

KitchenAid®

ELECTRONIC COOKTOP

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-807-6777**
or visit our website at www.kitchenaid.ca

TABLE DE CUISSON AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Guide d'utilisation et d'entretien

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

Table of Contents/Table des matières.....2



TABLE OF CONTENTS

COOKTOP SAFETY	2	Control Lock.....	7
PARTS AND FEATURES	4	COOKTOP USE	7
COOKTOP CONTROLS	5	Ceramic Glass (on some models).....	7
Cooktop.....	5	Home Canning.....	8
Pause Function.....	5	Cookware.....	8
Special Functions—Dual Zone, Melt + Hold, Boost Level and Timer Set.....	5	COOKTOP CARE	8
Dual Zone.....	6	General Cleaning.....	8
Melt + Hold.....	6	TROUBLESHOOTING	9
Boost Level.....	6	ASSISTANCE OR SERVICE	10
Timer Set.....	6	In Canada.....	10
		WARRANTY	11

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON	13	Control Lock (verrouillage des commandes).....	18
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	15	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	18
COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON	16	Vitrocéramique (sur certains modèles).....	18
Table de cuisson.....	16	Préparation de conserves à la maison.....	19
Fonction permet de suspendre temporairement.....	16	Ustensiles de cuisson.....	19
Fonctions spéciales—Dual Zone (zone double), Melt + Hold (faire fondre et maintenir au chaud), Boost Level (niveau d'optimisation) et Timer Set (réglage de la minuterie).....	16	ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON	20
Zone double.....	17	Nettoyage général.....	20
Faire fondre et maintenir au chaud.....	17	DÉPANNAGE	21
Niveau d'optimisation.....	18	ASSISTANCE OU SERVICE	22
Réglage de la minuterie.....	18	Au Canada.....	22
		GARANTIE	23

COOKTOP SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

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

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:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

For units with ventilating hood –

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

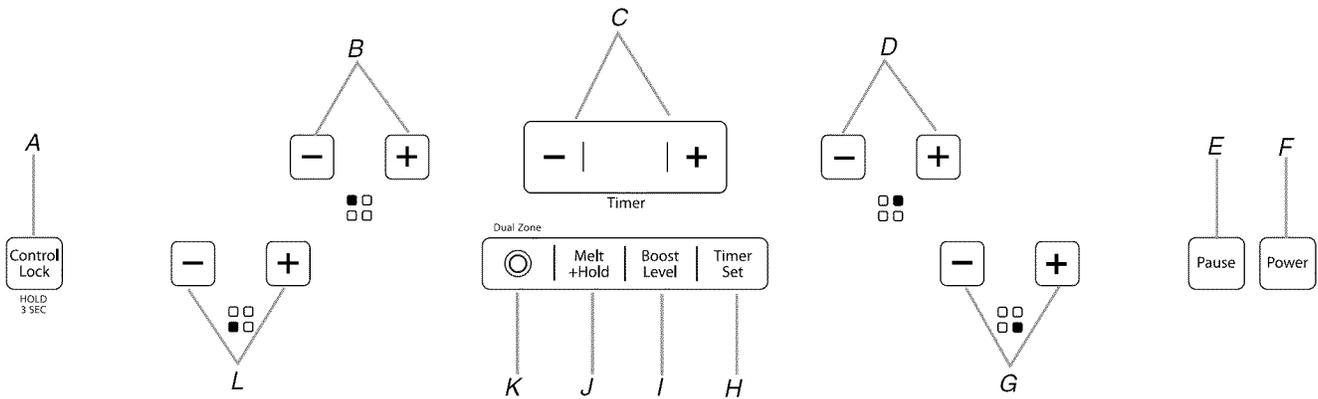
For units with coil elements –

- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

Touch Electronic Control Panel

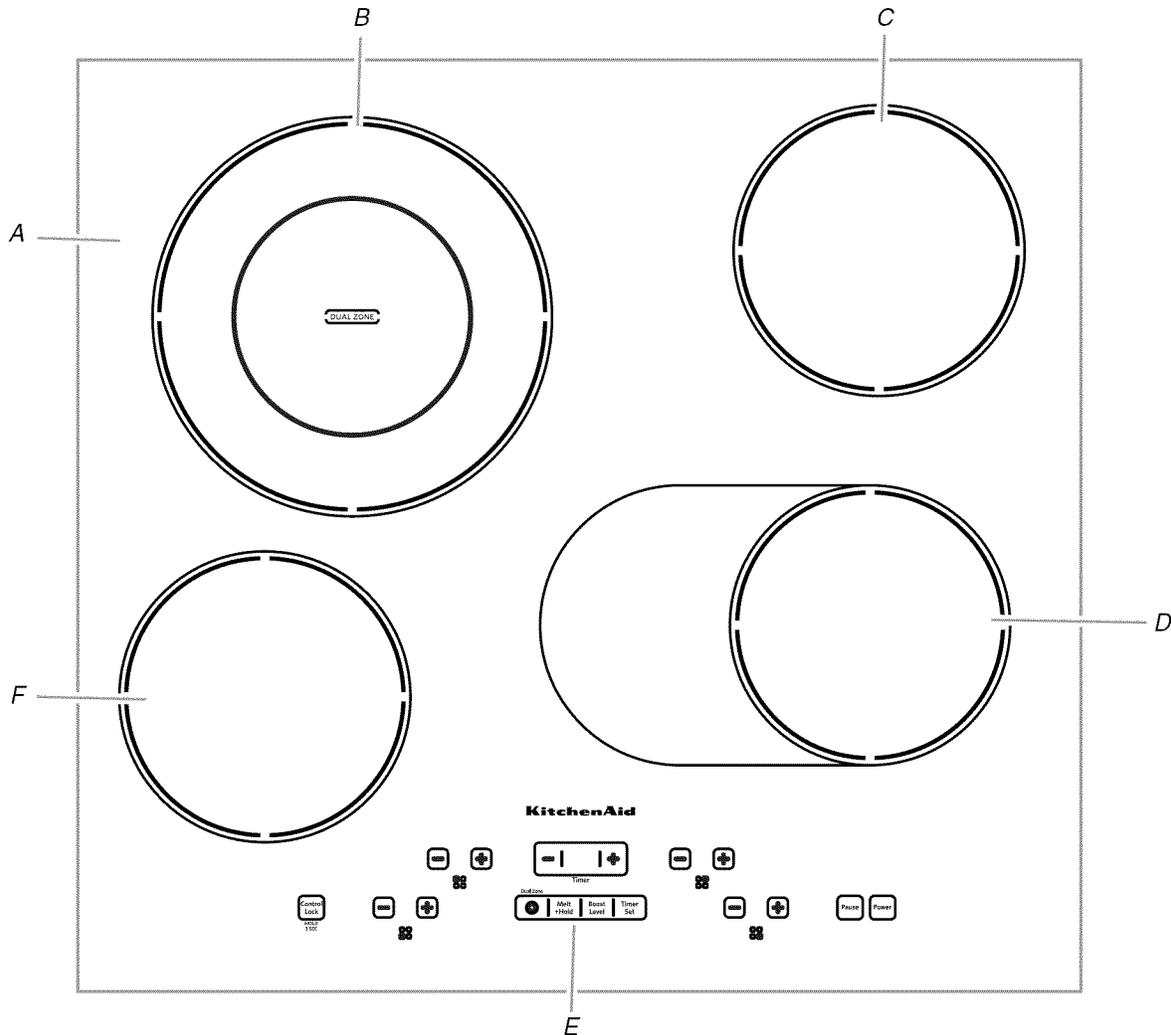


- A. Control lock touch control (hold for 3 seconds)
- B. Left rear touch controls—dual-zone element
- C. Timer touch controls
- D. Right rear touch controls

- E. Pause touch control
- F. Power on/off
- G. Right front touch control—dual-zone element
- H. Timer set touch control

- I. Boost level touch control
- J. Melt + Hold touch control
- K. Dual zone touch control
- L. Left front touch controls

Cooktop



- A. Ceramic glass cooktop
- B. Left rear surface cooking area—dual zone element
- C. Right rear surface cooking area

- D. Right front surface cooking area—dual zone element
- E. Control panel
- F. Left front surface cooking area

COOKTOP CONTROLS

⚠ WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so can result in death or fire.

The electronic touch controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results. When you are melting foods such as chocolate or butter, or when proofing bread, the surface cooking area can be set to Melt + Hold or to Power Level 1 for minimal element operation.

For maximum element operation, all cooktop touch controls can be set to High when bringing liquids to a fast and rapid boil. Touch **BOOST LEVEL** or Power Level 9 to immediately reach the highest setting.

Cooktop

To Use:

1. Touch **POWER** for at least 2 seconds. The indicator light turns on next to the key, and a signal tone beeps.

The display shows 0 for each surface cooking area. If the cooktop has been used recently, an "H" is shown on the display for any surface cooking areas that have not cooled.

NOTE: If a cooking zone is not selected within 25 seconds, the cooktop will turn off.

2. Touch the "+" (plus) or "-" (minus) key to select the desired cooking zone.

NOTE: If a power level is not selected for 6 seconds, repeat Step 2.

3. Touch the "+" (plus) or "-" (minus) key of the selected surface cooking area to choose the desired power level.
4. To turn off, touch and hold **POWER** for at least 2 seconds.

NOTE: The cooktop will automatically turn off after 1 hour at the maximum power setting or after 6 hours at the minimum power setting.

Pause Function

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Pause function allows you to temporarily hold the cooking processes currently under way to keep food from burning or liquids boiling over. When the Pause function is used, all active cooking areas are reduced to the same keep-warm temperature as that of the Melt + Hold function.

To Use:

1. Touch **PAUSE**.

An indicator light on the Pause key turns on. On the display, 2 flashing vertical bars appear for all surface cooking areas.

NOTES:

- If the Melt + Hold function is being used on a surface cooking area, the keep-warm temperature should be the same as that of the Melt + Hold temperature.
- If the Timer is set, the time will continue to count down during the Pause function.
- The Pause function turns off automatically after 2 hours.

IMPORTANT: Do not leave the cooktop unattended during the Pause function.

2. To turn off, touch **PAUSE** again.
3. All of the surface cooking areas return to their previous settings.

Special Functions—Dual Zone, Melt + Hold, Boost Level and Timer Set

1. Select the desired surface cooking area.
2. Touch the desired special function key on the special functions bar. See "Dual Zone," "Melt + Hold," "Boost Level" and "Timer Set."
3. To change the special function, select the surface cooking area and then touch the desired special function key.

NOTES:

- A long signal tone sounds when you select an operation that is incorrect.
- Boost Level and Melt + Hold functions can be enabled separately for each surface cooking area.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

Setting	Recommended Use
9 to Boost	<ul style="list-style-type: none"> ■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
Medium-High Between 6 and 8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
Medium 5	<ul style="list-style-type: none"> ■ Maintain a slow boil. ■ Fry or sauté foods.
Medium Low Between 2 and 4	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam food.
Melt + Hold 1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Provide lowest simmer/heat setting. ■ Simmer (range of simmer temperatures). ■ Melt chocolate and butter
Dual Zone	<ul style="list-style-type: none"> ■ Large-diameter cookware. ■ Large quantities of food. ■ Home canning.

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

Hot Surface Indicator

An “H” will appear in the heat setting display as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.



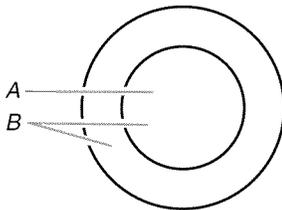
Component Temperature Management

The cooktop regulates the temperature of the internal components during use. The cooktop automatically reduces the power of all the elements in use to keep the internal components from overheating. To resume optimal cooking performance, allow the cooktop to cool down for 30 minutes.

Dual Zone

The dual elements offer flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual sizes combine single and outer (dual) elements, and are recommended for larger cookware, large quantities of food, and home canning.

Dual Element



A. Single element
B. Dual element

To Use Dual Zone:

1. Select the Left Rear or Right Front surface cooking area. Touch the Dual Zone key.
All settings and special functions may be used with Dual Zone.
2. To turn off, touch and hold the “+” (plus) and “-” (minus) keys for the selected surface cooking area.

Melt + Hold

! WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Melt + Hold function can be used on all surface cooking areas. Melt + Hold can be used on more than 1 surface cooking area at a time. Use to melt chocolate or butter, or to keep food warm.

Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use, and those that have flat bottoms to make direct contact with the cooktop surface. Use pot holders or oven mitts to remove cookware.

Cover all foods with a lid or aluminum foil. Do not use plastic wrap to cover food, as it may melt onto the cooktop surface. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.

Food quality may deteriorate if food is kept on the Melt + Hold function for an extended period of time. For best results, keep food warm for no longer than 30 to 45 minutes.

To Use:

1. Select the desired surface cooking area.
2. Touch MELT + HOLD. An indicator light appears on the Melt + Hold key.
When Melt + Hold is selected, a clockwise rotation movement appears on the display next to the selected surface cooking area.
3. To turn off, touch MELT + HOLD or touch the “+” (plus) or “-” (minus) key for the selected surface cooking area.

Boost Level

The Boost Level function sets the surface cooking area to a higher temperature than Power Level 9 for short periods. Water can be boiled in less time with this function. This function can be used on all surface cooking areas.

To Use:

1. Select the desired surface cooking area.
2. Touch BOOST LEVEL.
When the Boost Level function is selected, 3 horizontal bars rotating across the display from bottom to top appear on the display next to the selected surface cooking area.
3. To turn off, touch the “-” (minus) key for the selected surface cooking area, or touch the “+” (plus) and “-” (minus) keys at the same time.

NOTE: After 10 minutes, the temperature setting will automatically return to Power Level 9.

Timer Set

The Timer Set function can be used as a timer or can be programmed to a cook time to turn off a selected surface cooking area. Cook time can be set for all surface cooking areas.

To Use as a Timer:

1. Touch TIMER SET on the special functions bar.
2. Touch the “+” (plus) or “-” (minus) key on the Timer bar to set the time. You can set the timer for up to 99 minutes. When the set time is reached, a long signal tone sounds until turned off.
3. Touch TIMER SET to turn off the signal tone

To Use Cook Time:

1. Select the desired surface cooking area.
2. Select the Power Level or Special Function for the selected surface cooking area.
3. Touch TIMER SET. The Timer bar flashes.

4. Touch the “+” (plus) or “-” (minus) key on the Timer bar to select the indicator light for the selected surface cooking area.
NOTE: An indicator light appears in each corner of the Timer display for each surface cooking area.
5. Touch the “+” (plus) or “-” (minus) key on the Timer bar to set the cook time.

NOTE: The Timer bar will stop flashing if the cook time has been set correctly.

6. To set another cook time, repeat steps 1 through 5.
7. To turn off cook time, select the surface cooking area and touch the “+” (plus) and “-” (minus) keys at the same time.

NOTES:

- The shortest set time is normally displayed.
- Select the surface cooking area to display the set time.

Control Lock

The Control Lock avoids unintended use of the surface cooking areas. When the Control Lock is on, the surface cooking areas cannot be turned on by the cooktop touch controls.

To Lock Cooktop Controls:

Touch and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. All cooktop control keys are disabled with the exception of the Control Lock key and the Power key.

- If the cooktop is in use when Control Lock is turned on, the settings for the surface cooking areas cannot be changed until Control Lock is unlocked or the Power On/Off is touched.

To Unlock Cooktop Controls

Touch and hold CONTROL LOCK for 3 seconds.

COOKTOP USE

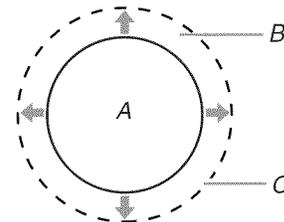
Ceramic Glass (on some models)

The burner will cycle on and off to maintain the selected heat level. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High to keep the cooktop from extreme temperatures.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and attention. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see “General Cleaning” section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.

- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. ½" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Home Canning

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

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
 - Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
 - On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
 - On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See "Assistance or Service" for instructions on how to order.
 - For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.
-

Cookware

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

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

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

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

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

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

Cookware	Characteristics
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.

COOKTOP CARE

General Cleaning

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

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted. When cleaning the cooktop with electronic controls, lock the controls. See "All Off/Lock" section.

Stainless Steel (on some models)

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

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh™ Stainless Steel Cleaner and Polish (Part Number W10355016B) (not included): See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

Ceramic Glass

To avoid damage to the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

Cleaning Method:

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

affresh™ Cooktop Cleaner (Part Number W10355051B) is recommended for regular use to help avoid scratches, pitting and abrasions, and to condition the cooktop. It may be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Light to Moderate Soil

- Paper towels or clean damp sponge:
Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary Spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:
Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.
- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy Soil, Dark Streaks, Specks and Discoloration

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser:
Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-On Soil

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper:
Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal Marks from Aluminum and Copper

- Cooktop Polishing Creme:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny Scratches and Abrasions

- Cooktop Polishing Creme:
Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
See Installation Instructions.

Cooktop will not operate

- **Is the Control Lock cooktop lockout set?**
See "Control Lock" section.
- **Has one or more burners stopped working during use?**
Allow the cooktop to cool down for 30 minutes, then turn the burner on again.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware 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.
- **Do cooktop surfaces become hot?**
REMEMBER: When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

Cooktop has flashing error codes

- **Is an error code, "F" or "ER" followed by a number, except "F03," flashing in the display after a surface cooking area has been selected?**
Call for service.
- **Is "F03" flashing in the display?**
 1. Make sure the cooktop controls are OFF.
 2. Clean the cooktop touch control panel thoroughly. See "General Cleaning" section.
 3. If the cooktop lights continue to show the Error "F03," disconnect power or unplug the cooktop.
 4. After 1 minute, reconnect power or plug in the cooktop.
 5. If the error continues to blink on and off, call for service.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See "Cookware" section.
- **Is the appliance level?**
Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Does it appear to take longer to cook food at a certain power level than usual or some power levels do not perform as well as usual.**
The cooktop regulates the temperature of the internal components and automatically reduces the power of all the elements in use without any visual or audible feedback. Allow the cooktop to cool down for 30 minutes to resume normal cooking performance. See "Cooktop Controls" section.

Cooktop element is warm but does not glow red

- **Is the Melt + Hold function active?**
See "Melt + Hold" section.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

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

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In Canada

Call the KitchenAid Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777** or visit our website at **www.kitchenaid.ca**.

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 LP 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 LP with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® COOKTOP WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is 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 Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. 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. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for Factory Specified Parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- 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
-

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by KitchenAid.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from the date of purchase.
6. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized KitchenAid servicer is not available.
9. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
10. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. 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, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

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

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____

Address _____

Phone number _____

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

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

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, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grim pant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyeurs peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

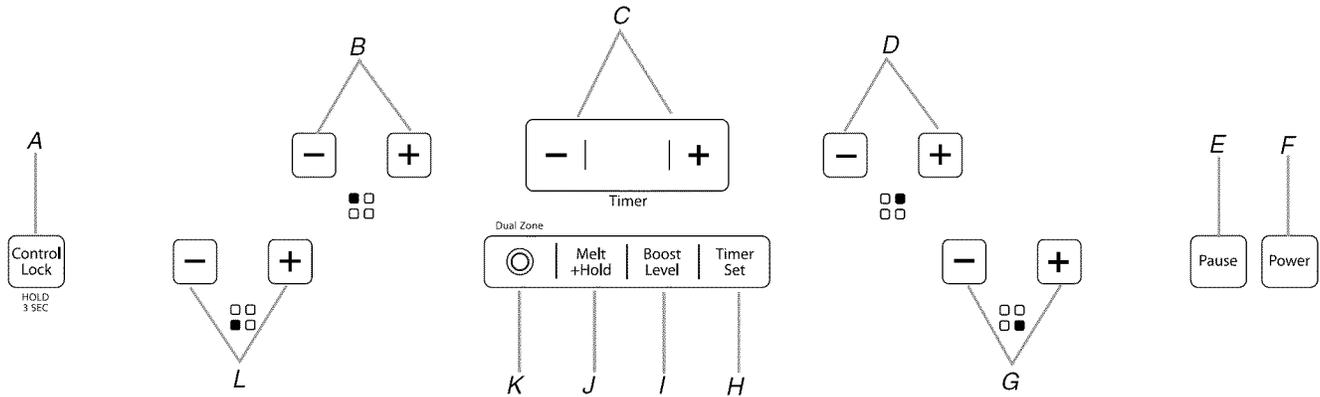
Pour les appareils à éléments en spirale –

- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Tableaux de commande électronique tactile



A. Commande tactile de verrouillage des commandes (appuyer pendant 3 secondes)

B. Commandes tactiles arrière gauches (avec zone double)

C. Commandes tactiles de la minuterie

D. Commandes tactiles arrière droites

E. Commande tactile pause

F. Mise sous tension-marche/arrêt

G. Commande tactile avant droite (avec zone double)

H. Commande tactile de réglage de la minuterie

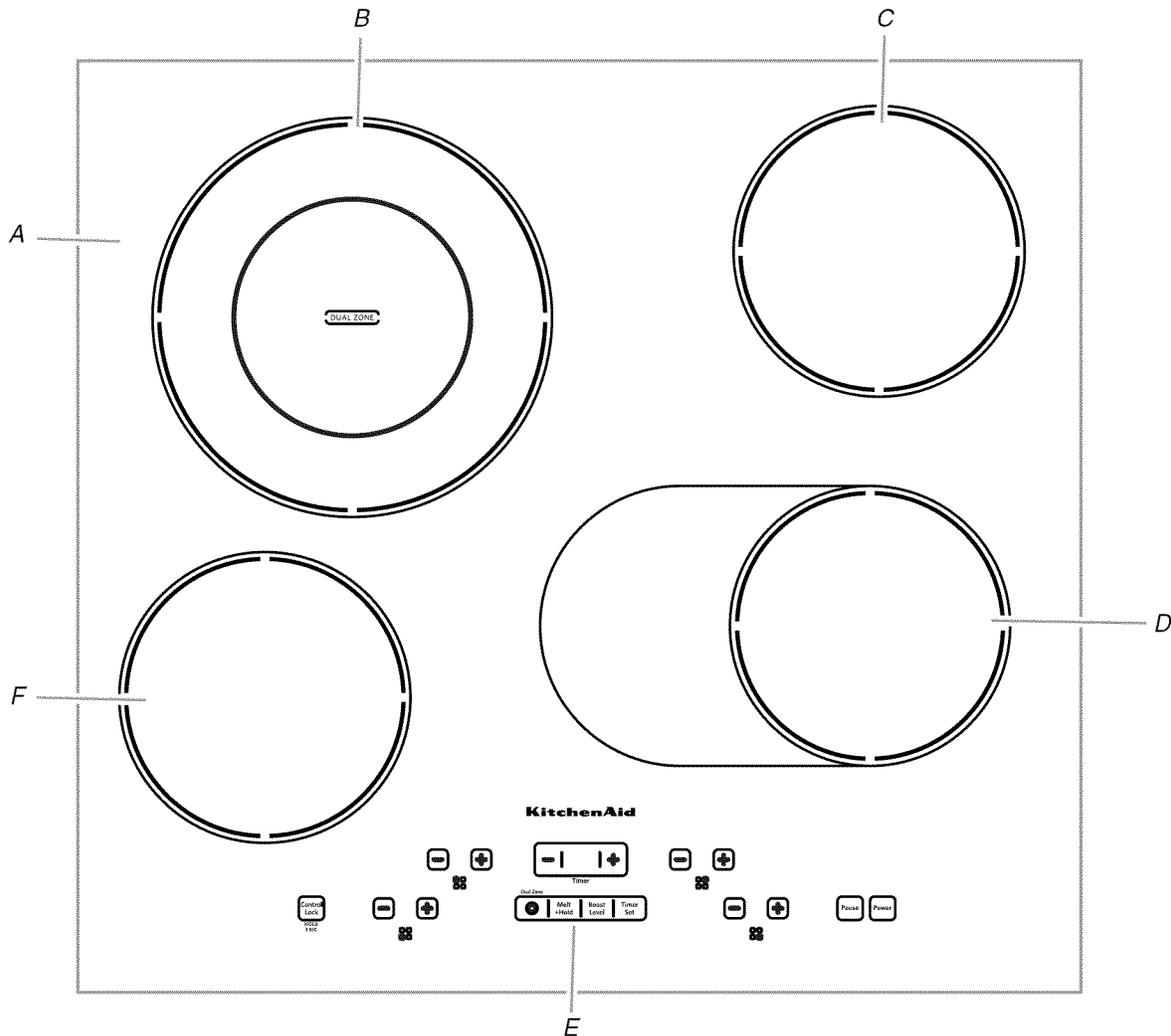
I. Commande tactile du niveau d'optimisation

J. Faire fondre et maintenir au chaud

K. Commande tactile zone double

L. Commandes tactiles avant gauches

Table de cuisson



A. Table de cuisson en vitrocéramique

B. Zone de cuisson de surface arrière gauche—élément à zone double

C. Zone de cuisson de surface arrière droite

D. Zone de cuisson de surface avant droite—élément à zone double

E. Tableau de commande

F. Zone de cuisson de surface avant gauche

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux. Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre ou lorsqu'on fait lever du pain, la zone de cuisson à la surface peut être réglée à Melt+Hold (faire fondre et maintien au chaud) ou au niveau de puissance 1 pour un fonctionnement minimal de l'élément.

Pour un fonctionnement maximal de l'élément, toutes les commandes tactiles de la table de cuisson peuvent être réglées sur High (élevé) lorsque l'on porte un liquide à ébullition rapidement. Appuyer sur BOOST LEVEL (niveau d'optimisation) ou niveau de puissance 9 pour atteindre immédiatement le réglage le plus élevé.

Table de cuisson

Utilisation :

1. Appuyer sur POWER (mise sous tension) pendant au moins 2 secondes. Le témoin lumineux à côté de la touche s'allume et un signal sonore retentit.

L'affichage indique 0 pour chaque surface de cuisson. Si la table de cuisson a été récemment utilisée, un "H" apparaît sur l'affichage pour toutes les surfaces de cuisson qui n'ont pas refroidi.

REMARQUE : Si l'on ne sélectionne pas de zone de cuisson dans les 25 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint.

2. Appuyer sur la touche "+" (plus) ou "-" (moins) pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

REMARQUE : Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné pendant 6 secondes, répéter l'étape 2.

3. Appuyer sur la touche "+" (plus) ou "-" (moins) de la surface de cuisson sélectionnée pour choisir le niveau de puissance souhaité.

4. Pour la désactiver, appuyer sur POWER (mise sous tension) pendant au moins 2 secondes.

REMARQUE : La table de cuisson s'éteint automatiquement après être restée pendant 1 heure au réglage de puissance maximal ou 6 heures au réglage de puissance minimal.

Fonction permet de suspendre temporairement

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Cette fonction permet de suspendre temporairement un processus de cuisson en cours afin d'empêcher les aliments de brûler ou les liquides de déborder après ébullition. Lorsque l'on utilise la fonction Pause, la température de toutes les zones de cuisson actives est réduite et portée à la même température de maintien au chaud que celle de la fonction Melt + Hold (faire fondre et maintenir au chaud).

Utilisation :

1. Appuyer sur PAUSE.

Un témoin lumineux indique que la touche Pause a été activée. Sur l'affichage, 2 barres verticales clignotantes apparaissent pour toutes les surfaces de cuisson.

REMARQUES :

- Si l'on utilise la fonction Melt + Hold (faire fondre et maintenir au chaud) pour une surface de cuisson donnée, la température de maintien au chaud devrait être la même que celle de la fonction Melt + Hold.
- Si la minuterie a été réglée, le compte à rebours se poursuit pendant que la fonction Pause est activée.
- La fonction Pause s'éteint automatiquement au bout de 2 heures.

IMPORTANT : Ne pas laisser la table de cuisson sans surveillance lorsque la fonction Pause est activée.

2. Pour la désactiver, appuyer de nouveau sur PAUSE.
3. Toutes les surfaces de cuisson reviennent aux réglages précédents.

Fonctions spéciales—Dual Zone (zone double), Melt + Hold (faire fondre et maintenir au chaud), Boost Level (niveau d'optimisation) et Timer Set (réglage de la minuterie)

1. Sélectionner la surface de cuisson souhaitée.
2. Appuyer sur la touche de fonction spéciale souhaitée sur la barre de fonctions spéciales. See "Dual Zone" (zone double), "Melt + Hold" (faire fondre et maintenir au chaud), "Boost Level" (niveau d'optimisation) et "Timer Set" (réglage de la minuterie).
3. Pour modifier la fonction spéciale, sélectionner la surface de cuisson et appuyer sur la touche de fonction spéciale souhaitée.

REMARQUES :

- Un long signal sonore retentit lorsqu'on effectue une mauvaise manœuvre.

- Les fonctions Boost Level (niveau d'optimisation) et Melt + Hold (faire fondre et maintenir au chaud) peuvent être activées séparément pour chaque surface de cuisson.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

Réglage	Utilisation Recommandée
9 à Boost	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démarrer la cuisson des aliments. ■ Porter un liquide à ébullition.
Medium High (moyen-élevé) Entre 6 et 8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Maintenir une ébullition rapide. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
Med (moyen) 5	<ul style="list-style-type: none"> ■ Maintenir une ébullition lente. ■ Faire frire ou sauter les aliments.
Medium Low (moyen - bas) Entre 2 et 4	<ul style="list-style-type: none"> ■ Faire cuire les soupes et les sauces. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
Melt + Hold 1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fournit le réglage le plus bas de mijotage/chaleur. ■ Mijotage (gamme de températures de mijotage). ■ Faire fondre le chocolat et le beurre
Zone double	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ustensile de cuisson à grand diamètre. ■ Grandes quantités de nourriture. ■ Préparation de conserves à la maison.

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

Témoin lumineux de surface chaude

Un "H" apparaît sur l'afficheur du réglage de chaleur tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même une fois que la ou les surfaces sont éteintes.



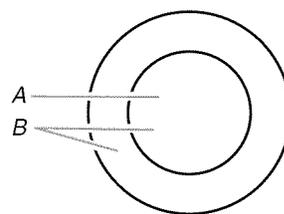
Gestion de la température des composants

La table de cuisson régule la température des composants internes durant son utilisation. La table de cuisson réduit automatiquement la puissance de tous les éléments en cours d'utilisation pour empêcher les composants internes de surchauffer. Pour conserver une performance de cuisson optimale, laisser la table de cuisson refroidir pendant 30 minutes.

Zone double

Les éléments double offrent une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, pour les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.

Élément double



A. Élément simple
B. Élément double

Utilisation Zone Double :

1. Sélectionner la surface de cuisson arrière gauche ou avant droite. Appuyer sur la touche de zone double.
Tous les réglages et fonction spéciales peuvent être utilisés avec la zone double.
2. Pour désactiver, appuyer sans relâcher sur les touches "+" (plus) et "-" (moins) correspondant à la surface de cuisson sélectionnée.

Faire fondre et maintenir au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La fonction Melt + Hold (faire fondre et maintenir au chaud) peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson. On peut utiliser Melt + Hold pour plus d'une surface de cuisson à la fois. Utiliser cette fonction pour faire fondre le chocolat ou le beurre pour garder les aliments au chaud.

Utiliser seulement les ustensiles et plats recommandés pour l'utilisation au four et sur la table de cuisson, et qui ont un fond plat permettant un contact direct avec la surface de la table de cuisson. Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les ustensiles.

Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Ne pas utiliser de pellicule de plastique pour couvrir les aliments car elle pourrait fondre sur la surface de la table de cuisson. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.

La qualité des aliments peut se détériorer si on les maintient avec la fonction Melt + Hold (faire fondre et maintenir au chaud) pendant une longue période. Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas maintenir les aliments au chaud plus de 30 à 45 minutes.

Utilisation :

1. Sélectionner la surface de cuisson souhaitée.
2. Appuyer sur MELT + HOLD. Un témoin lumineux apparaît sur la touche Melt + Hold (faire fondre et maintenir au chaud).
Lorsque la fonction Melt + Hold (faire fondre et maintenir au chaud) est sélectionnée, un symbole tournant dans le sens horaire apparaît à côté de la surface de cuisson sélectionnée.
3. Pour la désactiver, appuyer sur MELT + HOLD (faire fondre et maintenir au chaud) ou appuyer sur les touches "+" (plus) ou "-" (moins) correspondant à la surface de cuisson sélectionnée.

Niveau d'optimisation

La fonction de Niveau d'optimisation règle la surface de cuisson à une température supérieure au niveau de puissance 9 pendant une courte période. On peut faire bouillir de l'eau plus rapidement grâce à cette fonction. Cette fonction peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson.

Utilisation :

1. Sélectionner la surface de cuisson souhaitée.
2. Appuyer sur BOOST LEVEL (niveau d'optimisation).
Lorsque la fonction Boost Level (niveau d'optimisation) est sélectionnée, 3 barres horizontales tournant sur l'affichage de bas en haut apparaissent à côté de la surface de cuisson sélectionnée.
3. Pour la désactiver, appuyer sur la touche “-” (moins) correspondant à la surface sélectionnée ou appuyer sur les touches “+” (plus) et “-” (moins) en même temps.

REMARQUE : Après 10 minutes, le réglage de température retourne automatiquement au niveau de puissance 9.

Réglage de la minuterie

On peut utiliser la fonction de réglage de la minuterie en guise de minuterie; elle peut aussi être programmée pour une durée de cuisson afin de désactiver une surface de cuisson qui aurait été sélectionnée. La durée de cuisson peut être réglée pour toutes les surfaces de cuisson.

Utilisation en tant que minuterie :

1. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie) sur la barre de fonctions spéciales.
2. Appuyer sur la touche “+” (plus) ou “-” (moins) sur la barre de minuterie pour régler la durée. La minuterie peut être réglée pour une période maximale de 99 minutes. Lorsque la durée réglée est atteinte, un long signal sonore retentit jusqu'à ce qu'on le désactive.
3. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie) pour désactiver le signal sonore

Utilisation de la minuterie de cuisson :

1. Sélectionner la surface de cuisson souhaitée.
2. Sélectionner le niveau de puissance ou la fonction spéciale correspondant à la surface de cuisson sélectionnée.

3. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie). La barre de minuterie clignote.
4. Appuyer sur la touche “+” (plus) ou “-” (moins) sur la barre de minuterie pour sélectionner le témoin lumineux correspondant à la surface de cuisson sélectionnée.
REMARQUE : Un témoin lumineux apparaît à chaque angle de l'affichage de la minuterie pour chaque surface de cuisson.
5. Appuyer sur la touche “+” (plus) ou “-” (moins) sur la barre de minuterie pour régler la durée de cuisson.

REMARQUE : La barre de minuterie cesse de clignoter si la durée de cuisson a été correctement réglée.

6. Pour régler une autre durée de cuisson, répéter les étapes 1 à 5.
7. Pour désactiver la durée de cuisson, sélectionner une surface de cuisson et appuyer sur les touches “+” (plus) et “-” (moins) en même temps.

REMARQUES :

- La durée réglée la plus courte s'affiche de façon normale.
 - Sélectionner la surface de cuisson pour laquelle on souhaite que la durée de cuisson réglée s'affiche.
-

Control Lock (verrouillage des commandes)

Le verrouillage des commandes empêche l'utilisation involontaire des surfaces de cuisson. Lorsque la fonction de verrouillage des commandes est activée, les surfaces de cuisson ne peuvent pas être allumées au moyen des commandes tactiles de la table de cuisson.

Verrouillage des commandes de la table de cuisson :

Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. Toutes les touches de commande de la table de cuisson sont désactivées à l'exception de la touche de verrouillage des commandes et de la touche de puissance.

- Si la table de cuisson est en cours d'utilisation lorsque le verrouillage des commandes est activé, les réglages de surfaces de cuisson ne peuvent pas être modifiés tant que la fonction de verrouillage des commandes n'est pas désactivée ou que l'on n'appuie pas sur Power On/Off (mise sous tension Marche/Arrêt).

Déverrouillage des commandes de la table de cuisson

Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

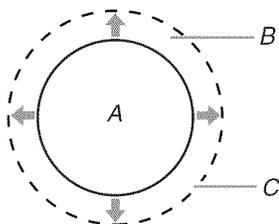
Vitrocéramique (sur certains modèles)

Le brûleur fonctionne par intermittence pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné. Il fonctionne également par intermittence lorsqu'il est réglé à un niveau de chaleur élevé afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes.

Le nettoyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique de couleur claire, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. L'utilisation d'un nettoyeur et d'un grattoir pour table de cuisson est recommandée. Pour plus de renseignements, voir la section “Nettoyage général”.

- Éviter de remiser des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.

- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements avec un grattoir tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Pour éviter les égratignures, ne pas faire glisser des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four sur la table de cuisson. Les bases en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisson ou de cuisson au four pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
 B. Ustensile de cuisson/autoclave
 C. Dépassement maximal de ½" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Peu importe la façon dont on place la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson pour éviter de l'endommager.

Préparation de conserves à la maison

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

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles à éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. La non-installation risque de raccourcir la vie utile de l'élément en spirale. Voir "Assistance ou service" pour les instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

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

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

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

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

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

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

Ustensiles	Caractéristiques
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 uniformément.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.

Ustensiles	Caractéristiques
Acier émaillé en 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.

ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage général

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

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire. Lorsque l'on nettoie la table de cuisson ainsi que les commandes électroniques, verrouiller les commandes. Voir la section "All Off Lock" (verrouillage/arrêt total).

Acier Inoxydable (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable affresh™ (pièce n° W10355016B) (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

Ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Vitrocéramique

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs en poudre abrasifs, d'agent de blanchiment au chlore, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour éviter les rayures et les taches.

Le nettoyant pour table de cuisson affresh™ (pièce n° W10355016B) est recommandé pour une utilisation régulière afin d'éviter les égratignures, les piqûres et abrasions, et pour entretenir la table de cuisson. Elle peut être commandée comme accessoire. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

Un grattoir pour table de cuisson est également recommandé pour les taches tenaces; il peut être commandé comme accessoire. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre : Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson : Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour ce nettoyage.
- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide : Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif : Frotter le produit sur la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir : Frotter la crème sur la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson : Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson : Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d'agent de blanchiment au chlore, de produit antirouille ou d'ammoniaque car ces produits peuvent endommager la surface.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
 - **Le raccordement de l'appareil est-il adapté?**
Voir les instructions d'installation.
-

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le verrouillage de la table de cuisson "Control Lock" (verrouillage des commandes) a-t-il été réglé?**
Voir la section "Control Lock" (verrouillage des commandes).
 - **Durant l'utilisation, un ou plusieurs brûleurs ont-ils cessé de fonctionner?**
Laisser la table de cuisson refroidir pendant 30 minutes puis rallumer le brûleur.
-

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.
 - **Les surfaces de la table de cuisson deviennent-elles chaudes?**
NE PAS OUBLIER : Lorsque la table de cuisson est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.
-

Des codes d'erreur clignotent sur la table de cuisson

- **Un code d'anomalie ("F" ou "ER" suivi d'un chiffre, à l'exception de "F03") clignote-t-il sur l'afficheur après qu'une surface de cuisson ait été sélectionnée?**
Appeler pour demander une intervention de dépannage.
 - **"F03" clignote-t-il sur l'affichage?**
 1. S'assurer que les commandes de la table de cuisson soient sur arrêt.
 2. Nettoyer à fond le tableau de commande à touches de la table de cuisson. Voir la section "Nettoyage général".
 3. Si les témoins lumineux de la table de cuisson continuent à afficher l'anomalie "F03", déconnecter la source de courant électrique ou débrancher la table de cuisson.
 4. Au bout d'une minute, reconnecter la source de courant électrique ou brancher la table de cuisson.
 5. Si les témoins lumineux continuent de clignoter, faire un appel de service.
-

Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
 - **L'appareil est-il d'aplomb?**
Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.
 - **La cuisson des aliments semble plus longue que d'habitude à un niveau de puissance donné ou certains niveaux de puissance ne fonctionnent pas aussi bien que d'habitude.**
La table de cuisson régule la température des composants internes et réduit automatiquement le niveau de puissance de tous les éléments en cours d'utilisation sans aucun signal visuel ou sonore. Laisser la table de cuisson refroidir pendant 30 minutes pour retrouver une performance de cuisson normale. Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
-

L'élément de la table de cuisson est chaud mais ne rougeoie pas.

- **La fonction Melt + Hold (faire fondre et maintien au chaud) est-elle active?**
Voir la section "Melt + Hold" (faire fondre et maintien au chaud).

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’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’employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KitchenAid®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de KitchenAid le plus proche.

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l’eXpérience de la clientèle de KitchenAid Canada LP au : **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.kitchenaid.ca**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d’utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada LP à l’adresse suivante :

KitchenAid Canada LP
Centre pour l’eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

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

GARANTIE DE LA TABLE DE CUISSON KITCHENAID®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. 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 l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- 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

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par KitchenAid.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien KitchenAid autorisé n'est pas disponible.
9. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
10. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

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; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER 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 UNE AUTRE.

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.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

2/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____