubbers made to clean outdoor grills.

Grate:

- Do not clean grill grate in dishwasher.
- Do not clean in a self-cleaning oven.

1.

Scrub with brush while grate is still warm. Use a soft-bristle brush. Oven mitts may be worn while cleaning.

2.

Soak in warm, soapy water for 30 minutes. After soaking, scrub with nonabrasive pad.

Wave Tray and Wave Plate:

1.

Soak in warm, soapy water to loosen soil. After soaking, scrub with non-abrasive pad. Oven cleaner may be used.

Burner Assembly:

- Do not soak in water.

1.

Wipe with warm, soapy water or non-abrasive cleanser. Use damp cloth or non-abrasive pad.

Grease Trays and Drip Tray:

- Allow cooktop to cool before cleaning.

1.

Wipe with warm, soapy water or non-abrasive cleanser. Use damp cloth or non-abrasive pad.

Module Basin:

1.

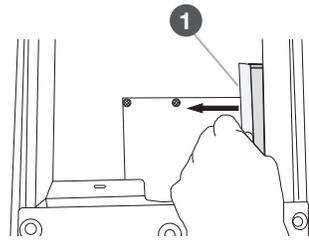
Wipe with warm, soapy water or non-abrasive cleanser. Use damp cloth or non-abrasive pad.

2.

For heavy soil, soak paper towels in household cleanser and lay them on the soil for at least 30 minutes. After soaking, scrub with a nonabrasive pad.

To Replace

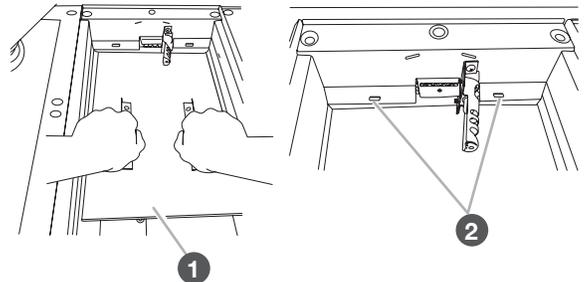
1.



1 Drip tray

Replace drip tray. Slide drip tray into opening on the right front side of the grill basin. Follow the guides to ensure correct placement.

2.

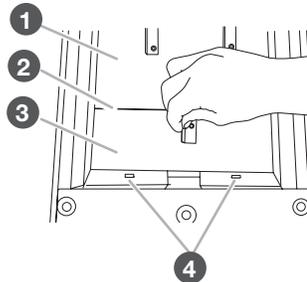


1 Large grease tray

2 Slots

Replace large grease tray. Insert the large grease tray all the way under the back edge of the grill basin and hook it into the slots.

3.



1 Large grease tray

2 Grease tray connection

3 Small grease tray

4 Slots

Replace small grease tray. Insert the small grease tray all the way under the front of the grill basin and hook it into the slots.

When the 2 grease trays are installed properly, the small grease tray will hook over the large grease tray.



GRIDDLE

Tips:

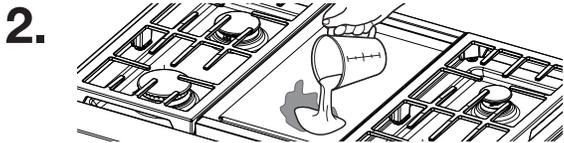
- Prior to cleaning the griddle, make sure that all cooktop burners have been turned off and the oven controls have been locked.
- For best results, clean the griddle shortly after removing the food.

Do Not Use:

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

After Each Use:

1. Heat for 10 to 15 minutes at 300°F.



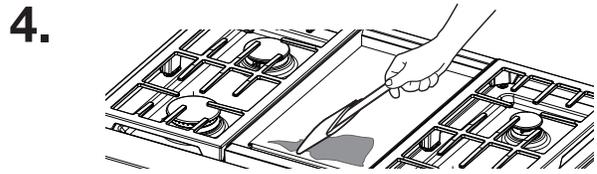
Pour water on soiled area.

Using a measuring cup, pour up to 1 cup tap water over the soiled area, starting 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.



Scrape residue into drip tray.

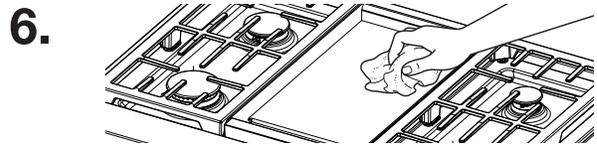
Use a pad holder or wooden spoon with non-scratch pad. Use pressure on soiled areas. Repeat if needed for heavy soils.



Remove remaining residue.

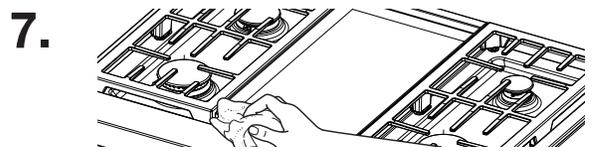
Fold a damp towel and, with the pad holder or wooden spoon, go over the griddle to remove remaining residue.

5. Turn off griddle and let cool.



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.



Remove, empty, and clean drip tray.

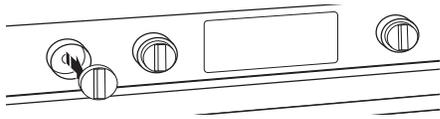
Clean the drip tray with warm soapy water. Wipe the area under the drip tray clean. Once dry, put the drip tray back in position.



CARE AND CLEANING

COOKTOP CONTROLS

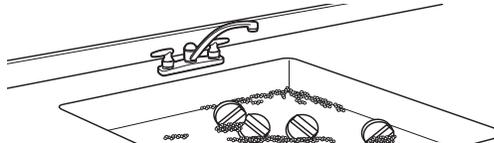
1.



Remove knobs.

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

2.

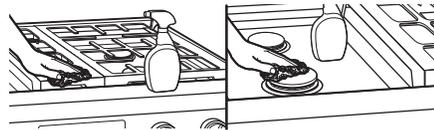


Clean with warm, soapy water.

Know Your Cooktop Controls

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.
- To avoid damage, do not soak knobs.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.
- Do not remove seals under knobs.
- 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. The power burner knobs have power settings and the griddle knob has temperature settings. All other knobs have Hi, Med, Lo settings only.

STAINLESS STEEL (ON SOME MODELS)



Use cleaner or wipes.

Use affresh® Stainless Steel Cleaner or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes (not included). Rub in direction of 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



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 and scan the code there with your mobile device, 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.
	On models with caps, the burner caps are not positioned properly.	Make sure alignment pins are properly aligned with the burner cap.
	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.	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, element, or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (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 HI, MED, or LO, 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 the “Troubleshooting” section. 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 and click on “Shopping Options.” Go to “Replacement Parts & Accessories” and click on “applianceaccessories.com.” 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 and click on “Shopping Options.” Go to “Replacement Parts & Accessories” and click on “applianceaccessories.ca.” Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets, and textiles are also available.

Or see the “Accessories” brochure to order.

affresh® Stainless Steel Cleaner and Polish
(stainless steel models)

affresh® Stainless Steel Wipes
(stainless steel models)

affresh® Cooktop Cleaner

Cooktop Protectant

Gas Grate/Drip Pan Cleaner

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Griddle

Grill and Griddle Cover

Wok Ring

Stainless Steel Knobs - 6 Burner/1 Grill/1 Griddle

Stainless Steel Knobs - 4 Burner/1 Grill/1 Griddle

Stainless Steel Knobs - 4 Burner

19¹¹/₁₆" (50.0 cm) to 39" (99.0 cm) Adjustable Backguard for 30" (76.2 cm) Ranges

19¹¹/₁₆" (50.0 cm) to 39" (99.0 cm) Adjustable Backguard for 36" (91.4 cm) Ranges

19¹¹/₁₆" (50.0 cm) to 39" (99.0 cm) Adjustable Backguard for 48" (121.9 cm) Ranges

9" (22.9 cm) Backguard for 30" (76.2 cm) Ranges

9" (22.9 cm) Backguard for 36" (91.4 cm) Ranges

9" (22.9 cm) Backguard for 48" (121.9 cm) Ranges

22" (55.9 cm) Backguard with Shelf for 30" (76.2 cm) Ranges and Cooktops

22" (55.9 cm) Backguard with Shelf for 36" (91.4 cm) Ranges and Cooktops

22" (55.9 cm) Backguard with Shelf for 48" (121.9 cm) Ranges and Cooktops

KITCHENAID® COOKTOP LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit <http://kitchenaid.custhelp.com>.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized KitchenAid Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

KitchenAid Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-422-1230. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized KitchenAid dealer to determine whether another warranty applies.



<http://kitchenaid.custhelp.com>

FIVE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "KitchenAid") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased or, at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the second through fifth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 5-year warranty on the below named parts only and does not include repair labor.

- Electric element
- Gas burners
- Solid state touch control system parts
- Any cracking of the rubber seal between the ceramic glass cooktop and porcelain edge
- Any cracking due to thermal shock of the ceramic glass cooktop
- Surface unit elements

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential or multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home Instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine KitchenAid parts or accessories.
6. Conversion of your product from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by KitchenAid.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized KitchenAid servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

KitchenAid makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask KitchenAid or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.



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 ce manuel 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.**

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".

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

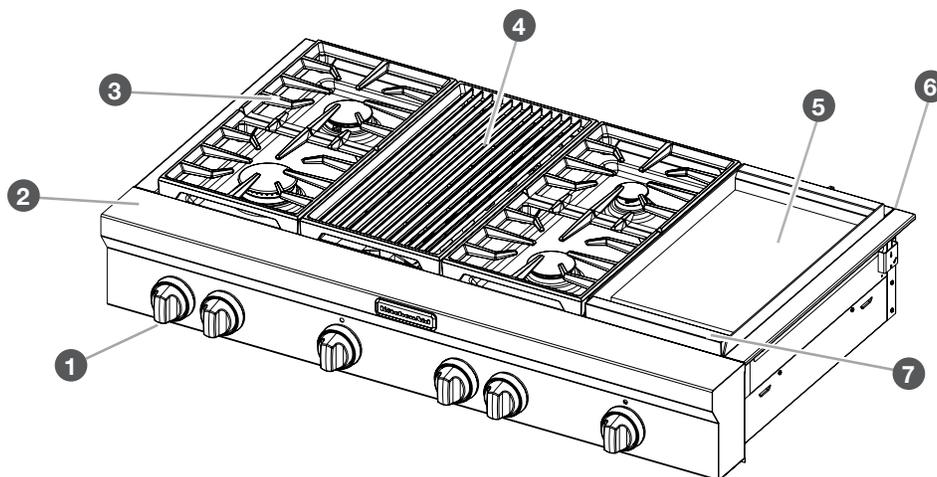
- **AVERTISSEMENT** : NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE** – Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – La table de cuisson lorsqu'elle est correctement installée doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code national électrique, ANSI/NFPA70* ou le *Code canadien des installations électriques, Partie 1*. S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- La table de cuisson est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à la table de cuisson.
- Des blessures peuvent survenir du mauvais usage de la table de cuisson tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur le dessus de la surface.
- Entretien – Garder l'espace autour de la table de cuisson dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage sur la table de cuisson – Des produits inflammables ne doivent pas être remisés sur ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord d'un ustensile de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur www.kitchenaid.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle sur www.kitchenaid.ca.



- ❶ Boutons de commande métalliques coulés sous pression de style commercial
- ❷ Rebord de protection
- ❸ Conception pour service intense de grille simple
- ❹ Gril (sur certains modèles)
- ❺ Grille chromée électrique (sur certains modèles)
- ❻ Garniture périphérique
- ❼ Plateau d'égouttement (sur modèles avec plaque à frire)

Non illustré :

Dosserets réglables facultatifs de 9" (22,9 cm) et 22" (55,9 cm)

Couvercle de plaque à frire facultatif

Couvercle de gril facultatif

Cerclage de wok facultatif

Boutons en acier inoxydable facultatifs



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.

- Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. 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 commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.
- Lorsque les boutons de commande d'un brûleur de petite ou moyenne puissance sont tournés à la position LITE (allumage), tous les brûleurs de petite ou moyenne puissance émettent un déclic. Lorsque le bouton de commande commandant le gros brûleur est tourné à la position LITE (allumage), ces brûleurs émettent des déclics indépendamment des autres brûleurs. Dans les deux cas, seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE (allumage) produira une flamme.

NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisson ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

Caractéristique de rallumage

Durant l'utilisation de la table de cuisson, si un ou plusieurs brûleurs s'éteint/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.

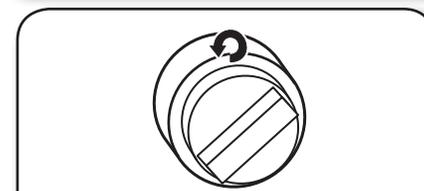
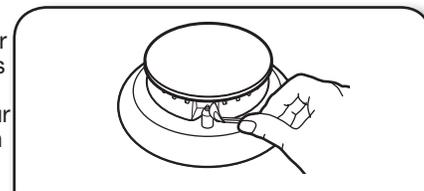
Pour régler un brûleur :

1.	2.
<p>Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (allumage).</p>	<p>Tourner le bouton dans le sens antihoraire entre HI (élevé) et LO (bas).</p>

Enfoncer une fois de plus pour passer de LO (bas) à HI (élevé).

En cas de panne de courant

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



BTU/H	ILLUSTRATION DU BRÛLEUR	CARACTÉRISTIQUES
Brûleur à double flamme Ultra-Power™		Ce brûleur comporte un débit thermique minimal et un débit thermique maximal. Le réglage Power Hi (puissance élevée) utilise les deux niveaux de flamme à pleine puissance pour fournir le niveau thermique maximal. Il est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments liquides ou solides à l'aide de grandes casseroles et poêles. Les réglages Simmer HI et LO (mijotage à grand et petit feu) utilisent uniquement la petite flamme.
Brûleur moyen		Ce brûleur est idéal pour cuire de petites quantités d'aliments et fondre du chocolat ou du beurre.
Brûleur de mijotage		Ce brûleur atteint 500 BTU/h au réglage minimum. Il fournit des températures basses nécessaires pour faire mijoter des soupes, des ragoûts et pour faire fondre des ingrédients délicats comme le beurre, le fromage et le chocolat.

Allumage des brûleurs :

- Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (allumage).
- 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.

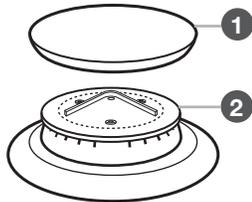


CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Brûleurs de surface scellés

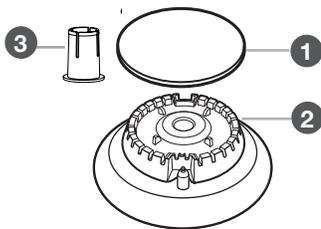
Les brûleurs de surface scellés sont conçus pour minimiser les espaces et joints d'où les liquides et les renversements peuvent pénétrer sous la table de cuisson. Cette conception rend possible un nettoyage rapide et facile.

Brûleur haute puissance superposé

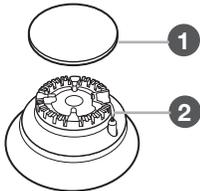


- 1 Chapeau de brûleur
- 2 Base du brûleur
- 3 Douille de réduction (pour utilisation avec le brûleur de moyenne puissance, uniquement pour l'alimentation au propane)

Brûleur moyen



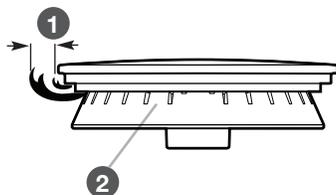
Brûleur de mijotage/pour faire fondre



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 tel qu'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.

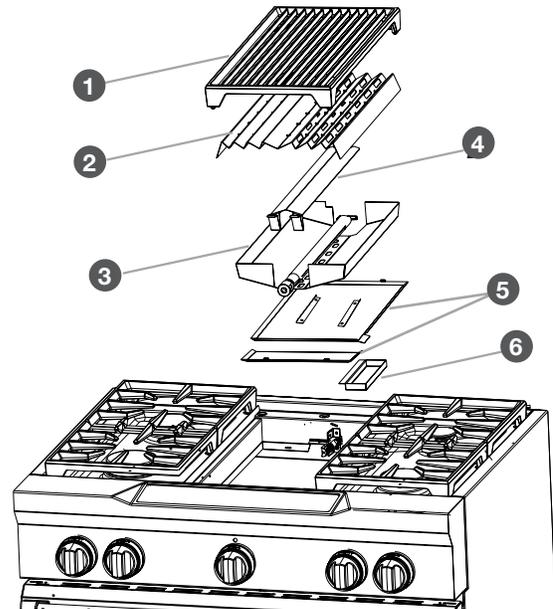


- 1 1-1/2" (25-38 mm)
- 2 Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'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 autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

GRIL (SUR CERTAINS MODÈLES)

Le module du gril consiste en une grille en fonte, un plateau ondulé, un répartiteur de flammes, un brûleur, 2 plateaux à graisse et un plateau d'égouttement.



- 1 Grille du gril
- 2 Plateau ondulé
- 3 Ensemble de brûleur
- 4 Répartiteur de flammes
- 5 Plateau à graisse
- 6 Plateau d'égouttement

Lors de l'utilisation du gril, suivre les directives ci-dessous.

- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Laisser de la place entre les aliments sur le gril. Placer les aliments trop près les uns des autres entraînera une cuisson irrégulière.
- Utiliser une spatule métallique ou des pinces pour retourner les aliments.
- Les steaks, les côtelettes et les hamburgers ne doivent être retournés qu'une fois afin d'éviter la perte des jus de cuisson.
- Pour une cuisson plus uniforme, les aliments tels que les quarts de poulet doivent être retournés plusieurs fois.
- Pour vérifier le degré de cuisson des viandes et de la volaille, utiliser un thermomètre à lecture instantanée ou faire une petite entaille au centre de l'aliment. Ceci prévient la perte des jus de cuisson.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant la cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager le gril, ne pas utiliser de papier aluminium, de charbon ou de copeaux de bois.
- Afin d'éviter d'endommager les ustensiles de cuisson, ne pas les placer sur le gril lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les aliments doivent être cuits directement sur la grille du gril.

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON



Utilisation :

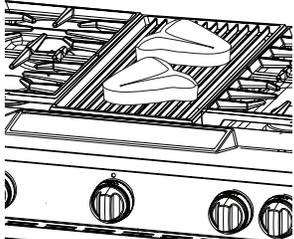
<p>1. Mettre la hotte d'évacuation au-dessus de la cuisinière en marche.</p>	<p>4.</p>  <p>Tourner le bouton à MED (moyen) et laisser la grille se réchauffer pendant 15 minutes.</p>
<p>2. Ajouter de l'huile végétale, au besoin. Appliquer une mince couche d'huile végétale ou d'aérosol de cuisine antiadhésif sur la grille du grill.</p>	<p>5.</p>  <p>Tourner le bouton au réglage de cuisson désiré.</p>
<p>3.</p>  <p>Enfoncer et tourner le bouton à LITE/Hi (allumage/élevé). La flamme s'allume en 1 à 4 secondes.</p>	<p>6.</p>  <p>Placer les aliments sur le grill.</p>

Tableau de cuisson au grill

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

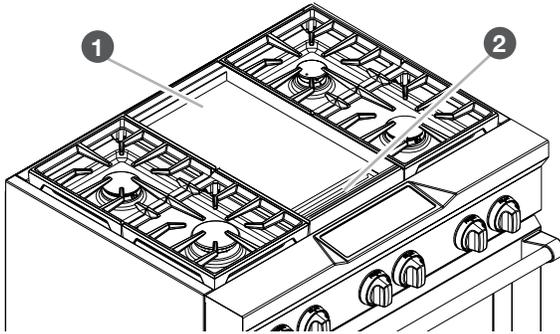
ALIMENT	RÉGLAGE	DURÉE DE CUISSON TOTAL MINUTES
Steak 1" (2,5 cm) à point bien cuit	MED MED	16-20 20-30
Galettes de viande hachée ½ - ¾" (1,3 à 1,9 cm)	MED	20-25
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm)	MED	35-55
Tranches de jambon ½" (1,3 cm)	MED	8-12
Saucisses de Francfort et Saucisses précuites	MED	8-15
Poulet Quarts Poitrine, désossée	MED-LO MED	50-80 20-40
Darnes de poisson ¾ - 1" (1,9 à 2,5 cm) d'épaisseur	MED	10-15



CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

PLAQUE À FRIRE ÉLECTRIQUE CHROMÉE (SUR CERTAINS MODÈLES)

La surface de cuisson de la plaque à frire électrique chromée est idéale pour faire cuire des sandwichs, des crêpes, des œufs, des hamburgers, des légumes sautés et de nombreux autres favoris de la famille. La surface attrayante à faible adhésion est conçue pour rendre le nettoyage facile.



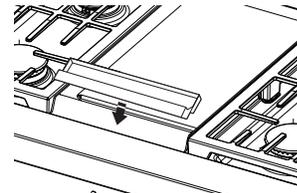
- 1 Plaque à frire
- 2 Plateau d'égouttement

Le système de plaque à frire électrique chromée fournit une surface de cuisson à répartition de chaleur uniforme.

- S'assurer que la pellicule a été retirée et laver avec de 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. Utiliser uniquement des ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur.
- 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 entraîner une surface de cuisson irrégulière.

Utilisation :

1.



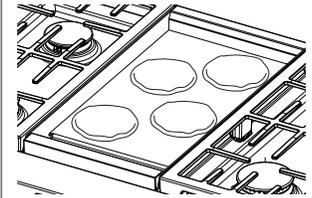
Positionner le plateau d'égouttement.

2.



Pousser et tourner le bouton.

3.



Placer l'aliment sur la plaque et cuire au degré de cuisson désiré.

Le témoin lumineux de la plaque à frire s'éteint lorsque le préchauffage de la plaque à frire est terminé. Le témoin lumineux de la plaque à frire s'allume et s'éteint durant l'utilisation pour indiquer que l'élément de la plaque à frire maintient la température de surface sélectionnée.

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	RÉGLAGE	DURÉE DE CUISSON TOTAL MINUTES
Galettes et chapelets de saucisses	325°F (163°C)	12-18
Tranches de bacon	350°F (177°C)	7-11
Tranches de jambon (entièrement cuit)	325°F (163°C)	5-7
Saucisses de Francfort et saucisses précuites	325°F (163°C)	8-15
Galettes de viande hachée	350°F (177°C)	10-15
Sandwiches grillés	325°F (163°C)	3-5
Darnes et filets de poisson	325°F (163°C)	8-15
Œufs	300°F (149°C)	3-5
Pommes de terre rissolées	400°F à 425°F (204°C à 218°C)	8-12
Pain doré	350°F (177°C)	5-7
Crêpes	350°F (177°C)	2-4



USTENSILES DE CUISSON

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

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

Les surfaces rûches peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans 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, ce qui 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.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous l'élément de cuisson au gril.

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

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

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



SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

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

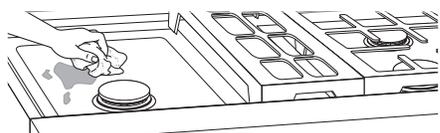
Après chaque utilisation :

1.



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

2.

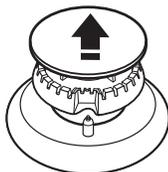


Nettoyer le déversement des aliments.

Afin préserver le revêtement, nettoyer les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, dès que tout l'appareil est froid.

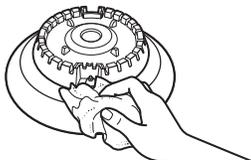
BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

1.



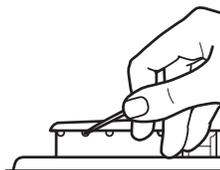
Retirer le chapeau et la base.

2.



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

3.



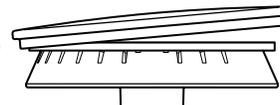
Nettoyer les orifices de brûleur obstrués.

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 à double flamme

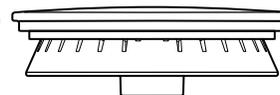
1



1 Incorrect

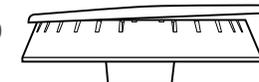
2 Correct

2



Brûleur moyen

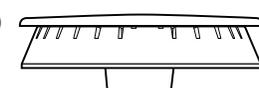
1



1 Incorrect

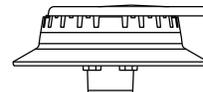
2 Correct

2



Brûleur de mijotage/pour faire fondre

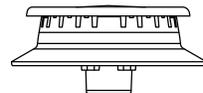
1



1 Incorrect

2 Correct

2



S'assurer que les broches d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.

5.

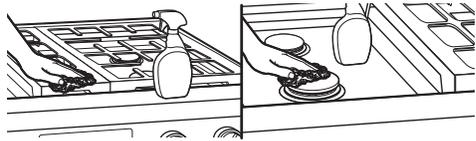


Allumer le brûleur.

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.

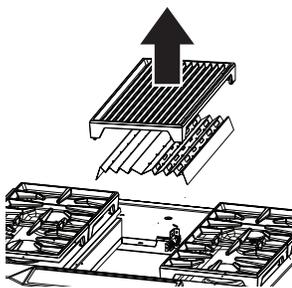
- Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.
- Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux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

GRIL

Démontage :

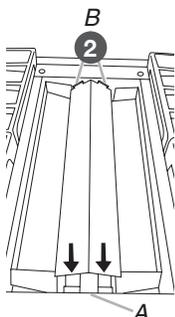
Avant de retirer ou de remettre en place le gril, s'assurer que les boutons de commande sont placés à ARRÊT. Laisser le gril refroidir complètement avant de le manipuler.

1.



Ôter la grille du gril et le plateau ondulé.

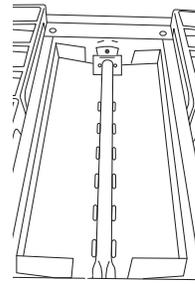
2.



- 1 Avant du gril
- 2 Onglets et encoches arrière

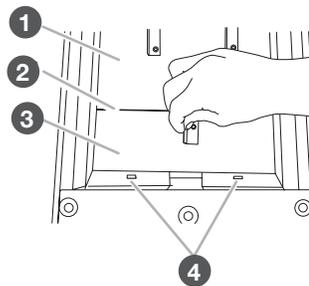
Ôter le répartiteur de flammes 1. Tirer le répartiteur de flammes légèrement vers l'avant pour libérer les onglets des encoches arrière et le soulever.

3.



Enlever l'ensemble du brûleur. Soulever et sortir.

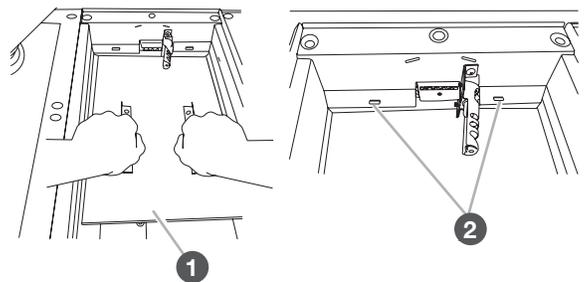
4.



- 1 Grand plateau à graisse
- 2 Connexion du plateau à graisse
- 3 Petit plateau à graisse
- 4 Réceptacles d'emboîtement

Enlever le petit plateau à graisse, en décrochant les onglets des encoches et en soulevant légèrement pour le dégager du grand plateau à graisse.

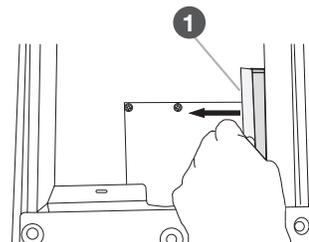
5.



- 1 Grand plateau à graisse
- 2 Réceptacles d'emboîtement

Enlever le grand plateau à graisse. Décrocher les onglets et soulever.

6.



- 1 Plateau d'égouttement

Enlever et nettoyer le plateau d'égouttement.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage :

Ne pas utiliser de nettoyants à four, brosses métalliques, tampons à récurer abrasifs ou autres accessoires de récurage pour nettoyer les grils d'extérieur.

Grille :

- Ne pas laver la grille du gril au lave-vaisselle.
- Ne pas la nettoyer dans un four autonettoyant.

1.

Frotter à l'aide d'une brosse pendant que la grille est encore chaude. Utiliser une brosse à poils doux. On peut porter des mitaines de four pendant le nettoyage.

2.

Laisser tremper dans une eau chaude et savonneuse pendant 30 minutes. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

Plateau et plaque ondulés

1.

Faire tremper dans de l'eau tiède et savonneuse pour désincruster la saleté. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif. Du nettoyant à four peut être utilisé.

Ensemble de brûleur :

- Ne pas tremper dans l'eau.

1.

Nettoyer à l'aide d'eau chaude savonneuse ou d'un nettoyant non abrasif. Utiliser un chiffon humide ou un tampon non abrasif.

Plateaux à graisse et plateau d'égouttement :

- Laisser la table de cuisson refroidir avant le nettoyage.

1.

Nettoyer à l'aide d'eau chaude savonneuse ou d'un nettoyant non abrasif. Utiliser un chiffon humide ou un tampon non abrasif.

Bac du module :

1.

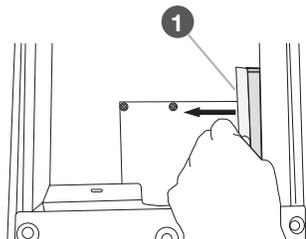
Nettoyer à l'aide d'eau chaude savonneuse ou d'un nettoyant non abrasif. Utiliser un chiffon humide ou un tampon non abrasif.

2.

Pour les zones très sales, laisser tremper en utilisant des essuie-tout. Faire tremper des essuie-tout dans du nettoyant ménager et les placer sur les saletés pendant au moins une demi-heure. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

Pour replacer :

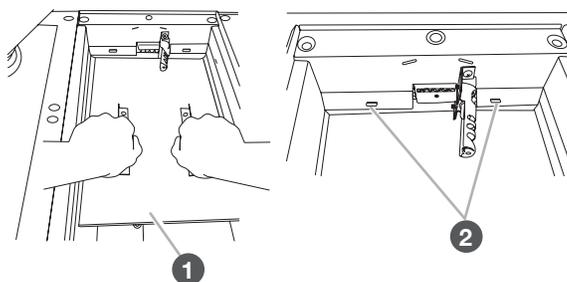
1.



1 Plateau d'égoutte

Réinstaller le plateau d'égouttement. Faire glisser le plateau d'égouttement dans l'ouverture du côté droit du bac du gril. Suivre les guides pour assurer un bon positionnement.

2.

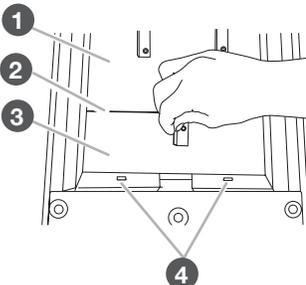


1 Grand plateau à graisse

2 Réceptacles d'emboîtement

Replacer le grand plateau à graisse. Insérer complètement le grand plateau à graisse sous le rebord arrière du bac du gril et l'engager dans les encoches.

3.



1 Grand plateau à graisse

2 Connexion du plateau à graisse

3 Petit plateau à graisse

4 Réceptacles d'emboîtement

Replacer le petit plateau à graisse. Insérer complètement le petit plateau à graisse sous le rebord avant du bac du gril et l'engager dans les encoches.

Lorsque les 2 plateaux à graisse sont correctement installés, le petit plateau à graisse s'emboîte sur le grand plateau à graisse.



PLAQUE À FRIRE

Astuces :

- Avant de nettoyer la plaque à frire, vérifier que les brûleurs de la table de cuisson sont éteints et que les commandes du four ont été verrouillées.
- 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. Faire chauffer pendant 10 à 15 minutes à 300°F.



Mouiller la zone sale.

À l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter 1 tasse d'eau du robinet sur la zone souillée. Commencer 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.



Gratter les résidus dans le plateau d'égouttement.

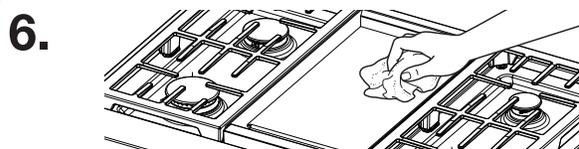
Utiliser un porte-tampon à récurer ou une cuillère en bois et un tampon à récurer antiégratignures. Appliquer une pression sur les zones souillées. Répéter au besoin pour les zones très sales.



Retirer les résidus restants.

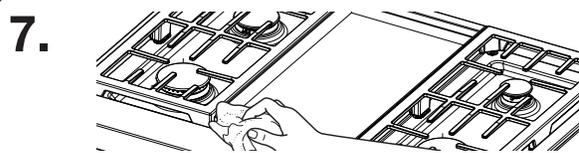
Plier un chiffon humide, et à l'aide du porte-tampon à récurer ou de la cuillère de bois, passer sur la plaque à frire pour enlever les résidus restants.

5. Éteindre la plaque et la laisser refroidir.



Essuyer la plaque.

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.



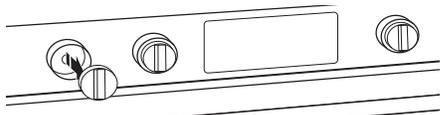
Enlever, vider et nettoyer le plateau d'égouttement.

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



COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

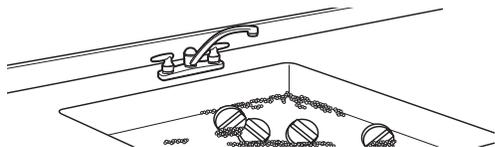
1.



Enlever les boutons.

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

2.

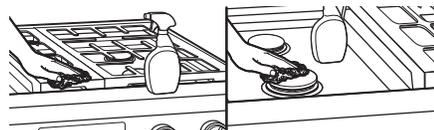


Nettoyer les boutons à l'eau chaude savonneuse.

Se familiariser avec les 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 nettoyeurs 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).
- Ne pas retirer les joints sous les boutons.
- 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. Les boutons de brûleur possèdent des réglages de puissance et le bouton de la plaque à frire des réglages de température. Tous les autres boutons possèdent uniquement des réglages Hi (élevé), Med (moyen), Lo (bas).

ACIER INOXYDABLE (SUR CERTAINS MODÈLES)



Utiliser un nettoyant ou des lingettes.

Utiliser le nettoyant affresh® pour acier inoxydable ou les lingettes nettoyantes affresh® pour acier inoxydable (non compris). Frotter dans la direction du grain pour éviter des dommages possibles à la surface en acier inoxydable.

Ne pas utiliser :

- Tampons à récurer savonneux
- Nettoyeurs abrasifs
- Crème à polir pour table de cuisson
- Tampons en laine d'acier
- Lingettes de texture rugueuse
- Essuie-tout abrasifs



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, consultez la page de garantie de ce manuel et balayez le code QR avec votre appareil mobile, ou visitez le site Internet <https://kitchenaid.com>. Au Canada, visitez le site Internet <https://kitchenaid.ca>.

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Causes possibles	Solution
Rien ne fonctionne	Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'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 et/ou sont bruyantes	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
	Sur les modèles avec chapeaux, les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement positionnés	S'assurer que les broches d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.
	Du gaz propane est utilisé.	La table de cuisson a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement	Le brûleur est humide.	Laisser sécher.
Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas	Il y a une production continue d'étincelles, mais le brûleur ne s'allume pas.	Discontinuer 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, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés	L'ustensile de cuisson approprié n'est pas utilisé.	Utiliser des ustensiles de cuisine d'épaisseur moyenne à forte fabriqués de matière qui cuit les aliments comme l'on souhaite. Les meilleurs ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat, des parois droites et un couvercle qui ferme hermétiquement.
	Le bouton de commande n'est pas réglé au niveau approprié de chaleur.	Régler la commande de la table de cuisson à HI (élevée), MED (moyenne) ou LO (basse) selon le type de cuisson souhaité.
	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. Voir les Instructions d'installation pour des instructions de nivellement.



ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez consulter la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d’une intervention de dépannage. Si vous avez encore besoin d’aide, suivez les instructions ci-dessous. Avant d’appeler, vous devez connaître la date d’achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

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. Ces pièces spécifiées par l’usine 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, appelez-nous ou contactez le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

AUX É.-U.

Appelez 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.
- 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 de l’aide supplémentaire

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid en soumettant toute 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

Appelez sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants 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 de l’aide supplémentaire

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.



Pour commander des accessoires, contactez le service de l'eXpérience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1-800-422-1230** et suivez les instructions du menu. Ou visitez notre site Web à **www.kitchenaid.com** et cliquez sur "Shopping Options" (options d'achats). Allez à "Replacement Parts & Accessories" (pièces de rechange et accessoires) et cliquez sur "applianceaccessories.com." Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Au Canada, contactez le service de l'eXpérience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1-800-807-6777** et suivez les instructions du menu. Ou visitez notre site Web à **www.kitchenaid.ca** et cliquez sur "Shopping Options" (options d'achats). Allez à "Replacement Parts & Accessories" (pièces de rechange et accessoires) et cliquez sur "applianceaccessories.ca." Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Ou consultez le dépliant "Accessoires" pour commander.

Nettoyant et poli pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)

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

Nettoyant pour table de cuisson affresh®

Protecteur de table de cuisson

Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Plaque à frire

Couvercle du gril et de la plaque à frire

Cerclage de wok

Boutons en acier inoxydable - brûleur 6 / gril 1 / plaque à frire 1

Boutons en acier inoxydable - brûleur 4 / gril 1 / plaque à frire 1

Boutons en acier inoxydable - brûleur 4

Dosseret réglable de 19¹¹/₁₆" (50,0 cm) à 39" (99,0 cm) pour cuisinières de 30" (76,2 cm)

Dosseret réglable de 19¹¹/₁₆" (50 cm) à 39" (99 cm) pour cuisinières de 36" (91,4 cm)

Dosseret réglable de 19¹¹/₁₆" (50,0 cm) à 39" (99,0 cm) pour cuisinières de 48" (121,9 cm)

Dosseret de 9" (22,9 cm) pour cuisinières de 30" (76,2 cm)

Dosseret de 9" (22,9 cm) pour cuisinières de 36" (91,4 cm)

Dosseret de 9" (22,9 cm) pour cuisinières de 48" (121,9 cm)

Dosseret de 22" (55,9 cm) avec tablette pour cuisinières et tables de cuisson de 30" (76,2 cm)

Dosseret de 22" (55,9 cm) avec tablette pour cuisinières et tables de cuisson de 36" (91,4 cm)

Dosseret de 22" (55,9 cm) avec tablette pour cuisinières et tables de cuisson de 48" (121,9 cm)

GARANTIE LIMITÉE DE TABLE DE CUISSON KITCHENAID®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'expérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site <http://www.kitchenaid.ca>.

2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés KitchenAid. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

Centre d'expérience de la clientèle KitchenAid

Aux É.-U., composer le 1-800-422-1230. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.



<http://www.kitchenaid.ca>

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

CE QUI EST COUVERT

GARANTIE LIMITÉE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, KitchenAid paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présentes lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 5 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre de réparation.

- Éléments électriques
- Brûleurs à gaz
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs
- Toute fissuration du joint d'étanchéité en caoutchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine
- Toute fissuration de la table de cuisson en vitrocéramique due à un choc thermique
- Éléments de l'unité de surface

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires KitchenAid non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service KitchenAid autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

KitchenAid décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à KitchenAid ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.
