

# Use and Care Guide



TO THE INSTALLER: PLEASE LEAVE THIS INSTRUCTION BOOK WITH THE UNIT. TO THE CONSUMER: PLEASE READ AND KEEP THIS BOOK FOR FUTURE REFERENCE.

**KitchenAid®**  
FOR THE WAY IT'S MADE.®

<b>A Note to You .....</b>	<b>2</b>
<b>Cooktop Safety .....</b>	<b>3</b>
<b>Parts and Features .....</b>	<b>5</b>
<b>Using Your Cooktop .....</b>	<b>7</b>
Using the Surface Burners...	7
Characteristics of cookware materials.....	9
<b>Caring For Your Cooktop .....</b>	<b>10</b>
Cleaning chart.....	10
Stainless steel surfaces....	11
Sealed surface burners and cooktop .....	12
<b>Inserting Tile Bezel .....</b>	<b>14</b>
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>15</b>
<b>Requesting Assistance or Service .....</b>	<b>16</b>
<b>Warranty .....</b>	<b>18</b>

For assistance or service in the U.S.A., call the Customer Interaction Center.

**1-800-422-1230**

For assistance or service in Canada, see page 17.

## KITCHENAID® Professional Gas Cooktop

MODELS KGCP467, KGCP487

# A Note to You

*Thank you* for buying a KITCHENAID® appliance!

Because your life is getting busier and more complicated, KitchenAid appliances are easy to use, save time, and help you manage your home better. To ensure that you enjoy many years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It contains valuable information concerning how to operate and maintain your new appliance properly. Please read it carefully. Also, please complete and mail the enclosed Product Registration Card.

## Please record your model's information.

Whenever you call our Customer Interaction Center at **1-800-422-1230** (in Canada, **1-800-461-5681**) or request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate.

Please also record the purchase information.

**NOTE:** You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

**Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.**

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Purchase/  
Installation Date \_\_\_\_\_

Builder/Dealer  
Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

Phone \_\_\_\_\_

# Cooktop Safety

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

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



This is the safety alert symbol.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

**WARNING:** If the information in 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.



### 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 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/NFPA 70* 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.
- Never Use the Cooktop for Warming or Heating the Room.
- 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

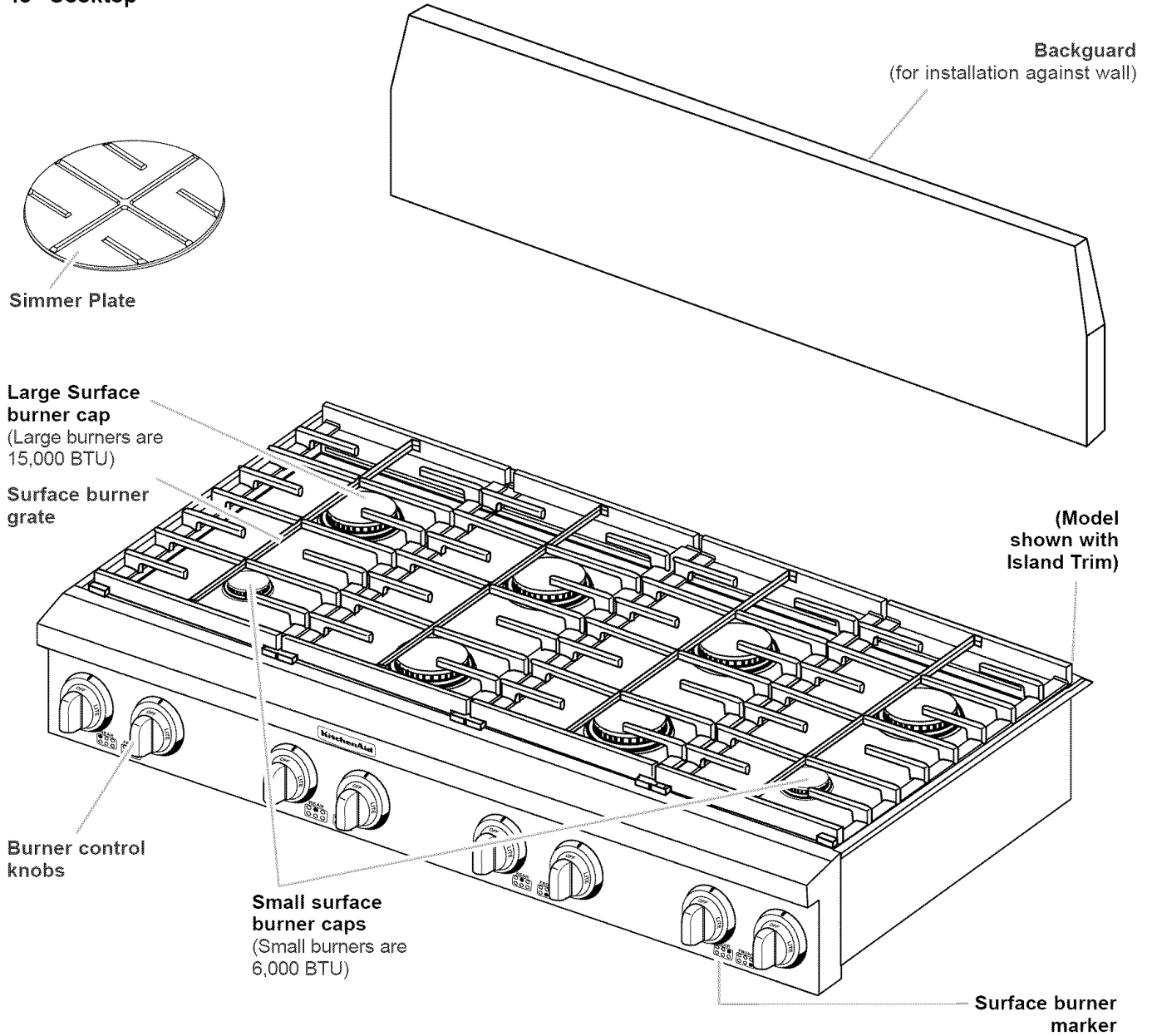
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

**WARNING:** This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

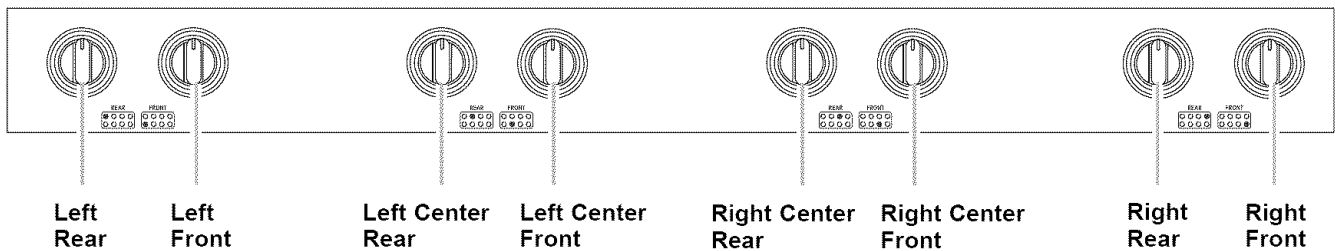
This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

# Parts and Features

## 48" Cooktop

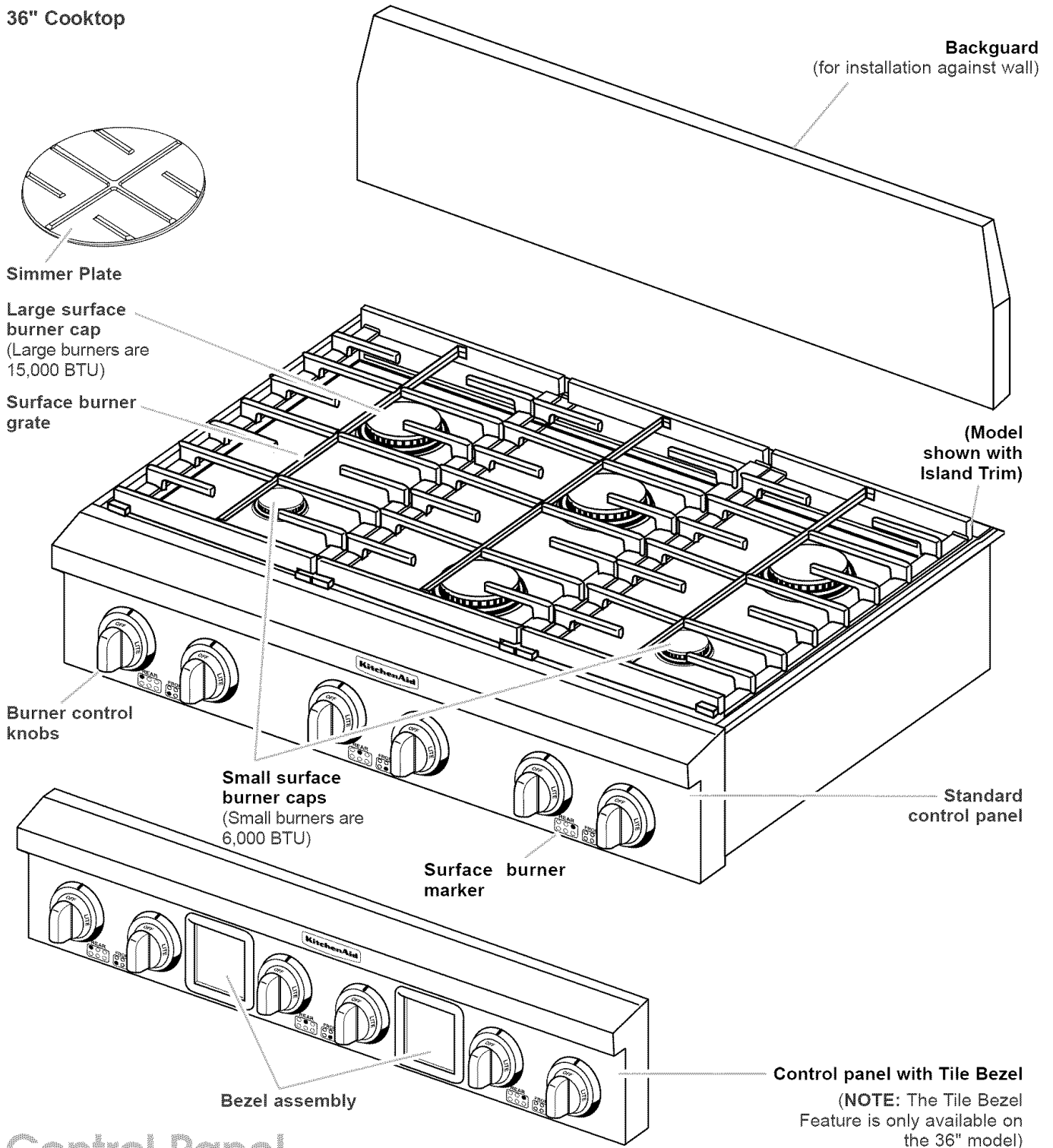


## Control Panel

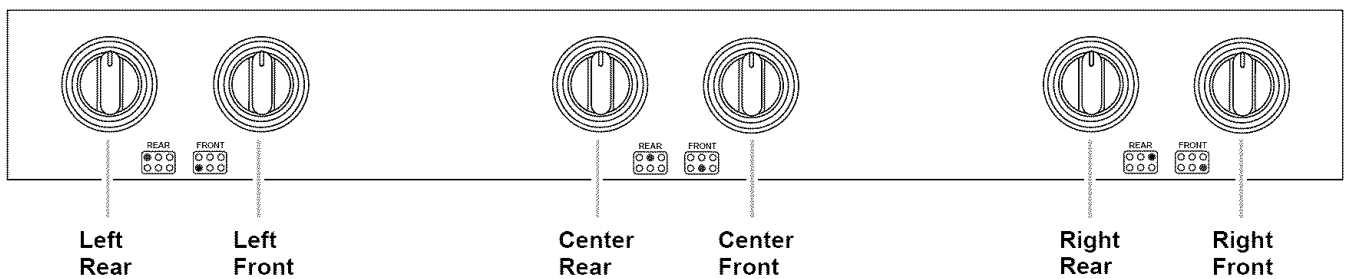


**Parts and Features**

**36" Cooktop**



**Control Panel**

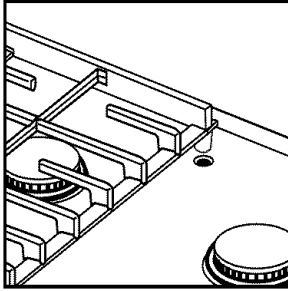


# Using Your Cooktop

## Using the Surface Burners

Your cooktop has sealed gas burners with an electric ignition system. The sealed burners spread the heat evenly across the bottom of the cookware and provide infinite heat control.

All of the large burners use the same size burner cap.



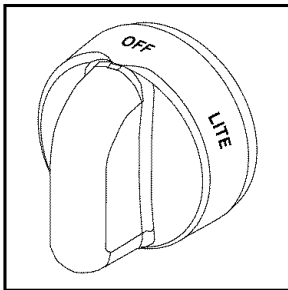
The smaller burners also use the same size burner cap. All of the grates, even those over the smaller burner caps, are the same size. When correctly positioned, the grate legs fit into the depressed circles at the front and back of the porcelain surface.

**IMPORTANT:** Make certain the cap fits on correctly and is level over the burner base.

**IMPORTANT:** Your cooktop is factory-set for use with Natural Gas. If you wish to use L.P. gas, an L.P. Gas Conversion Kit is provided with the unit. The conversion must be done by a qualified service technician.

### Using the control knobs

Your cooktop comes with electric ignitors. Electric ignitors automatically light the burners each time you turn the control knobs to LITE position.



- Do not operate a burner for extended periods of time without having cookware on the grate.

- Push in the control knob and turn it **counterclockwise** to the LITE position. The clicking sound is the

ignitor sparking. Make sure the burner is lit.

- To stop the clicking sound after the burner lights, turn the control knob to the cook setting you want. You can set the control knob anywhere between HI and LO.

**NOTE:** When you turn a knob to the LITE position the electric ignitors on all burners will spark. Gas will only flow to the selected burner.

## ! 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.**

**NOTE:** Do not leave empty cookware, or cookware which has boiled dry, on a hot surface burner. The cookware could overheat causing damage to the cookware or cooking product.

### Burner heat settings

Use the following chart as a guide.

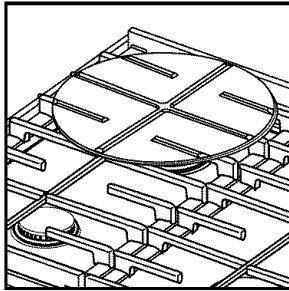
SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	• To light the burner.
HI	• To start food cooking. • To bring liquid to a boil.
Between MED and HI	• To hold a boil. • To fry chicken or pancakes.
MED	• To cook gravy, pudding, or icing. • To cook large amounts of vegetables.
Between MED and LO	• To keep food cooking after starting it on a higher setting.
LO	• To keep food warm. • To melt chocolate or butter. • To simmer.

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

## Using the Surface Burners (cont.)

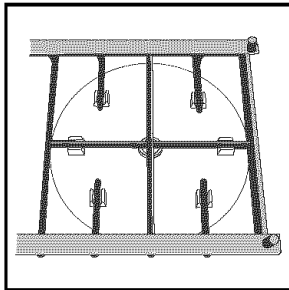
### Simmer Plate†

One Simmer Plate has been provided with your cooktop. It has been designed to be used on the large burners only, with burner settings in the medium to low range on your cooktop when lower temperatures are required for simmering or maintaining food at a low temperature over an extended



period of time. The Simmer Plate is made of aluminum to evenly spread the heat over the bottom of pots and pans.

Channels on the bottom of the Simmer Plate (see diagram at left) have been designed so it fits properly and securely over the grate.



† To order additional Simmer Plates (**Part No. 4455109**), call **1-800-422-1230** (in U.S.A.) or **1-800-807-6777** (in Canada). You will hear a recording. Follow the steps to place order.

### Energy saving tips

- To help shorten your cooking time, use the least amount of liquid possible.
- Preheat your pans only when recommended and for the shortest time possible.
- Start your food on a higher heat setting, then turn the control to a lower setting to finish cooking.

### In case of a prolonged power failure

You can manually light surface burners. Hold a lit match near a burner and turn the control knob to the LITE position. After the burner lights, turn the control knob to the setting you want.

### Home canning information

The large diameter of most water-bath or pressure canners combined with high heat settings for long periods of time can cause damage to the cooktop and/or surrounding areas.

#### To protect your cooktop:

- Center the canner over the surface burner.
- Do not let the canner extend beyond the grate edges.
- Start with hot water, cover with a lid and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- Refer to your canner manual for specific instructions.

For up-to-date information on canning in the United States, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products. In Canada, contact Agriculture Canada.

### Using the right cookware makes a big difference

- The pan should have a flat-bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
- Choose medium to heavy gauge (thickness) cookware.
- The pan material (metal or glass) affects how quickly and evenly the pan heats.
- When using glass or ceramic cookware, check to make sure it is suitable for use on surface burners.



## Characteristics of cookware materials

The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats quickly and evenly.</li> <li>• Use for all types of cooking.</li> <li>• Medium or heavy thickness is best for most cooking.</li> <li>• Used as a core or base in cookware to provide even heating.</li> </ul>
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats slowly and evenly.</li> <li>• Good for browning and frying.</li> <li>• Maintains heat for slow cooking.</li> <li>• Can be coated with porcelain enamel.</li> </ul>
Ceramic or ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats slowly and unevenly.</li> <li>• Use on low to medium settings.</li> <li>• Follow manufacturer's instructions.</li> </ul>
Copper	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats very quickly and evenly.</li> <li>• Used as a core or base in cookware to provide even heating.</li> </ul>
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer.</li> <li>• Use on low settings.</li> </ul>
Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See cast iron and stainless steel.</li> </ul>
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats quickly but unevenly.</li> <li>• A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating.</li> <li>• Can be coated with porcelain enamel.</li> </ul>

# Caring for Your Cooktop

Your cooktop is designed so you can care for it easily. You can do most cleaning with items found around your home. Cleaning your cooktop whenever spills or soiling occurs will help to keep it looking and working like new.

## Cleaning chart

**Before cleaning, always make sure all controls are off and the cooktop is cool.** Refer to instructions on all cleaning products before using them to clean your cooktop.

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>Control Knobs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soap and water</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• DO NOT use steel wool or abrasive cleaners.</li><li>• Pull knobs straight away from control panel.</li><li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li></ul>
<b>Control Panel and Tile Bezel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soap and water</li><li>• Spray glass cleaner</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li><li>• Apply spray cleaner to paper towel; do not spray directly on panel.</li></ul>
<b>Cooktop Surface</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Soap and water</li><li>• Mild liquid cleaner</li><li>• Spray glass cleaner</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• DO NOT use abrasive or harsh cleaners like chlorine bleach, ammonia or oven cleaners.</li><li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li></ul> <p><b>NOTE:</b> To avoid product damage, do not remove the cooktop.</p>



## Cleaning chart (cont.)

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>Porcelain-coated surface burner grates and caps*</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Light to moderate soil</li> <li>• Heavy burned on soils</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Non-abrasive plastic scrubbing pad</li> <li>• Dishwasher (grates only)</li> <li>• Non-abrasive plastic scrubbing pad</li> <li>• Mild abrasive powdered cleanser and water</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean as soon as they become dirty.</li> <li>• Wash, rinse and dry well.</li> <li>• Repeat steps of cleaning process (with items at left) as needed, until soil is completely removed.</li> <li>• Rinse thoroughly and dry.</li> <li>• <b>NOTE:</b> Do not reassemble caps on burners while wet. Do not wash caps in dishwasher.</li> </ul>
<b>Surface burners</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• See "Sealed surface burners and cooktop" in the "Caring for your cooktop" section.</li> </ul>
<b>Simmer Plate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liquid detergent and water</li> <li>• Mild-abrasive cleanser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wipe with damp cloth or sponge then rinse with clean water and wipe dry.</li> <li>• Rub in the direction of the grain lines with a damp cloth or sponge. Rinse thoroughly. Repeat if necessary.</li> <li>• <b>DO NOT</b> put in dishwasher. It will darken and stain the aluminum.</li> </ul>

\* When the cooktop is cool, remove all spills and clean. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, may affect the finish. To avoid porcelain grate chipping, do not bang grates and caps against each other or other hard surfaces such as cast iron cookware.

## Stainless steel surfaces

### Cleaning Stainless Steel Surfaces

- Do not use steel wool or soap-filled scouring pads
- Rub in the direction of the grain line to avoid marring surface
- Always wipe dry to avoid water marks

- If commercial cleaners are used, follow label directions. If product contains chlorine (bleach), rinse thoroughly and dry with a soft, lint-free cloth. Chlorine is a corrosive substance.

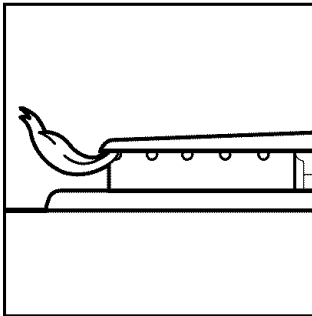
	CLEANING AGENT	HOW TO USE
Routine cleaning and fingerprints	• Liquid detergent and water; all-purpose cleaner	• Wipe with damp cloth or sponge, then rinse with clean water and wipe dry.
Stubborn stains and baked-on residue	• Mild-abrasive cleanser or stainless steel cleaners	• Rub in the direction of the grain lines with a damp cloth or sponge and cleaner. Rinse thoroughly. Repeat if necessary.
Hard water spots	• Vinegar	• Swab or wipe with cloth. Rinse with water and dry.

## Sealed surface burners and cooktop

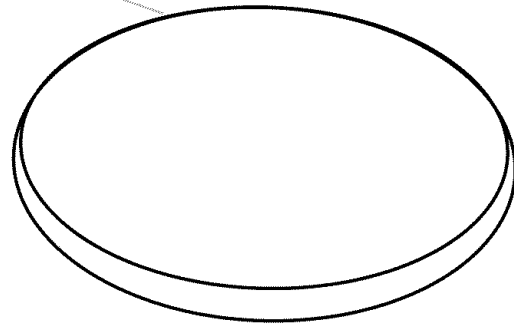
### Cleaning the surface burners

- You should routinely remove and clean the burner caps. Always clean the burner caps after a spillover. Keeping the burner caps clean prevents improper ignition and an uneven flame.
- For the proper flow of gas and ignition of the burner, **DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS, OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS TUBE OPENING.**
- Gas must flow freely through the gas tube opening for the burner to light properly. You must keep this area free of any soil and protect it from boilovers or spillovers. **ALWAYS** keep the burner cap in place whenever a surface burner is in use.
- Let the cooktop cool before cleaning.
- Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

- Occasionally check the burner flames for proper size and shape as shown. A good flame is blue in color. If the flames are uneven, you may need to clean the burners.

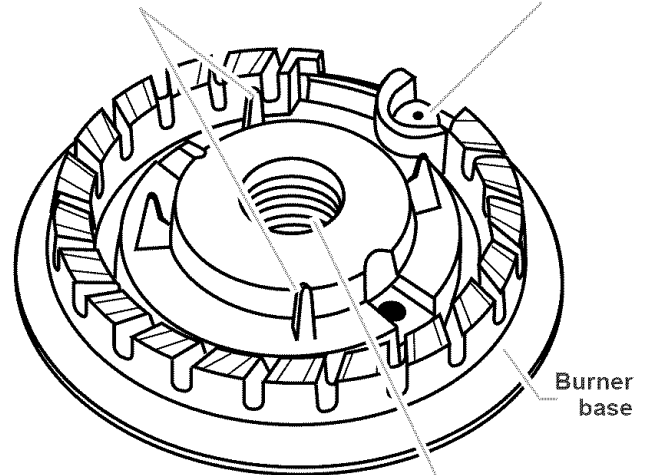


Porcelain (top side only) burner cap



Alignment pins

Ignitor



Burner base

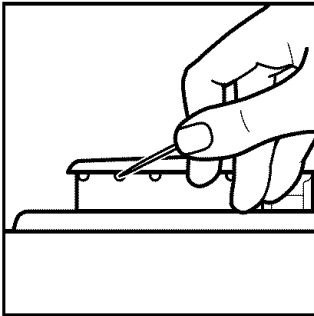
Gas tube opening



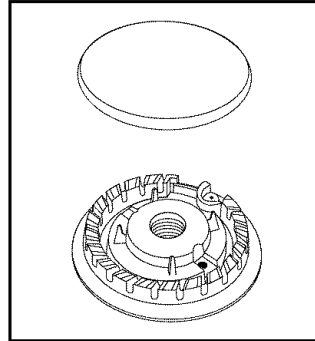
## Sealed surface burners and cooktop (cont.)

### To clean the burners:

1. Pull the burner caps straight up from the burner base.
2. Clean the burner caps with warm, soapy water and a sponge. You can also clean the caps with a mildly abrasive plastic scrubbing pad and powdered cleanser. Do not clean the burner caps in a dishwasher or self-cleaning oven.
3. If the gas tube opening has become soiled or clogged, use a cotton swab or a soft cloth to clean the area.
4. If the ports are clogged, clean them with a straight pin. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, call a qualified technician for service.



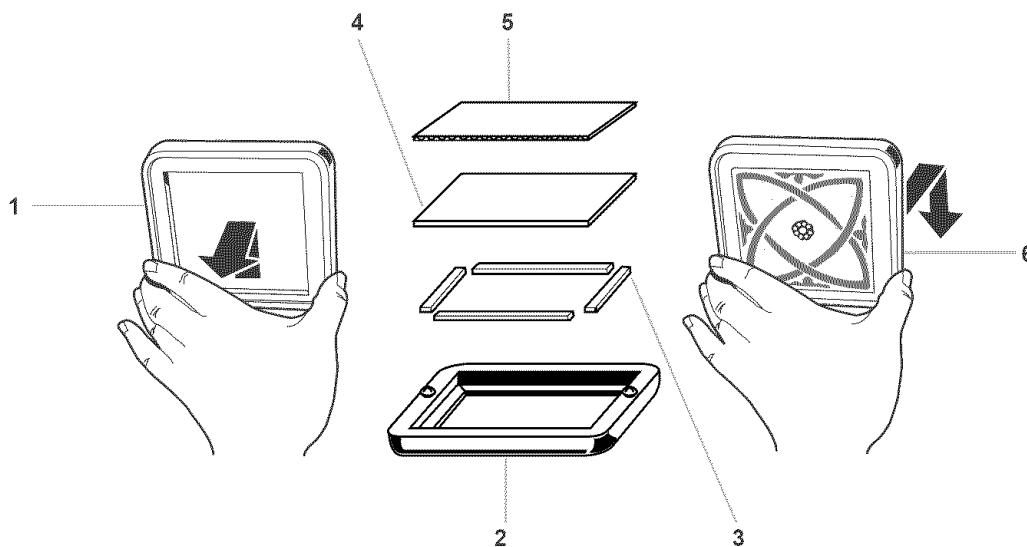
5. After cleaning the gas tube opening and ports, replace the burner caps. To replace the burner caps, make sure the alignment pins on the burner base are properly aligned with the cap.



6. Turn on the burner to see if it will light. If the burner does not light after you have cleaned it, contact a KitchenAid® designated service technician. Do not service the sealed burner yourself.

# Inserting Tile Bezel†

The 36" Professional Tile Gas Cooktop, allows you to insert decorative tiles into the bezel assembly. This allows you to coordinate the tiles in the bezel with the tiles in your kitchen, or you may choose to insert decorative holiday tiles. Follow the instructions below to insert the appropriate size tile:



1. Pre-Bezel Assembly  
2. Tile Bezel

3. Foam Tape  
4. Tile

5. Cardboard  
6. Final Bezel Assembly

## If you have a 4¼ in. (10.8 cm) tile:

- A. Push the bezel up from the bottom and remove it from the control panel.
- B. Remove the piece of square cardboard from inside the bezel, and set it aside for reuse.
- C. Start assembly of bezel.
- D. Insert your tile into the bezel with decorative side facing the front.
- E. Peel backing from tape on cardboard.
- F. Center cardboard on tile and attach.
- G. Carefully reattach assembly to control panel by lining up holes on back of bezel over screws on the control panel, centering assembly within knobs, and pushing down on assembly until it is firmly in place.

† To order additional Tile Bezels (Part No. 8284641), call 1-800-422-1230 (in U.S.A.) or 1-800-807-6777 (in Canada). You will hear a recording. Follow the steps to place order.

## If you have a 3⅞ in. (9.8 cm) tile:

- A. Push the bezel up from the bottom and remove it from the control panel.
- B. Remove the piece of square cardboard from inside the bezel, and set it aside for reuse.
- C. Retrieve the 4 pieces of foam tape from the Literature bag.
- D. Start assembly of bezel.
- E. Peel backing from foam tape.
- F. Adhere to inside vertical surfaces.
- G. Insert your tile with decorative side facing the front. Place the tile within the foam tape making certain the tile fits snugly into the corners.
- H. Peel backing from tape on cardboard.
- I. Center cardboard on tile and attach.
- J. Carefully reattach assembly to control panel by lining up holes on back of bezel over screws on the control panel, centering assembly within knobs, and pushing down on assembly until it is firmly in place.

# Troubleshooting

You can solve many common cooktop problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve your problem without outside help. If the suggestions do not work, see "Requesting Assistance or Service".

Problem	Problem Cause	Solution
Nothing will operate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the appliance wired properly?</li> <li>• The cooktop is not properly connected to the gas supply.</li> <li>• A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.</li> <li>• A control knob is not set correctly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See Installation Instructions.</li> <li>• Contact a KITCHENAID® designated service technician to reconnect the cooktop to the gas supply.</li> <li>• Replace household fuse or reset circuit breaker.</li> <li>• Push in the control knobs before turning them.</li> </ul>
The burner fails to light.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.</li> <li>• The burner is wet from being washed.</li> <li>• The burner ports may be clogged.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace household fuse or reset circuit breaker.</li> <li>• Let it dry.</li> <li>• Clean them with a straight pin.</li> </ul>
<p>The burner flames are uneven.</p> <p>The burner flames lift off the ports, are yellow, or are noisy when turned off.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The burner ports may be clogged.</li> <li>• The burner needs cleaning.</li> <li>• The air/gas mixture is incorrect.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean them with a straight pin.</li> <li>• Clean as directed.</li> <li>• Contact a KitchenAid designated service technician to check the air/gas mixture or see Installation Instructions.</li> </ul>
Cooking results are not what you expected.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop is not level.</li> <li>• The pan used is not the correct type or size.</li> <li>• The flame size does not fit the cookware being used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Level the cooktop.</li> <li>• Refer to a reliable cookbook for recommended pan type and size.</li> <li>• Pan should be the same size or slightly larger than surface cooking area being used.</li> </ul>

# Requesting Assistance or Service

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

## If you need assistance or service in the U.S.A.:

### Call the KitchenAid Customer Interaction



Center toll free: 1-800-422-1230.  
Our consultants are available to assist you.

When calling:

Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the "A Note to You" section). This information will help us to better respond to your request.

### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.

- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, service companies, and repair parts distributors.

**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.

## If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory specified parts. These 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 replacement parts in your area, call our Customer Interaction Center telephone number or your nearest KitchenAid designated service center.

## For further assistance

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

KitchenAid Brand Home Appliances  
Customer Interaction Center  
c/o Correspondence Dept.  
MD 8020  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2400

Please include a daytime phone number in your correspondence.



## If you need assistance or service in Canada:

### Call the KitchenAid Customer Interaction



Center toll free: 8:30 a.m. - 5:30 p.m. (EST) at 1-800-461-5681. Our consultants are available to assist you.

#### When calling:

Please know the purchase date, and the complete model and serial number of your appliance (see the "A Note to You" section). This information will help us to better respond to your request.

#### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.

#### If you need service:

For parts and service in Canada, please call 1-800-807-6777. For product related questions, please call 1-800-461-5681.

- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (French speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, service companies, and repair parts distributors.

**KitchenAid designated service technicians** are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

## If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory specified parts. These 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 replacement parts in your area, call our Customer Interaction Center telephone number or your nearest KitchenAid designated service center.

## For further assistance

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

Customer Interaction Center  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, Ontario L5N3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

# KitchenAid® Gas Cooktop Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
<b>ONE-YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.</b>	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.	<b>A. Service calls to:</b> 1. Correct the installation of the cooktop. 2. Instruct you how to use the cooktop. 3. Replace house fuses or correct house wiring. 4. Correct house plumbing. <b>B. Repairs when cooktop is used in other than normal single-family household use.</b>
<b>SECOND-THROUGH FIFTH-YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.</b>	Replacement parts for any gas burner to correct defects in materials or workmanship.	<b>C. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with local electrical or plumbing codes or the use of products not approved by KitchenAid or KitchenAid Canada.</b> <b>D. Any labor costs during the limited warranties.</b> <b>E. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada.</b> <b>F. Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home.</b> <b>G. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.</b> <b>H. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.</b>

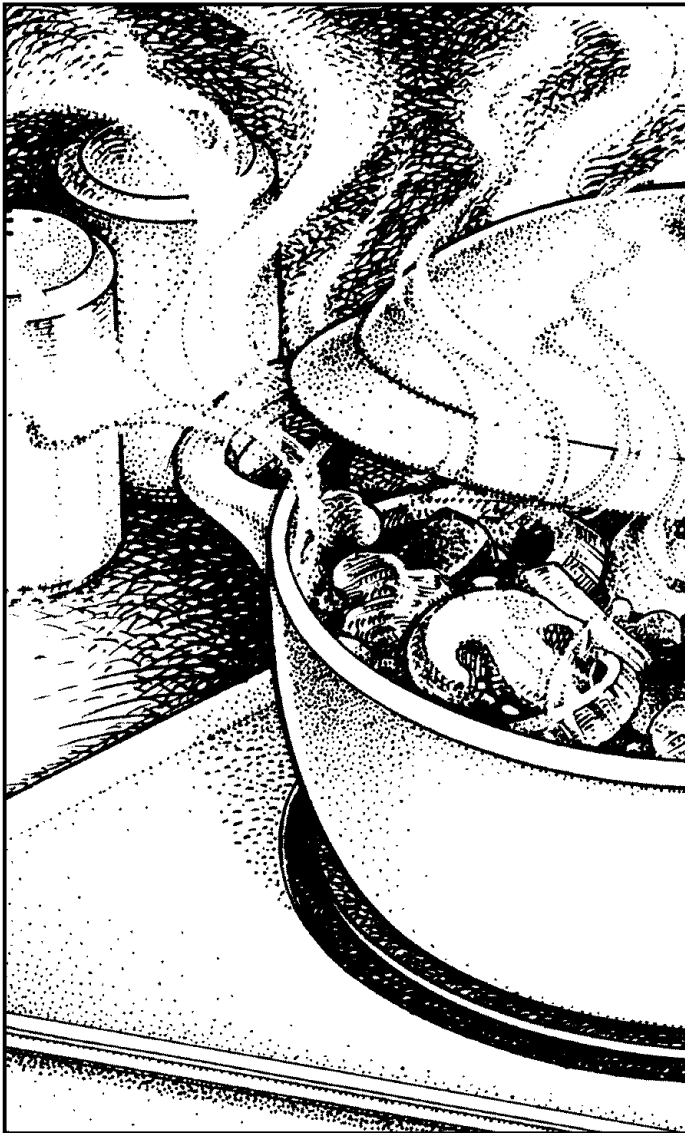
7/99

**KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.** Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

**Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.**

If you need assistance or service, first see the "Troubleshooting" section in this book. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Requesting Assistance or Service" section. In the U.S.A., call our Customer Interaction Center at **1-800-422-1230**. For service in Canada, call **1-800-807-6777**.

# Guide d'utilisation et d'entretien



**POUR L'INSTALLATEUR : LAISSER CE MANUEL D'INSTRUCTION AVEC L'APPAREIL.  
POUR LE CONSOMMATEUR : LIRE CE MANUEL ET LE CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

**KitchenAid®**  
UNE QUALITÉ HORS PAIR.®

<b>Note à l'utilisateur .....</b>	<b>2</b>
<b>Sécurité de la table de cuisson....</b>	<b>3</b>
<b>Pièces et caractéristiques .....</b>	<b>5</b>
<b>Utilisation de la table de cuisson...7</b>	
Utilisation des brûleurs de surface.....	8
Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson.....	9
<b>Entretien de la table de cuisson.10</b>	
Tableau de nettoyage .....	10
Surfaces en acier inoxydable .....	11
Brûleurs de surface scellés et table de cuisson.....	12
<b>Insertion de la tuile en biseau†...14</b>	
<b>Dépannage .....</b>	<b>15</b>
<b>Demande d'assistance ou de service .....</b>	<b>16</b>
<b>Garantie .....</b>	<b>18</b>

Pour assistance ou service aux États-Unis,  
téléphoner au Centre d'interaction  
avec la clientèle.

**1-800-422-1230**

Pour assistance ou service au Canada,  
voir page 17.

**Table de cuisson professionnelle au gaz KITCHENAID®**

**Modèles KGCP467 et KGCP487**

# Note à l'utilisateur

*Merci d'avoir acheté un appareil électroménager KITCHENAID®!*

Comme votre vie devient plus affairée et plus compliquée, les appareils électroménagers KitchenAid sont devenus faciles à utiliser, font sauver du temps et vous aident à mieux vous occuper de votre foyer. Pour vous assurer de nombreuses années de fonctionnement sans souci, nous avons mis au point un guide d'utilisation et d'entretien. Il contient des renseignements appréciables qui vous aideront à utiliser et à faire l'entretien de votre appareil convenablement et en sécurité. Veuillez lire ces renseignements attentivement. Veuillez aussi remplir et poster la carte ci-incluse d'enregistrement du produit.

**Veillez noter ici l'information concernant votre appareil.**

Chaque fois que vous contactez notre Centre d'assistance aux consommateurs au **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou **1-800-461-5681** (au Canada) pour des services de réparation concernant votre appareil électroménager, vous devez nous communiquer le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Cette information est indiquée sur la plaque signalétique.

Veillez aussi inscrire les renseignements concernant l'achat.

**REMARQUE :** Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

**Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble en lieu sûr pour consultation ultérieure.**

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat/installation \_\_\_\_\_

Nom du constructeur/  
marchand \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

# Sécurité de la table de cuisson

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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

**AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les renseignements dans ce manuel doivent être observés pour réduire au minimum les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter 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 d'un téléphone 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.



### 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 :

- **MISE EN GARDE** : Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre en grimant, et se blesser sérieusement.
- Installation appropriée – Après l'installation, la table de cuisson doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code national électrique, ANSI/NFPA 70* 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 tiges 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 tige de liaison à la terre de cette fiche.

- Débrancher l'alimentation électrique avant de faire l'entretien de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- 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 et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux 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

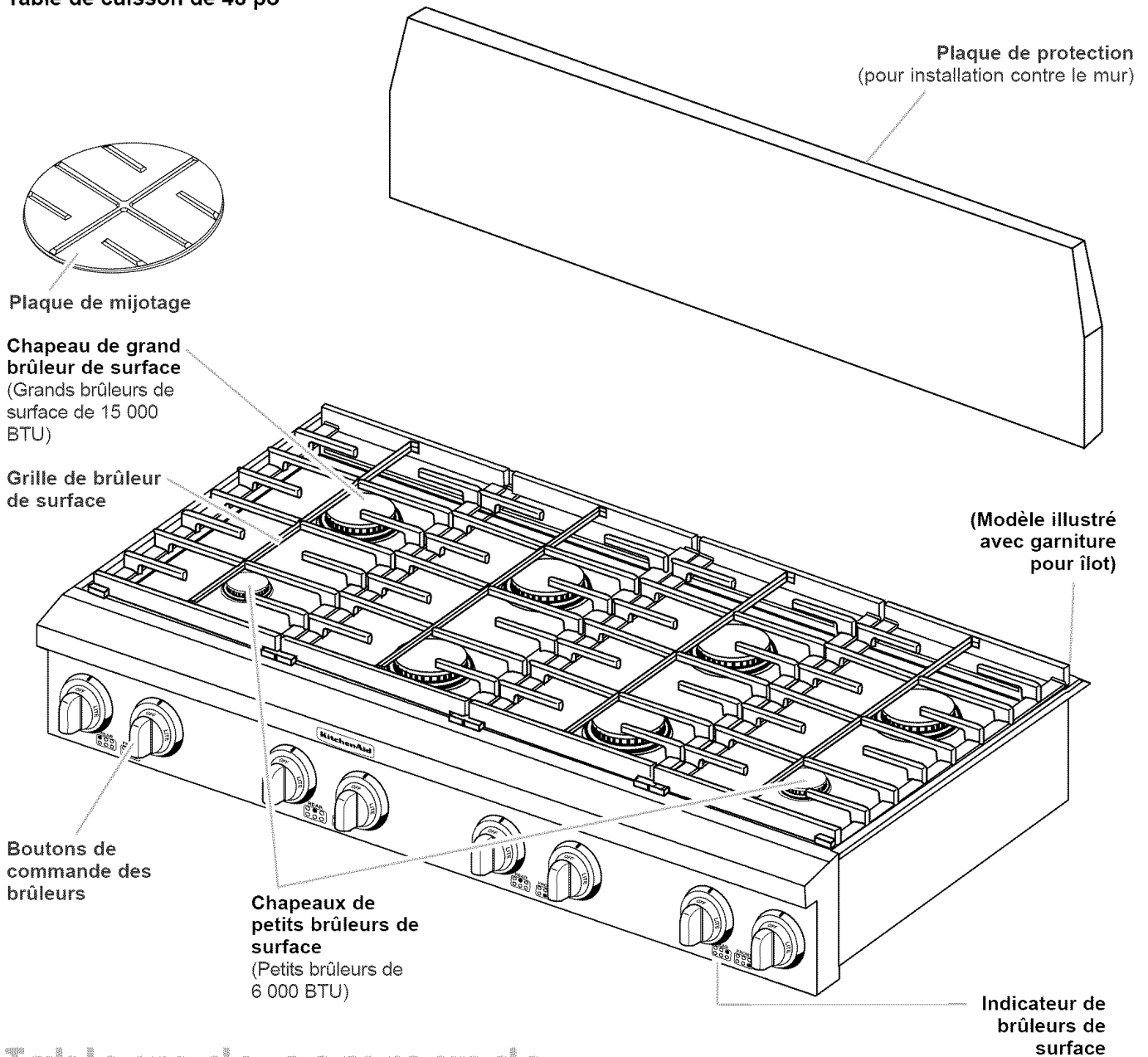
La loi sur la sécurité de l'eau potable et sur les produits toxiques en Californie, exige que le gouverneur de la Californie publie une liste des substances connues à l'état de la Californie comme causant le cancer, des défauts congénitaux ou autres dommages relatifs à la reproduction, et exige que les entreprises avertissent de l'exposition potentielle à de telles substances.

**AVERTISSEMENT** : Ce produit contient un produit chimique connu à l'état de la Californie comme causant le cancer, défauts congénitaux ou autres dommages relatifs à la reproduction.

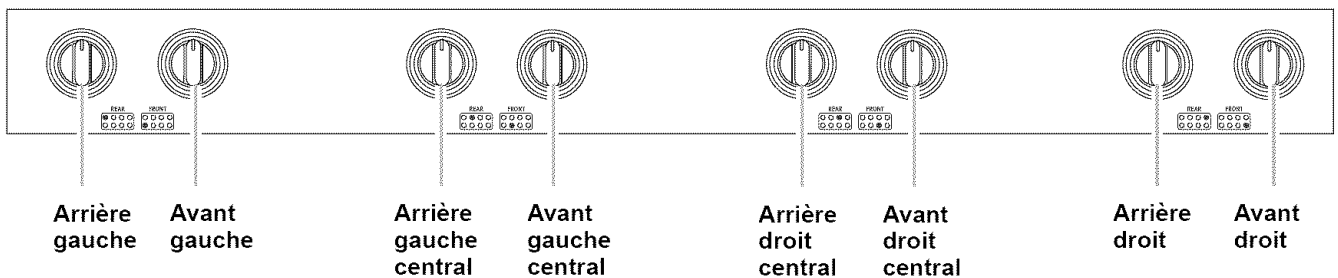
Cet appareil peut causer une exposition à faible niveau à certaines des substances énumérées, y compris le benzène, la formaldéhyde, l'oxyde de carbone, le toluène et la suie.

# Pièces et caractéristiques

Table de cuisson de 48 po

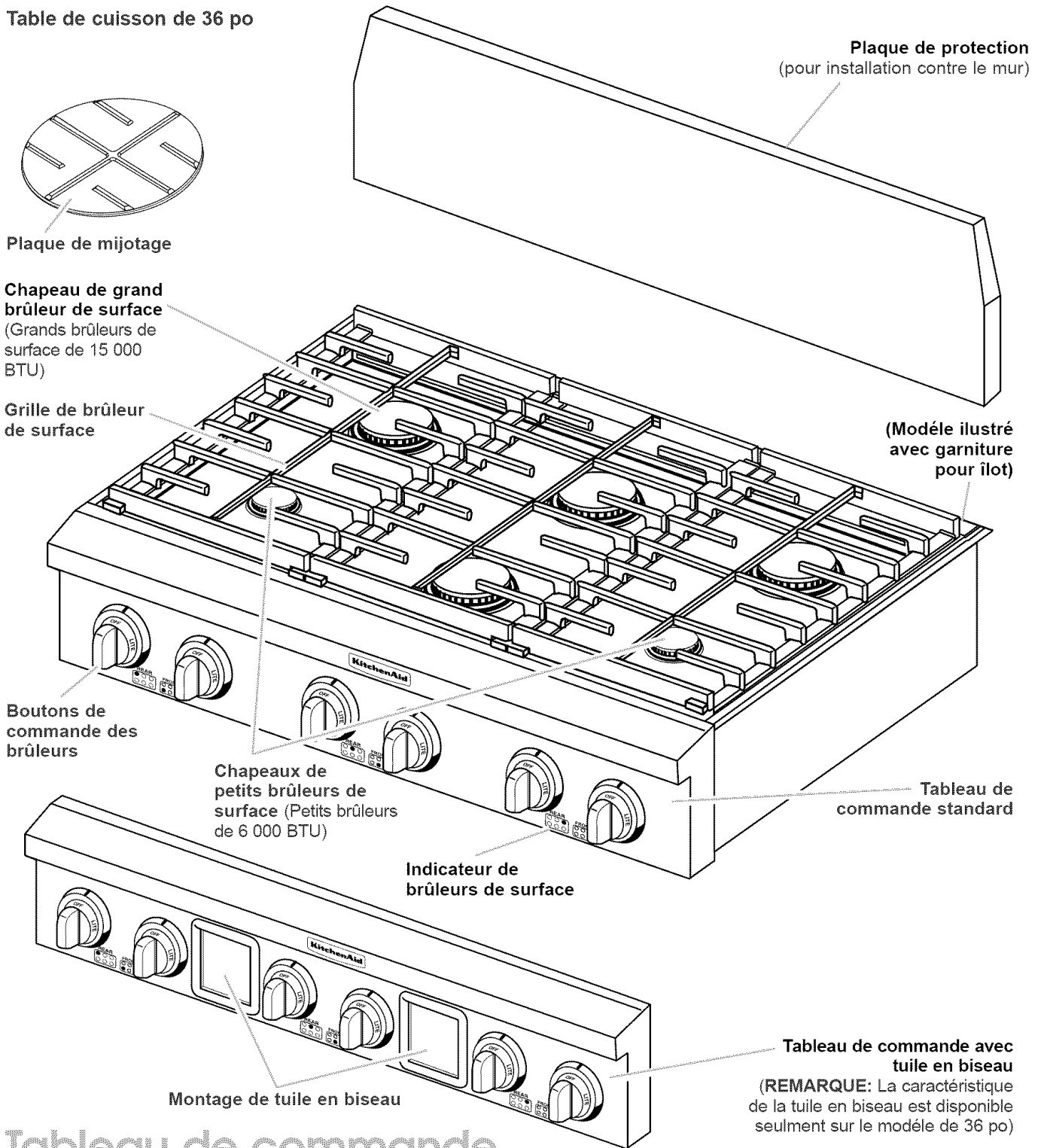


## Tableau de commande

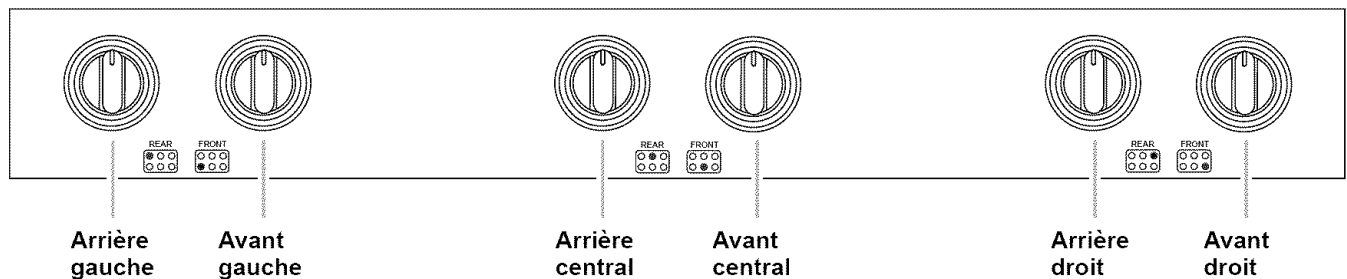


# Pièces et caractéristiques

Table de cuisson de 36 po



## Tableau de commande



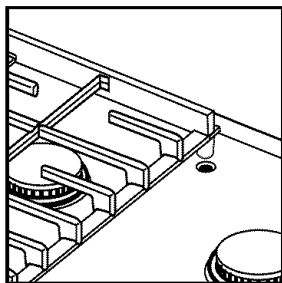


# Utilisation de la table de cuisson

## Utilisation des brûleurs de surface

La table de cuisson comporte des brûleurs à gaz scellés avec un système d'allumage électrique. Les brûleurs scellés répandent la chaleur également sur toute la base d'un ustensile de cuisson et fournit un réglage infini de chaleur.

Tous les brûleurs utilisent la même dimension de chapeau. Il ne fait aucune différence si les chapeaux sont échangés durant le nettoyage. Toutes les grilles sont aussi de la même dimension. Lorsque les pieds des grilles sont correctement en position, elles conviennent dans les orifices à l'avant et à l'arrière de la surface de porcelaine.



**IMPORTANT :** S'assurer que le chapeau convient correctement et est d'aplomb sur la base du brûleur.

**IMPORTANT :** La table de cuisson est réglée à l'usine pour l'emploi du gaz naturel. Si vous désirez employer du gaz propane, une trousse de conversion au gaz propane est fournie avec l'appareil. La conversion doit être exécutée par un technicien de service qualifié.

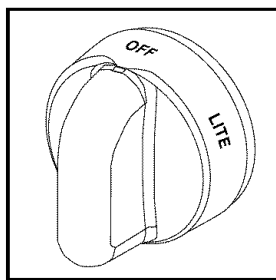
### Utilisation des boutons de commande

La table de cuisson est fournie avec allumeurs électriques. Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs chaque fois qu'on tourne le bouton de commande à LITE (ALLUMAGE).

- Ne pas faire fonctionner un brûleur pendant des périodes prolongées sans avoir un ustensile de cuisson sur la grille.
- Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à la position LITE (ALLUMAGE). Le bruit sec est l'étincelle de l'allumeur. S'assurer que le brûleur s'est allumé.

- Pour arrêter le bruit sec après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage de cuisson désiré. On peut régler le bouton de commande à toute position entre HI (ÉLEVÉ) et LOW (BAS).

**REMARQUE :** Lorsqu'on tourne un bouton à la position LITE, tous les allumeurs électriques sur tous les brûleurs font le même bruit en même temps. Toutefois, le brûleur avec le bouton de commande tourné à LITE est celui qui s'allumera.



## ⚠ 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.

**REMARQUE :** Ne pas laisser un ustensile vide ou un ustensile dont l'ébullition est complète, sur un brûleur de surface chaud. L'ustensile de cuisson pourrait surchauffer et causer des dommages à l'ustensile ou à l'appareil de cuisson.

### Réglages de chaleur des brûleurs

Utiliser le tableau suivant comme guide

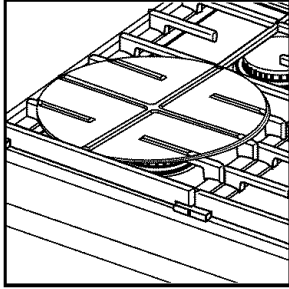
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE	• Pour allumer le brûleur.
HI	• Pour commencer la cuisson des aliments. • Pour amener un liquide à ébullition.
Entre MED et HI	• Pour maintenir une ébullition. • Pour frire poulet ou crêpes.
MED	• Pour sauce, pudding et glaçage. • Pour cuire de grandes quantités de légumes.
Entre MED et LO	• Pour maintenir la cuisson d'un aliment après le commencement à un réglage plus élevé.
LO	• Pour maintenir les aliments chauds. • Pour faire fondre chocolat ou beurre. • Pour faire mijoter un aliment.

**N'OUBLIEZ PAS :** Quand l'appareil est utilisé ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

## Utilisation des brûleurs de surface (suite)

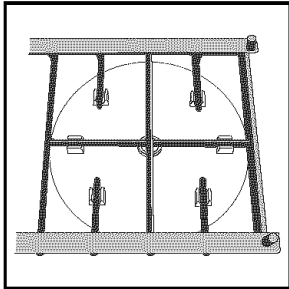
### Plaque de mijotage†

Une plaque de mijotage a été fournie avec votre table de cuisson. Cette plaque est conçue pour être utilisée avec des réglages de brûleurs dans la gamme de moyen à bas, sur votre table de cuisson, lorsque des températures moins élevées sont requises pour le mijotage ou le



maintien des aliments à température basse au cours d'une période prolongée. La plaque de mijotage est fabriquée en aluminium pour répandre également la chaleur sur la base des casseroles.

Les rainures à la base de la plaque de mijotage (voir dessin à gauche) ont été conçues de sorte qu'elles s'adaptent convenablement et en sécurité sur la grille.



† Pour commander d'autres plaques de mijotage (pièce n° 4455109), composer le 1-800-422-1230 (aux É.-U.) ou le 1-800-461-5681 (au Canada). Vous entendrez un message enregistré. Suivez les instructions pour soumettre votre commande.

### Conseils pour économiser l'énergie

- Pour aider à réduire le temps de cuisson, utiliser le moins possible de liquide.
- Préchauffer vos ustensiles seulement sur recommandation et pendant la durée la plus courte possible.
- Commencer la cuisson des aliments à un réglage de chaleur plus élevé et ensuite revenir à un réglage plus bas pour compléter la cuisson.

### En cas de panne d'électricité prolongée

On peut allumer manuellement les brûleurs de surface. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton de commande à la position LITE (ALLUMAGE). Lorsque le brûleur s'allume, tourner le bouton de commande au réglage désiré.

### Renseignements sur la préparation des conserves à la maison

Le grand diamètre de la plupart des bain-marie ou autoclaves combiné avec des réglages élevés pendant des périodes prolongées, peuvent causer des dommages à la table de cuisson et/ou aux surfaces avoisinantes.

#### Pour protéger la table de cuisson :

- Centrer l'autoclave sur le brûleur de surface.
- Ne pas laisser l'autoclave dépasser les bords de la grille.
- Commencer avec de l'eau chaude, couvrir avec un couvercle et porter à ébullition; ensuite, réduire la chaleur pour maintenir une ébullition ou le niveau requis de pression dans un autoclave.
- Se référer à votre manuel d'autoclave pour des instructions précises.

Pour des renseignements à jour sur les conserves, aux États-Unis, contacter le service local agricole du "U.S. government Agriculture Department Extension Office" ou des compagnies qui fabriquent des produits de préparation des conserves. Au Canada, contacter Agriculture Canada.

### L'utilisation de l'ustensile approprié fait une grande différence

- L'ustensile doit avoir un fond plat, des côtés droits et un couvercle qui ferme bien.
- Choisir un ustensile d'épaisseur moyenne à épaisse.
- Le matériau de l'ustensile (métal ou verre) influence la vitesse et l'uniformité du chauffage de l'ustensile.
- Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson en verre ou en céramique, s'assurer que ces articles conviennent pour des brûleurs de surface.

## Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la vitesse de transfert de chaleur de la table de cuisson à travers le matériau de l'ustensile et comment la chaleur se répand également sur le fond de l'ustensile. Choisir des ustensiles de cuisson qui fournissent les meilleurs résultats de cuisson.

Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe rapidement et également.</li> <li>• S'utilise pour tous les genres de cuisson.</li> <li>• Épaisseur moyenne ou épaisse convient le mieux pour la plupart des aliments.</li> <li>• Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir une chaleur égale.</li> </ul>
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe lentement et également.</li> <li>• Convient pour le brunissement et la friture.</li> <li>• Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li> <li>• Peut être émaillée en porcelaine.</li> </ul>
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe lentement et inégalement.</li> <li>• S'utilise pour les réglages bas à moyen.</li> <li>• Suivre les instructions du fabricant.</li> </ul>
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe très rapidement et également.</li> <li>• Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir un chauffage égal.</li> </ul>
Marmite en terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut être utilisée pour la cuisson sur une table de cuisson, si recommandé par le fabricant.</li> <li>• Utilise des réglages de température basse.</li> </ul>
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir fonte et acier inoxydable.</li> </ul>
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe rapidement mais inégalement.</li> <li>• Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile de cuisson fournit un chauffage égal.</li> <li>• Peut être émaillé en porcelaine.</li> </ul>

# Entretien de la table de cuisson

Votre table de cuisson est conçue pour un entretien facile. On peut faire la plus grande partie du nettoyage avec des articles qu'on trouve à la maison. Le nettoyage de la table de cuisson lorsque des renversements ou des saletés surviennent, aidera à garder son apparence et son fonctionnement comme ceux un appareil neuf.

## Tableau de nettoyage

**Avant de faire un nettoyage, toujours s'assurer que toutes commandes sont éteintes et que la cuisinière est froide.** Se référer aux instructions sur tous les produits de nettoyage avant de les utiliser pour nettoyer votre cuisinière.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>Boutons de commande</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Savon et eau</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• NE PAS utiliser de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs.</li><li>• Tirer les boutons directement hors du tableau de commande.</li><li>• Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.</li></ul>
<b>Tableau de commande</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Savon et eau</li><li>• Nettoyant à vitre en atomiseur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.</li><li>• Vaporiser le nettoyant sur un essuie-tout en papier; ne pas vaporiser directement sur le tableau de commande.</li></ul>
<b>Surface de la table de cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Savon et eau</li><li>• Nettoyant liquide doux</li><li>• Nettoyant à vitre en atomiseur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ou rude comme le javellisant, l'ammoniaque ou un nettoyant à four.</li><li>• Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.</li></ul> <p><b>REMARQUE :</b> Pour éviter les dommages au produit, ne pas enlever la table de cuisson.</p>

## Tableau de nettoyage (suite)

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>Grilles et chapeaux des brûleurs de surface*</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saleté légère à modérée</li> <li>• Saleté carbonisée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savon et eau</li> <li>• Tampon à récurer en plastique non abrasif</li> <li>• Lave-vaisselle (grilles seulement)</li> <li>• Tampon à récurer en plastique non-abrasif</li> <li>• Nettoyant en poudre doux abrasif et eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer aussitôt qu'ils deviennent sales.</li> <li>• Laver, rincer et bien sécher.</li> <li>• Répéter les étapes de nettoyage (avec les articles à gauche) au besoin, jusqu'à l'enlèvement complet des souillures.</li> <li>• Rincer à fond et sécher.</li> <li>• <b>REMARQUE</b> : Ne pas remettre les chapeaux sur les brûleurs s'ils sont mouillés. Ne pas laver les chapeaux au lave-vaisselle.</li> </ul>
<b>Brûleurs de surface</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir la section "Brûleurs de surface scellés" à la section "Entretien de la table de cuisson".</li> </ul>
<b>Plaque de mijotage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détergent liquide et eau</li> <li>• Nettoyant abrasif doux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essuyer avec un linge ou une éponge humide, ensuite rincer à l'eau propre et bien essuyer.</li> <li>• Frotter dans le sens du grain avec un linge ou une éponge humide. Rincer à fond. Répéter au besoin.</li> <li>• <b>NE PAS</b> mettre au lave-vaisselle. La plaque peut rendre l'aluminium foncé et taché.</li> </ul>

\* Lorsque la table de cuisson est froide, enlever tous les renversements et nettoyer. Les renversements de nourriture contenant des acides tels que le vinaigre et les tomates, peuvent affecter le fini.

## Surfaces en acier inoxydable

### Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampons à récurer savonneux.
- Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager les surfaces.
- Toujours bien essuyer pour éviter les marques d'eau.
- Si des nettoyants commerciaux sont utilisés, suivre le mode d'emploi sur l'étiquette. Si le produit contient du chlore (agent de blanchiment) rincer à fond et essuyer avec un linge doux sans charpie. Le chlore est une substance corrosive.

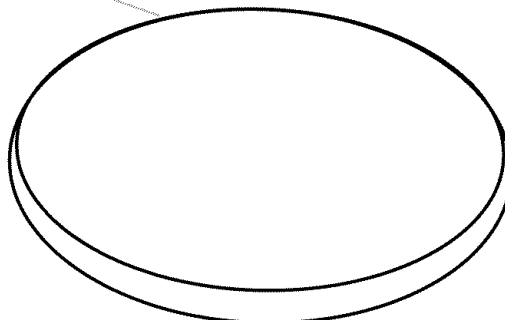
	AGENT NETTOYANT	UTILISATION
Nettoyage de routine et marques de doigts	• Détergent liquide et eau; nettoyant tout usage	• Essuyer avec un linge ou une éponge humide, ensuite rincer à l'eau propre et sécher.
Taches tenaces et résidus cuits	• Nettoyant abrasif doux ou nettoyant pour acier inoxydable	• Frotter dans le sens du grain avec un linge ou une éponge humide et un nettoyant. Rincer à fond. Répéter au besoin.
Taches d'eau dure	• Vinaigre	• Badigeonner ou essuyer avec un linge. Rincer à l'eau et sécher.

## Brûleurs de surface scellés et table de cuisson

### Nettoyage des brûleurs de surface

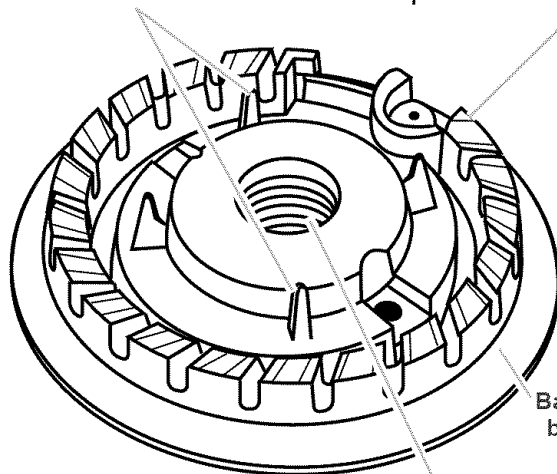
- On doit régulièrement enlever et nettoyer les chapeaux des brûleurs. Toujours nettoyer les chapeaux des brûleurs après un renversement d'aliments. Le fait de maintenir le chapeau propre empêche le mauvais allumage et une flamme inégale.
- Pour le bon écoulement du gaz et un bon allumage de la flamme du brûleur, NE PAS LAISSER DES PRODUITS ALIMENTAIRES RENVERSÉS ET DES AGENTS DE NETTOYAGE OU AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS L'OUVERTURE DU TUBE D'ARRIVÉE DE GAZ.
- Pour que la flamme s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Il est essentiel que cette zone demeure exempte de saletés et soit protégée contre les renversements. Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur est utilisé.
- Laisser la table de cuisson se refroidir avant de la nettoyer.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, produits chlorés ou produits pour enlever la rouille.
- Ne pas entraver l'écoulement de gaz de combustion et l'air de ventilation.

Chapeau de brûleur en porcelaine  
(dessus, seulement)



Tiges d'alignement

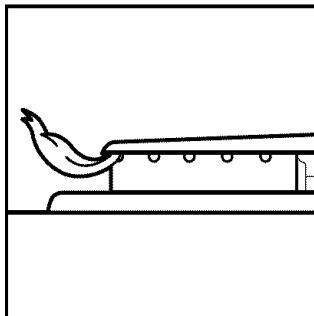
Dispositif d'allumage



Base du brûleur

Ouverture du tube d'arrivée de gaz

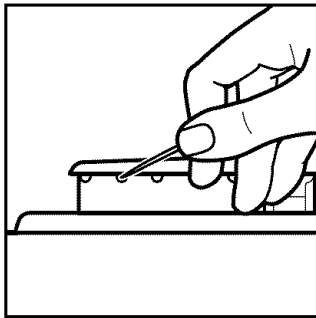
- Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour vérifier la taille et la forme des flammes. Une bonne flamme est bleue. Si les flammes sont inégales, il peut être nécessaire de nettoyer les brûleurs.



## Brûleurs de surface scellés et table de cuisson (suite)

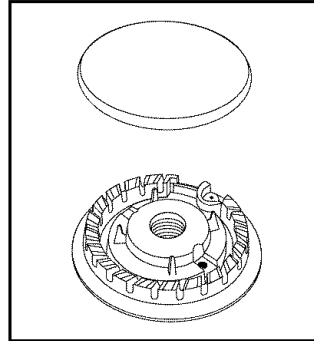
### Nettoyage des brûleurs :

1. Soulever le chapeau du brûleur verticalement pour le séparer de la base.
2. Nettoyer le chapeau du brûleur avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge. On peut également nettoyer les chapeaux avec un tampon à récurer en plastique légèrement abrasif ou un produit de nettoyage en poudre. Ne pas nettoyer les chapeaux du brûleur au lave-vaisselle ou dans un four autonettoyant.
3. En cas d'obstruction ou d'accumulation de saletés dans le tube d'arrivée de gaz, nettoyer la zone affectée avec un bâtonnet ouaté ou un linge doux.
4. Si les orifices de sortie du gaz sont obstrués,



**les nettoyer avec une épingle droite. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dents en bois.** Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien qualifié pour l'entretien.

5. Après le nettoyage du tube d'arrivée de gaz et des orifices, réinstaller les chapeaux des brûleurs.

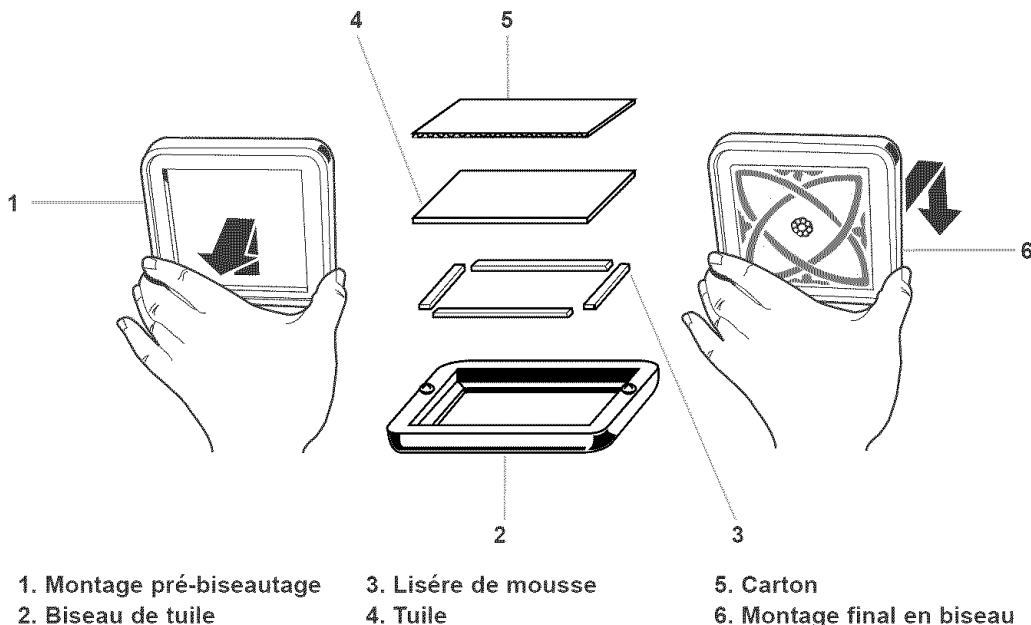


Pour réinstaller les chapeaux des brûleurs, s'assurer que les tiges d'alignement à la base des brûleurs sont bien alignées avec les chapeaux.

6. Allumer le brûleur pour s'assurer qu'il s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir été nettoyé, contacter un technicien d'entretien désigné par KitchenAid®. Ne pas faire vous-même la réparation d'un brûleur scellé.

# Insertion de la tuile en biseau†

La table de cuisson professionnelle au gaz de 36 po avec tuile, vous permet d'insérer des tuiles décoratives dans le montage en biseau. Cette action vous permet de coordonner des tuiles en biseau avec les tuiles dans votre cuisine ou encore vous pouvez choisir d'insérer les tuiles décoratives dans le temps des fêtes. Suivre les instructions ci-dessous pour insérer la tuile de dimension appropriée:



## Si vous avez une tuile de 4 1/4 po (10,8 cm):

- A. Appuyer sur le biseau de la base vers le haut et l'enlever du tableau de commande.
- B. Enlever la pièce de carton carré de l'intérieur du biseau et placer de côté pour la commande.
- C. Commencer l'assemblage du biseau.
- D. Insérer la tuile dans le biseau avec le côté décoratif vers l'avant.
- E. Décoller l'endos du ruban gommé sur le carton.
- F. Centrer le carton sur la tuile et le fixer.
- G. Réinstaller délicatement le montage au tableau de commande en alignant les trous à l'arrière du biseau sur les vis du tableau de commande, en centrant l'assemblage et en tenant compte des boutons, et appuyer sur le montage jusqu'à ce qu'il soit fermement en place.

† Pour commander d'autres tuiles de biseau (pièce n° 8284641), composer le 1-800-422-1230 (aux États-Unis) ou 1-800-807-6777 (au Canada). Vous entendrez un message téléphonique. Suivre les étapes pour placer une commande.

## Si vous avez une tuile de 3 po (9,8 cm):

- A. Appuyer sur le biseau du bas vers le haut et l'enlever du tableau de commande.
- B. Enlever la pièce de carton carré de l'intérieur du biseau et placer de côté pour réutiliser.
- C. Récupérer les 4 lisières en mousse du sac de documentation.
- D. Commencer l'assemblage du biseau.
- E. Décoller l'endos de la lisière de mousse.
- F. Coller aux surfaces verticales à l'intérieur.
- G. Insérer la tuile dans le biseau avec le côté décoratif vers l'avant. Placer la tuile sur les lisières de mousse en vous assurant que la tuile est bien fixée dans les coins.
- H. Décoller l'endos du ruban gommé sur le carton.
- I. Centrer le carton sur la tuile et fixer.
- J. Réinstaller délicatement le montage au tableau de commande en alignant les trous à l'arrière du biseau sur les vis du tableau de commande, en centrant l'assemblage et en tenant compte des boutons, et appuyer sur le montage jusqu'à ce qu'il soit fermement en place.



# Dépannage

On peut résoudre facilement de nombreux problèmes communs à la table de cuisson, ce qui économise le coût d'une visite possible de service. Essayer les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre votre problème sans aide externe. Si les suggestions ne réussissent pas, voir "Demande d'assistance ou de service" à la page 14 (aux É.-U.) ou à la page 15 (au Canada).

Problème	Cause du problème	Solution
Rien ne fonctionne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil est-il bien connecté?</li> <li>• La table de cuisson n'est pas bien reliée à une canalisation de gaz.</li> <li>• Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.</li> <li>• Un bouton de commande n'est pas réglé correctement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir les instructions d'installation.</li> <li>• Contacter un technicien de service désigné par KITCHENAID® pour rebrancher la table de cuisson à l'approvisionnement de gaz.</li> <li>• Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.</li> <li>• Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner.</li> </ul>
Le brûleur ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.</li> <li>• Le brûleur est mouillé après avoir été lavé.</li> <li>• Les orifices du brûleur peuvent être obstrués.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.</li> <li>• Le laisser sécher.</li> <li>• Les nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 12).</li> </ul>
<p>Les flammes du brûleur ne sont pas uniformes.</p> <p>Les flammes du brûleur se détachent des orifices, sont de teinte jaune ou sont bruyantes lors de l'extinction.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les orifices du brûleur peuvent être obstrués.</li> <li>• Le brûleur a besoin d'un nettoyage.</li> <li>• Le mélange air/gaz est incorrect.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 12).</li> <li>• Nettoyer selon les instructions à la page 11.</li> <li>• Contacter un technicien de service désigné par KitchenAid pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les instructions d'installation.</li> </ul>
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux que vous aviez prévus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson n'est pas à niveau.</li> <li>• L'ustensile utilisé n'est pas du genre ou de la dimension correcte.</li> <li>• La taille des flammes ne convient pas à l'ustensile qui est employé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer la table de cuisson à niveau.</li> <li>• Référez à un livre de cuisine fiable pour le genre et la dimension d'ustensile recommandés.</li> <li>• L'ustensile de cuisson doit avoir la même dimension ou être légèrement plus grand que la surface de cuisson qui est employée.</li> </ul>

# Demande d'assistance ou de service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'un appel de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions suivantes.

## Si vous avez besoin d'assistance ou de service aux É.-U.

**Téléphoner au Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid sans frais au 1-800-422-1230**



Lors de l'appel :

Veillez connaître la date d'achat, le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

**Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :**

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils ménagers.
- Renseignements d'installation.

- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange et d'accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

**Les techniciens de services désignés par KitchenAid** ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout aux É.-U.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages Jaunes, pour identifier une compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région.

## 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 spécifiées par le fabricant. Ces pièces 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 spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou de votre Centre de service désigné le plus proche.

## Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante :

Appareils ménagers de marque KitchenAid  
Centre d'interaction avec la clientèle  
a/s Service de la correspondance  
MD 8020  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2400

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

## Si vous avez besoin d'assistance ou de service au Canada :

**Téléphoner au Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada sans frais : de 8 h 30 à 5 h 30 (HNE) au 1-800-461-5681**



Lors de l'appel :  
Veuillez connaître la date d'achat, le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

**Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :**

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils ménagers.

**Si vous avez besoin de service :**

Contactez le service d'appareils ménagers Inglis Limitée de n'importe où au Canada au **1-800-807-6777**.

- Vente de pièces de rechange et d'accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (français, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

**Les techniciens de services désignés par KitchenAid** ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout au Canada.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages Jaunes, pour identifier une compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région.

## 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 spécifiées par le fabricant. Ces pièces 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 spécifiées par l'usine dans votre région, composez le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou de votre Centre de service désigné le plus proche.

## Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, Ontario L5N3A7

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

# Table de cuisson au gaz

KitchenAid®

## Garantie

DURÉE DE LA GARANTIE :	KITCHENAID PAIERA POUR :	KITCHENAID NE PAIERA PAS POUR :
<b>GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.</b>	Coûts des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour corriger des vices de matériau ou de fabrication. Les travaux doivent être exécutés par le personnel d'un établissement de service désigné par KitchenAid.	<p><b>A.</b> Les visites d'un dépanneur pour :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rectifier l'installation de la cuisinière.</li> <li>2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la cuisinière.</li> <li>3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison.</li> <li>4. Rectifier la plomberie dans la maison.</li> </ol> <p><b>B.</b> Réparations lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que l'emploi normal dans un domicile unifamilial.</p> <p><b>C.</b> Les dommages imputables à : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, actes de Dieu, mauvaise installation, ou installation non conforme avec les codes électriques locaux ou l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid ou KitchenAid Canada.</p> <p><b>D.</b> Tous les frais de main-d'œuvre durant la période des garanties limitées.</p> <p><b>E.</b> Pièces de rechange ou frais de main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis et du Canada.</p> <p><b>F.</b> Transport pour aller chercher et livrer l'appareil. Ce produit est conçu pour être réparé sur place.</p> <p><b>G.</b> Réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications exécutées sans autorisation sur l'appareil.</p> <p><b>H.</b> Au Canada, frais de déplacement pour les clients demeurant dans des endroits éloignés.</p>
<b>GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.</b>	Pièces de rechange pour tous les brûleurs à gaz pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication.	

7/99

**KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.** Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez également jouir d'autres droits.

**A l'extérieur du Canada et des 50 États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contracter votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.**

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" dans cette brochure. Après avoir vérifié la section "Dépannage", une aide additionnelle peut être trouvée en téléphonant à notre Centre d'assistance aux consommateurs, **1-800-422-1230** aux É.-U. Pour le service au Canada, composer le **1-800-807-6777**.