

# Use and Care Guide



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

<b>Table of Contents.....</b>	<b>2</b>
<b>A Note to You.....</b>	<b>2</b>
<b>Cooktop Safety .....</b>	<b>3</b>
<b>Using Your Cooktop .....</b>	<b>5</b>
<b>Caring For Your Cooktop.....</b>	<b>13</b>
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>17</b>
<b>Requesting Assistance or Service.....</b>	<b>18</b>
<b>Warranty.....</b>	<b>20</b>

For assistance or service in the U.S.A.,  
call the Consumer Assistance Center.

For assistance or service  
in Canada, see page 19.

## KITCHENAID® Gas Sealed Burner Cooktop

**MODELS KGCR055G KGCT055G KGCS105G KGCS127G KGCS166G  
KGCT305G KGCT365G KGCT366G**

# Table of Contents

A Note to You .....	2	Caring for Your Cooktop.....	13
Cooktop Safety .....	3	Cleaning chart.....	13
Using Your Cooktop .....	5	Stainless steel surfaces .....	14
Using the Surface Burners.....	5	Sealed surface burners and cooktop ..	15
Characteristics of		<b>Troubleshooting.....</b>	<b>17</b>
cookware materials .....	12	<b>Requesting Assistance or Service.....</b>	<b>18</b>
		<b>Warranty .....</b>	<b>20</b>

## 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 and safely. Please read it carefully. Also, please complete and mail the enclosed Product Registration Card.

### Please record your model's information.

Whenever you call our Consumer Assistance 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 (see illustration on pages 6-10 for location of plate).

Please also record the purchase information.

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

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

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

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

**Address** \_\_\_\_\_

**Phone** \_\_\_\_\_

**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.**

# Cooktop Safety

## Your safety and the safety of others is 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 hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

All safety messages will identify the hazard, 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.

continued on next page



### 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 –**

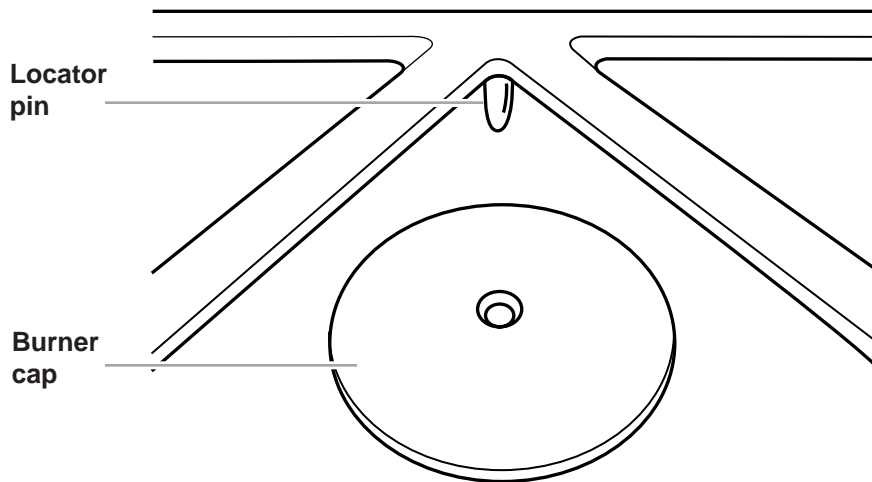
# Using Your Cooktop

## Using the surface burners

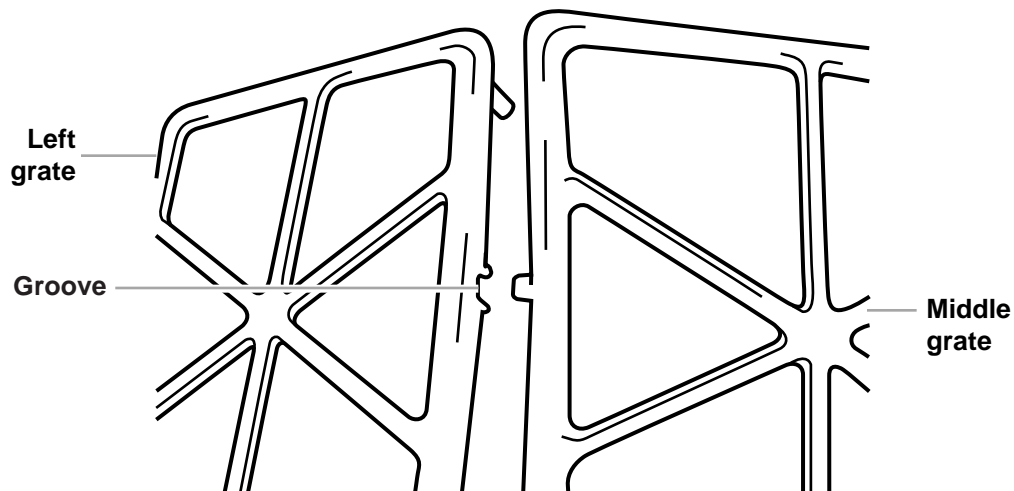
Your cooktop has sealed gas burners with an electric ignition system. The sealed burners spread the heat evenly across the bottom of the cookware and provide infinite heat control.

**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.

### Surface Grates



The locator pin on the grate must be positioned in the burner cap hole to hold the grate in place.



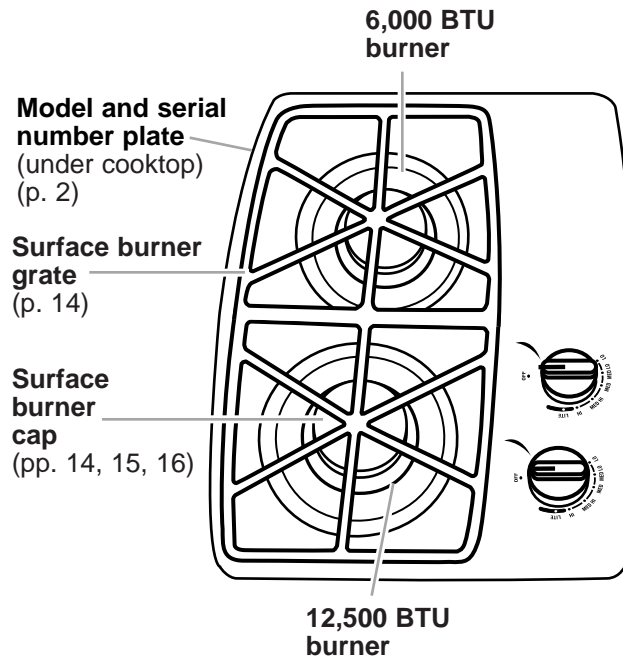
The grates located on the left and right side of the cooktop contain grooves. These grooves must always face inward toward the control knobs to hold the grates in place.

**NOTE:** The middle grate must be placed in position first followed by the left and right grates (see pp. 7-10 for illustration)



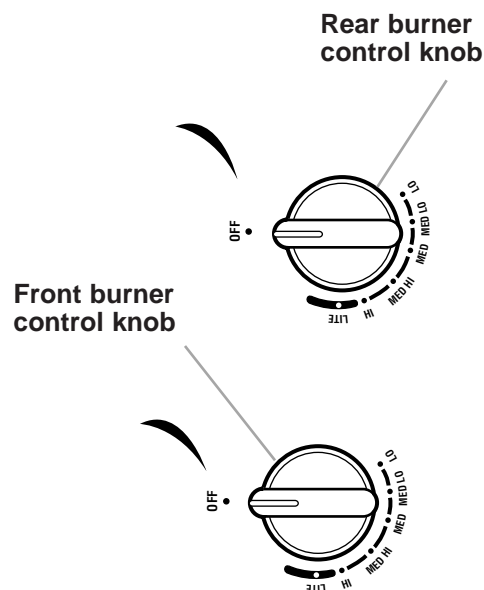
# Using Your Cooktop

Models KGCT055G (15 inch/38.1 cm)  
KGCR055G (15 inch/38.1 cm)-not shown



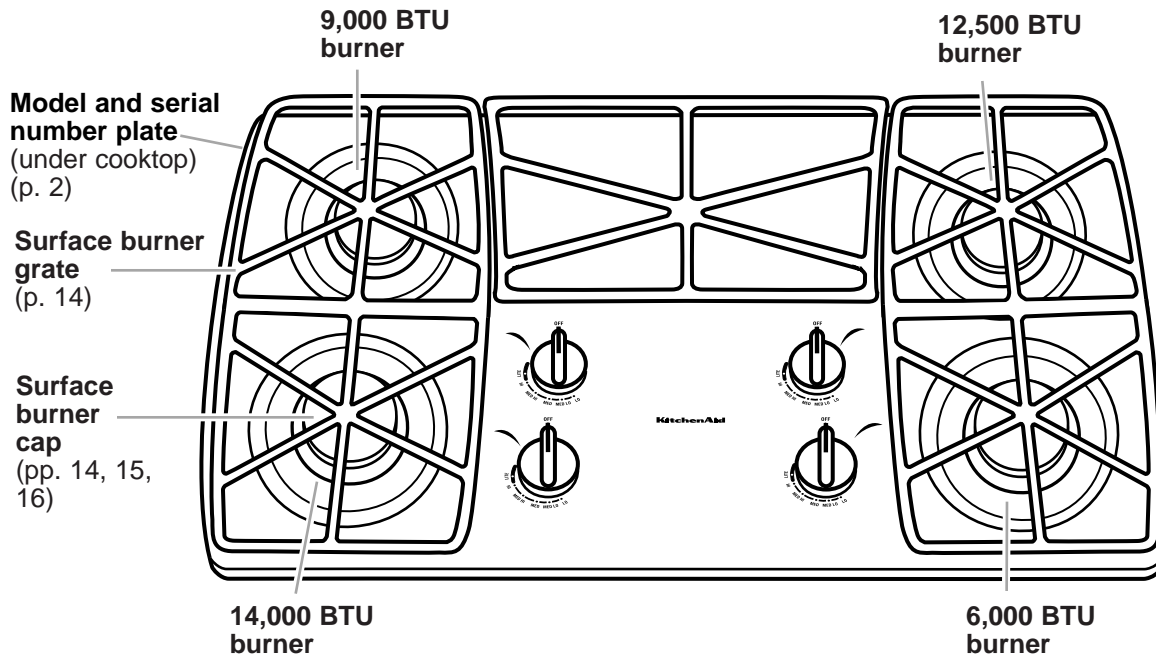
Use the rear burner for simmering or for cooking smaller quantities of food requiring small cookware.  
Use the front burner for cooking large quantities of food, deep-fat frying, or cooking with large cookware.

## Control panel



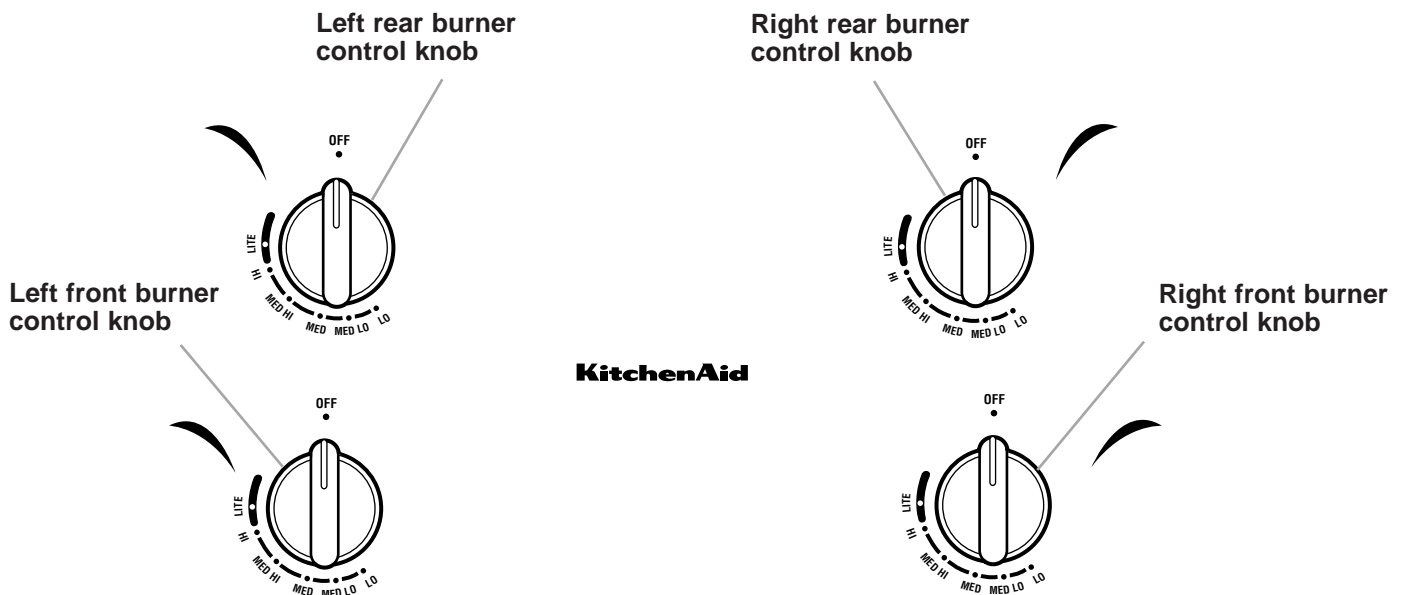


**Model KGCT365G (36 inch/91.4 cm)**



Use the left rear and right front burners for simmering or for cooking smaller quantities of food requiring small cookware.  
 Use the left front and right rear burners for cooking large quantities of food, deep-fat frying or cooking with large cookware.

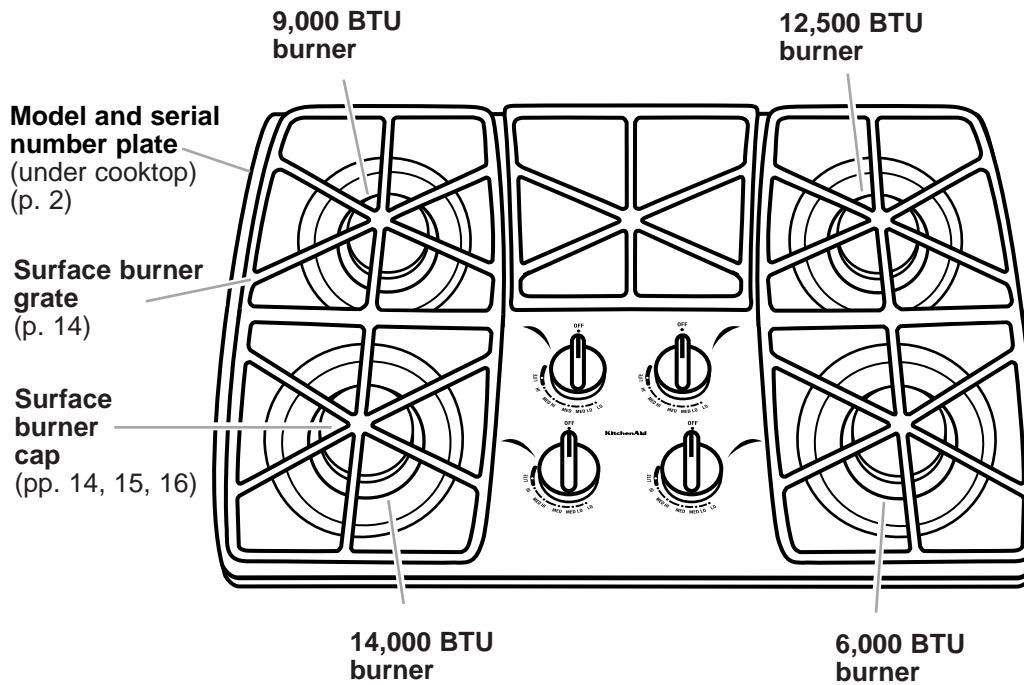
**Control panel**





# Using Your Cooktop

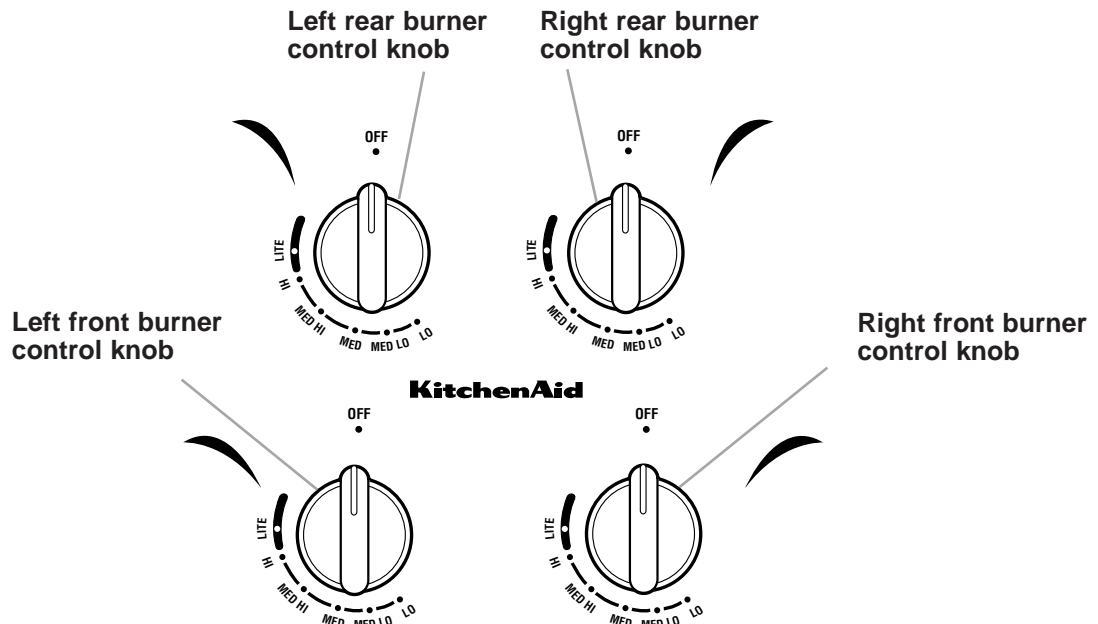
Models KGCS105G (30 inch/76.2 cm)  
KGCT305G (30 inch/76.2 cm)



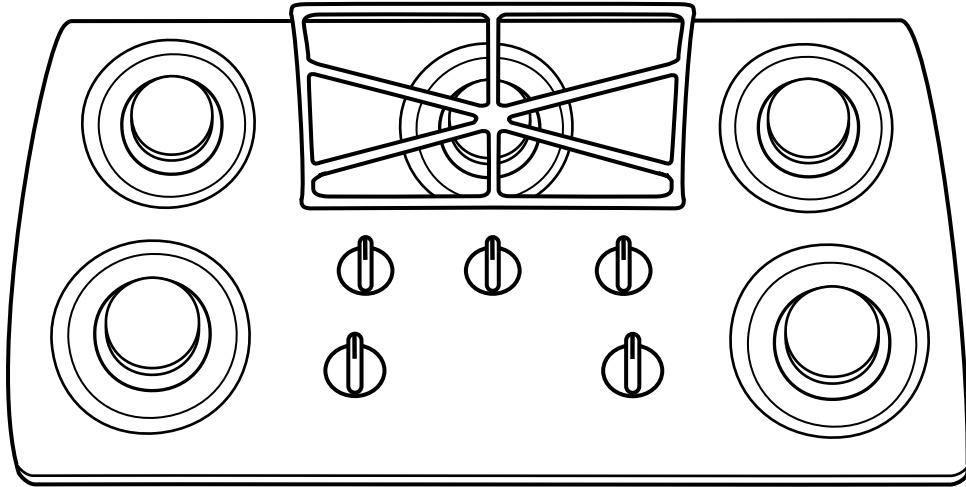
Use the left rear and right front burners for simmering or for cooking smaller quantities of food requiring small cookware.

Use the left front and right rear burners for cooking large quantities of food, deep-fat frying, or cooking with large cookware.

## Control panel



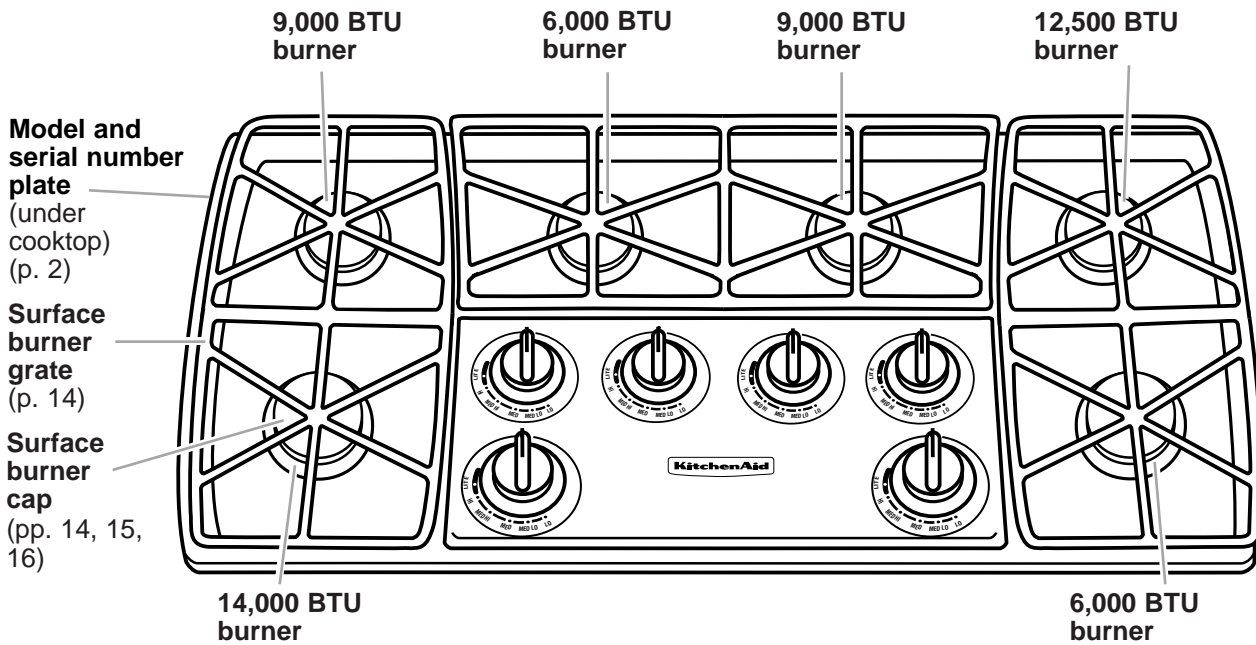






# Using Your Cooktop

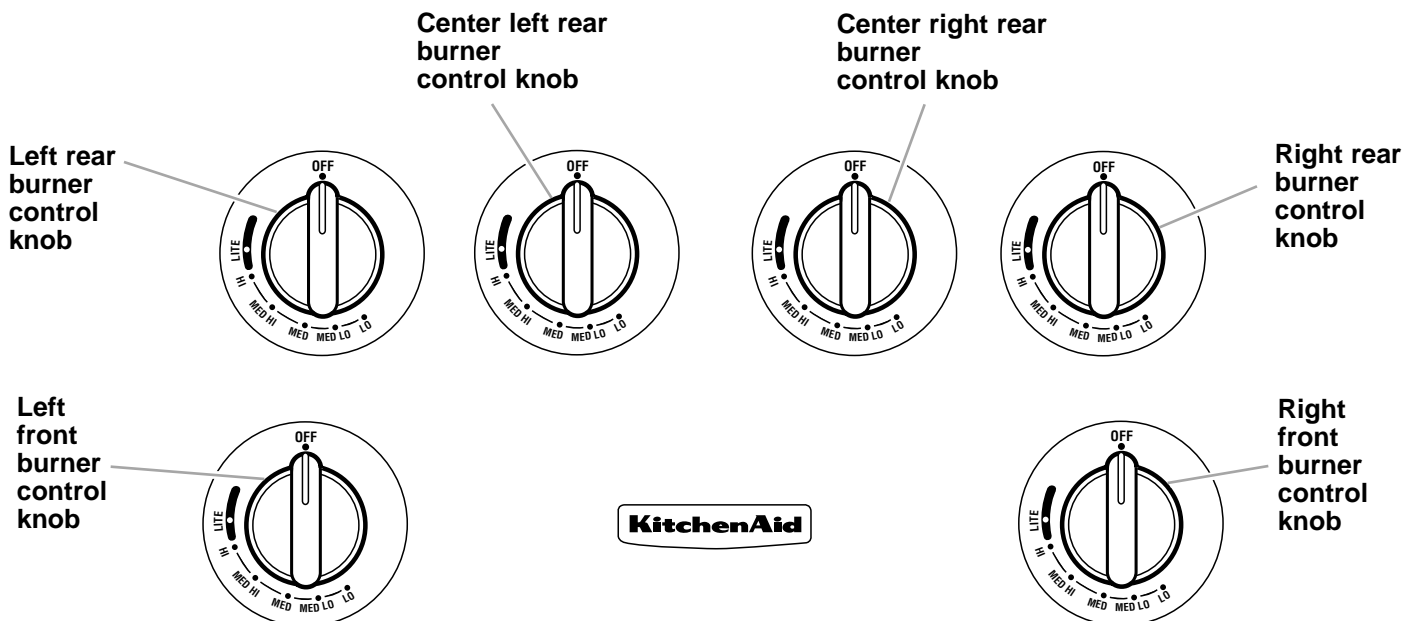
## Model KGCS127G (43 inch/109 cm)



Use the left rear, center left rear, center right rear, or right front burners for simmering or for cooking small-quantity quantities of food requiring small cookware.

Use the left front or right rear burners for cooking large quantities of food, deep-fat frying, or cooking with large cookware.

### Control panel





## 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.



## WARNING

### Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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

Turn the flame control knob

SETTING	RECOMMENDED USE
<b>LITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To light the burner.</li> </ul>
<b>HI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To start food cooking.</li> <li>To bring liquid to a boil.</li> </ul>
<b>MED HI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To hold a boil.</li> <li>To fry chicken or pancakes.</li> </ul>
<b>MED</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>For gravy, pudding, and icing.</li> <li>To cook large amounts of vegetables.</li> </ul>
<b>MED LO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To keep food cooking after starting it on a higher setting.</li> </ul>
<b>LO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To keep food warm.</li> <li>To melt chocolate or butter.</li> <li>To simmer.</li> </ul>

### 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.

## Using the Surface Burners (cont.)

### 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.

#### To protect your cooktop:

- Center the canner over the surface burner. Do not extend more than 1 inch outside the burner area.
- Do not place your canner on two surface burners at the same time.
- 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, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

### 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.
- To avoid tipping, make sure pots and pans are centered on the grates.


## 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.

	<b>! WARNING</b>
	<p><b>Explosion Hazard</b></p> <p><b>Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance. Doing so can result in death, explosion, or fire.</b></p>

## 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> <li>• Dishwasher</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</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> <li>• Non-abrasive plastic scrubbing pad</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> <li>• Gently clean around the model and serial plate, too much scrubbing could remove the numbers.</li> <li>• <b>NOTE:</b> To avoid product damage, do not remove the cooktop.</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.



## Cleaning chart (cont.)

PART	CLEANING METHOD	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>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>

## Stainless steel surfaces (some models)

### 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.

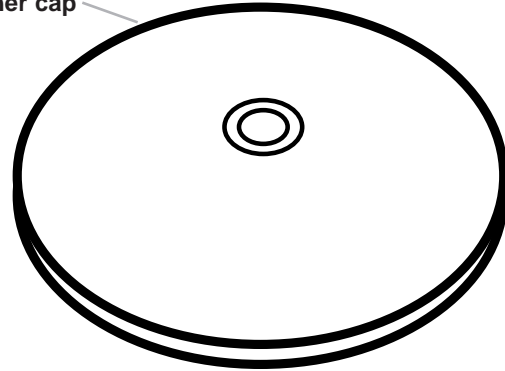
	CLEANING AGENT	HOW TO USE
Routine cleaning and fingerprints	• Liquid detergent and water; all-purpose cleaner	• Wipe with damp cloth or sponge, then rinse with clean water and wipe dry.
Stubborn stains and baked-on residue	• Mild-abrasive cleanser or stainless steel cleaners	• Rub in the direction of 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

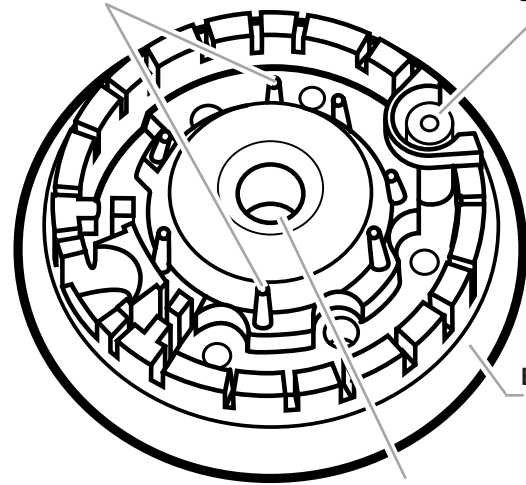
- You should routinely remove and clean the burner caps. Always clean the burner caps after a spillover. Keeping the burner caps clean prevents improper ignition and an uneven flame.
- For the proper flow of gas and ignition of the burner, **DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS, OR ANY OTHER MATERIAL 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.
- If the knobs are removed while cleaning, be careful not to spill liquids through the holes in the control area.
- Be careful not to allow moisture to collect in the control area. Moisture can cause the ignitor switches to fail.

Cast-iron burner cap



Alignment pins

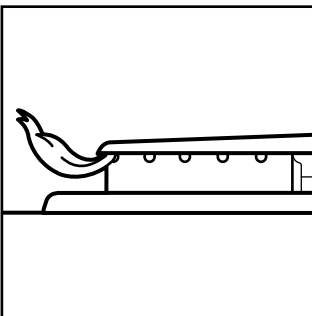
Ignitor



Burner base

Gas tube opening

- 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.

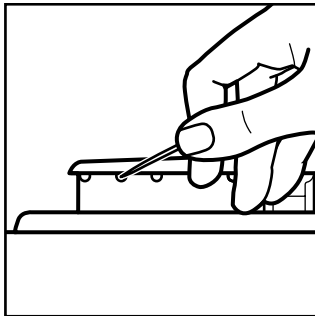




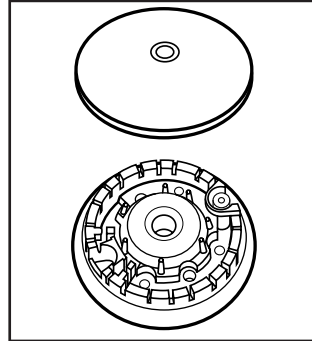
## Sealed surface burners and cooktop (cont.)

### 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 an authorized KitchenAid service technician. Do not service the sealed burner yourself.



# 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” on page 18 (In the U.S.A.), or on page 19 (in Canada).

Problem	Problem Cause	Solution
Nothing will operate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop is not wired into a live circuit with proper voltage.</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>• Wire the cooktop into a live circuit with proper voltage. (See installation instructions.)</li> <li>• Contact an authorized KitchenAid 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. (See page 16.)</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. (See page 16.)</li> <li>• Clean as directed on page 16.</li> <li>• Contact an authorized KitchenAid 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> <li>• The flow of combustion and/or ventilation air to the cooktop is blocked.</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 are being used.</li> <li>• Remove any obstructions around knobs or burners.</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 Consumer



**Assistance 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.

- Use and maintenance procedures.
- 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 service technicians** are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the authorized KitchenAid 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 authorized 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 authorized replacement parts in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number or your nearest authorized 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  
Consumer Assistance Center  
c/o Correspondence Dept.  
2000 North M-63  
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.



# If you need assistance or service in Canada:

## Call the KitchenAid Consumer



**Assistance Center toll free:  
8:30 a.m. - 6 p.m. (EST) at  
1-800-461-5681. Our consul-  
tants 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.

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

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

## KitchenAid Canada Appliance Service – Consumer Services

### Direct service branches:

<b>BRITISH COLUMBIA</b>		1-800-665-6788
<b>ALBERTA</b>		1-800-661-6291
<b>ONTARIO</b> (except 807 area code)	Ottawa area	1-800-267-3456
	Outside the Ottawa area	1-800-807-6777
<b>MANITOBA, SASKATCHEWAN</b> and 807 area code in ONTARIO		1-800-665-1683
<b>QUEBEC</b>	Montreal (except South Shore)	1-800-3-1.-160
	Montreal	1-800-3-109500
	Quebec City	1-800-463-15230
	Swhebrlooea	1-800-526-716956

T

# KitchenAid® Gas Cooktop Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
<b>ONE-YEAR FULL WARRANTY</b> FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized KitchenAid servicing outlet.	<b>A.</b> Service calls to: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Correct the installation of the cooktop.</li> <li>2. Instruct you how to use the cooktop.</li> <li>3. Replace house fuses or correct house wiring.</li> <li>4. Correct house plumbing.</li> </ol> <b>B.</b> Repairs when cooktop is used in other than normal home use.
<b>SECOND-THROUGH FIFTH-YEAR LIMITED WARRANTY</b> FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts for any gas burner to correct defects in materials or workmanship.	<b>C.</b> Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, or installation not in accordance with local electrical or plumbing codes. <b>D.</b> Any labor costs during the limited warranties. <b>E.</b> Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada. <b>F.</b> Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. <b>G.</b> Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance. <b>H.</b> In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.

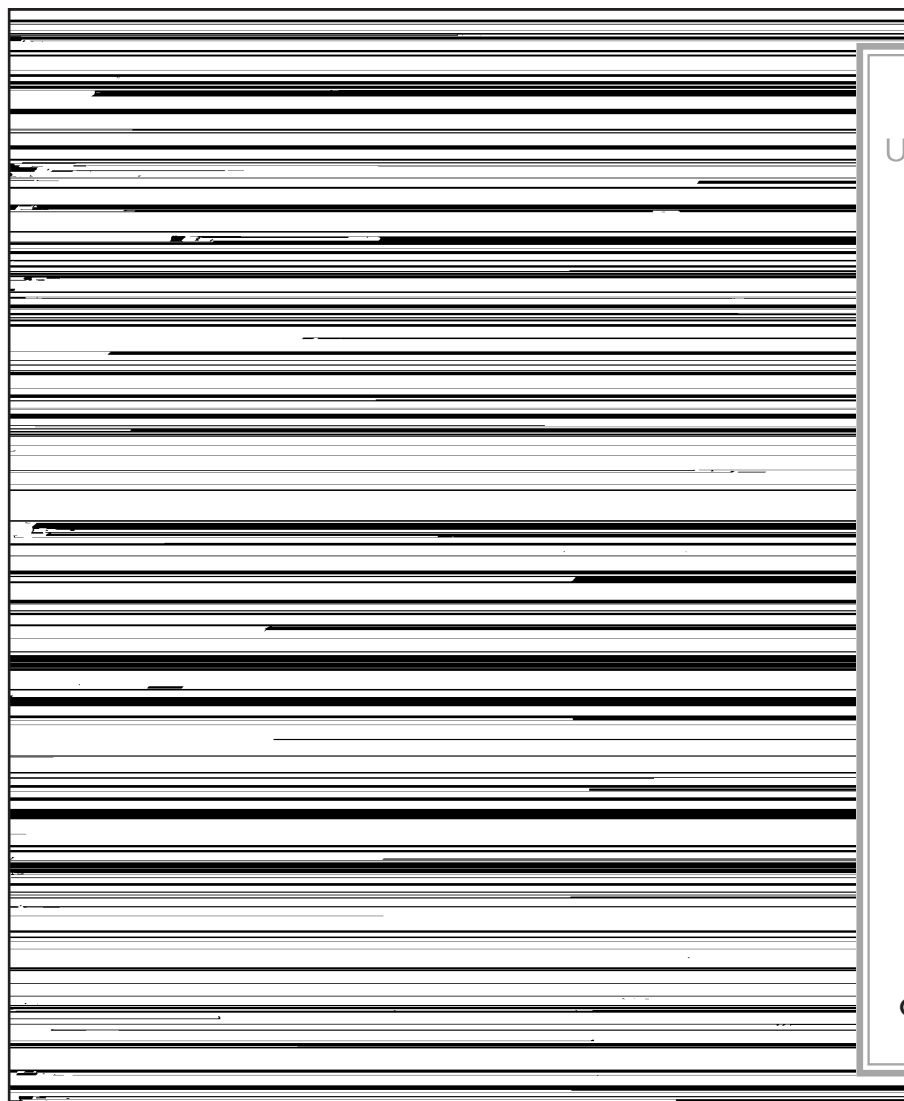
8/98

**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 United States and Canada, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized KitchenAid dealer.**

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 Consumer Assistance Center at **1-800-422-1230**. In Canada, call KitchenAid Canada at one of the telephone numbers listed in the "Requesting Assistance or Service" section.

# Guide d'utilisation et d'entretien



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

**Table des matières.....2**

**Note à l'intention de  
l'utilisateur .....2**

**Table de cuisson et  
sécurité .....3**

**Utilisation de la table  
de cuisson .....5**

**Entretien de la table de  
cuisson.....13**

**Guide de diagnostic....17**

**Demande d'assistance  
ou de service .....18**

**Garantie.....20**

Pour obtenir assistance ou service  
aux É.-U., communiquer avec le  
Centre de service à la clientèle.

Pour assistance ou service au  
Canada, se reporter à la page 19.

## Table de cuisson avec brûleurs à gaz scellés KITCHENAID®

**MODÈLES KGCR055G KGCT055G KGCS105G KGCS127G KGCS166G  
KGCT305G KGCT365G KGCT366G**

# Table des matières

Note à l'intention de l'utilisateur .....	2	Entretien de la table de cuisson .....	13
Table de cuisson et sécurité .....	3	Tableau de nettoyage .....	13
Utilisation de la table de cuisson .....	5	Surfaces en acier inoxydable .....	14
Utilisation des éléments chauffants .....	5	Brûleurs de surface scellés et table de cuisson .....	15
Caractéristiques des ustensiles de cuisson .....	12	Guide de diagnostic .....	17
		Demande d'assistance ou de service....	18
		Garantie .....	20

## Note à l'intention de 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 (voir l'emplacement sur le schéma des pages 6 à 10).

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** \_\_\_\_\_

# Table de cuisson et sécurité

## Votre sécurité et celle des autres est 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 susceptibles de causer le décès et des blessures graves à vous et à d'autres.

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

**! DANGER**

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

**! AVERTISSEMENT**

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

Tous les messages de sécurité identifient le danger 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.

suite à la page suivante



## 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 –**



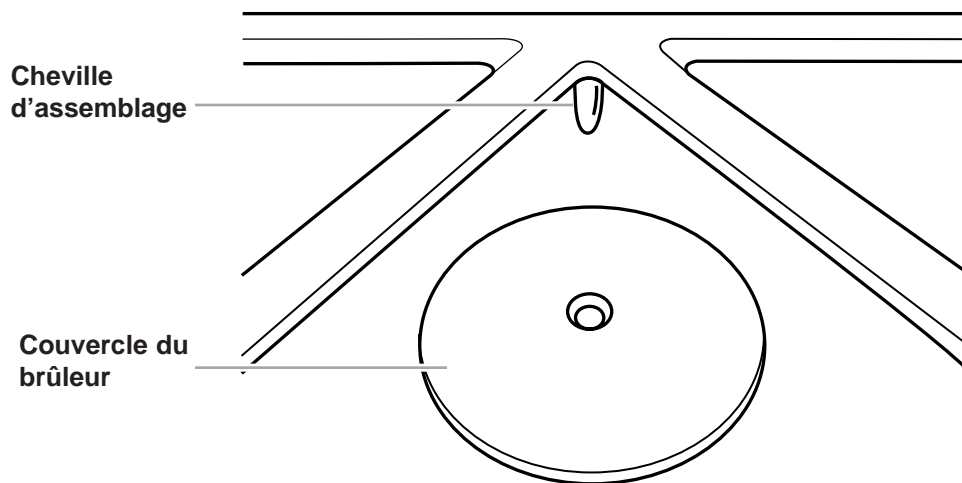
# Utilisation de la table de cuisson

## Utilisation des brûleurs de surface

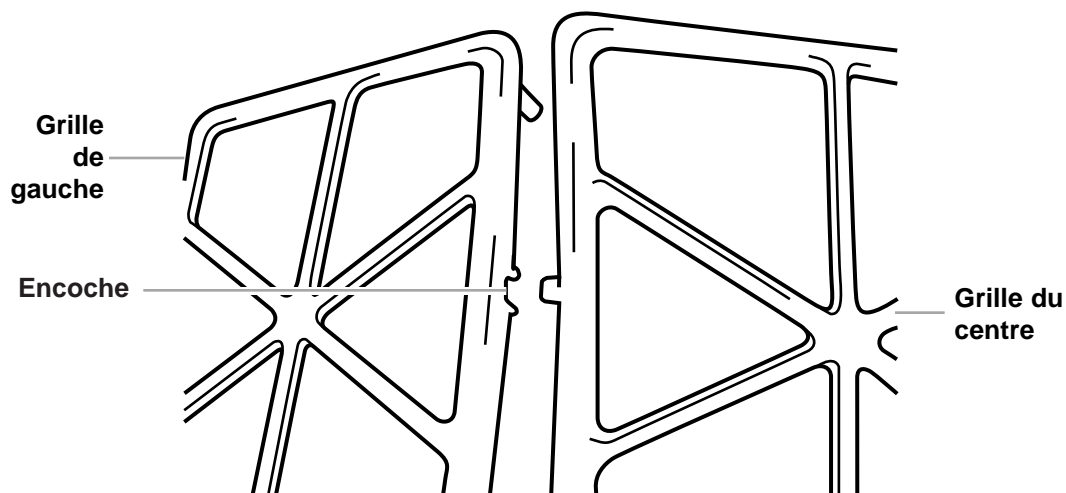
La table de cuisson est équipée de brûleurs à gaz scellés avec un système d'allumage électrique. Les brûleurs scellés diffusent la chaleur également sur la base des ustensiles de cuisson et permettent un réglage illimité.

**IMPORTANT :** La table de cuisson est réglée à l'usine pour être utilisée avec le gaz naturel. Si vous désirez utiliser du gaz propane, un équipement de conversion au gaz propane est fourni avec l'appareil. La conversion doit être exécutée par un technicien de service qualifié.

### Grilles de surface



La cheville d'assemblage sur la grille doit être positionnée dans le trou du couvercle du brûleur pour tenir la grille en place.



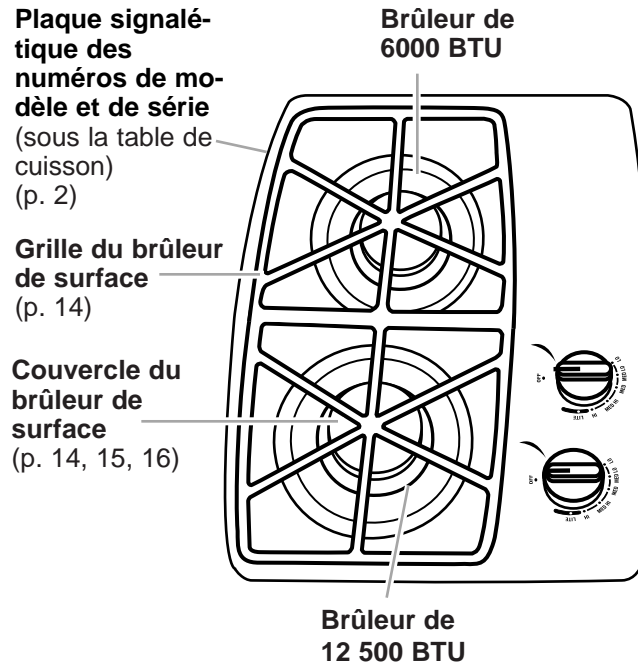
Les grilles situées du côté gauche et du côté droit de la table de cuisson contiennent des encoches. Ces encoches doivent toujours faire face vers l'intérieur et vers les boutons de commande, pour tenir les grilles en place.

**REMARQUE :** La grille du centre doit être placée en position d'abord suivie par les grilles de gauche et de droite (voir p. 7 à 10 pour illustration).



# Utilisation de la table de cuisson

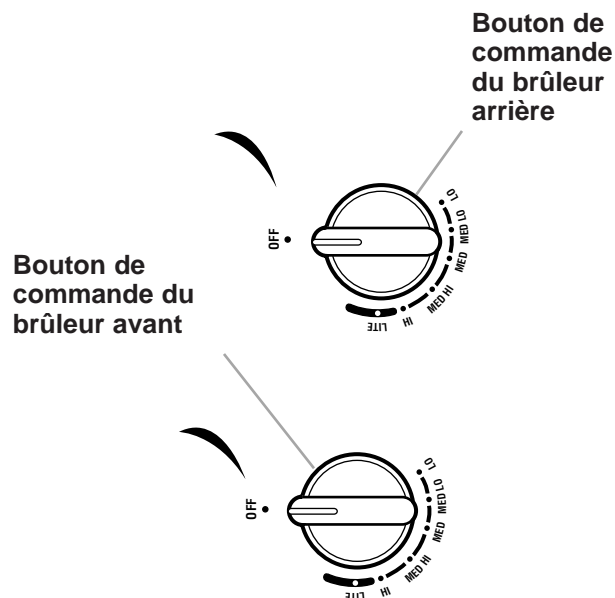
## Modèles KGCT055G (38,1 cm/15 po) KGCR055G (38,1 cm/15 po)-pas montré

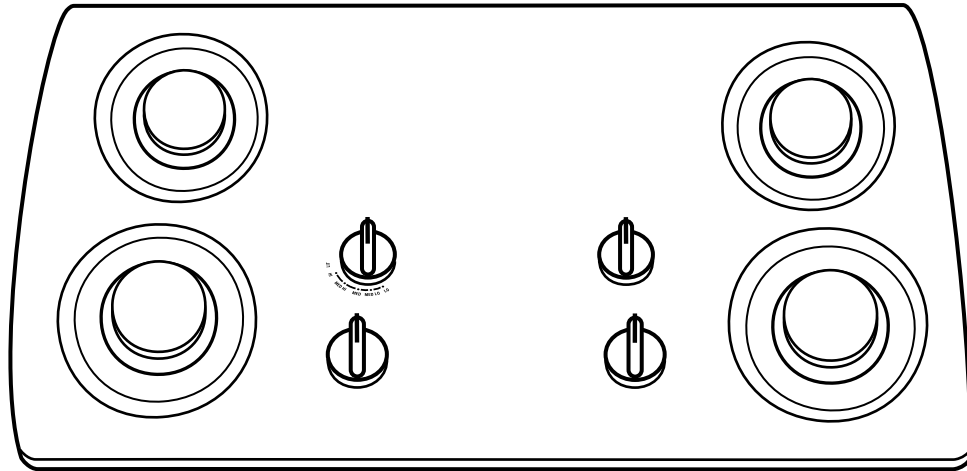


Utiliser le brûleur arrière pour faire mijoter, ou pour cuire de petites quantités d'aliments qui demandent de petits ustensiles de cuisson.

Utiliser le brûleur avant pour cuire de grandes quantités d'aliments, la grande friture ou la cuisson avec ustensiles de grande taille.

## Tableau de commande

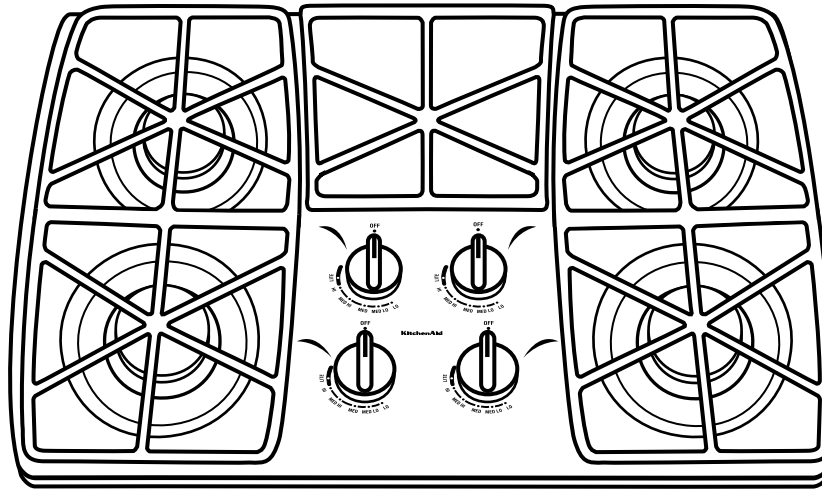




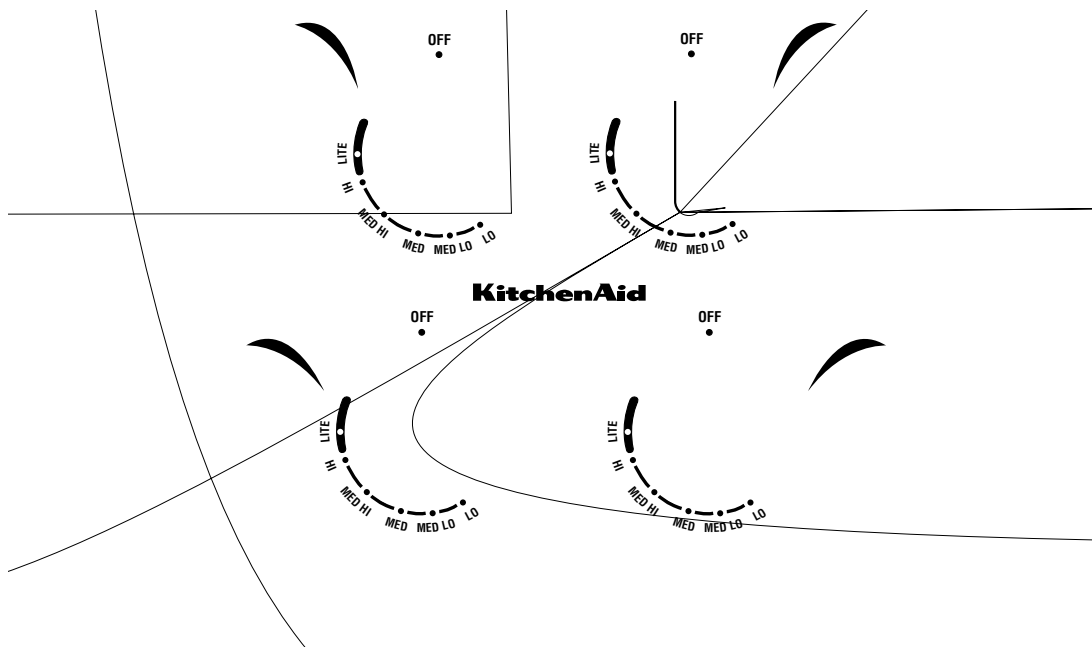
## Tableau de commande



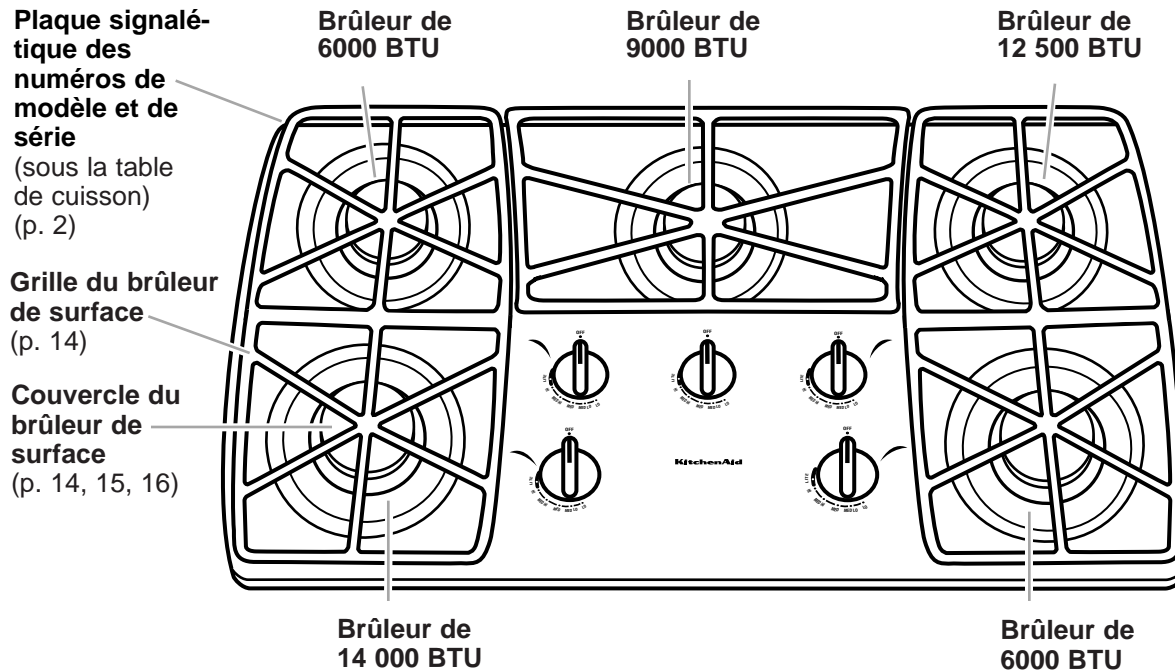
# Utilisation de la table de cuisson



## Tableau de commande



**Modèles KGCS166G (91,4 cm/36 po)  
KGCT366G (91,4 cm/36 po)**



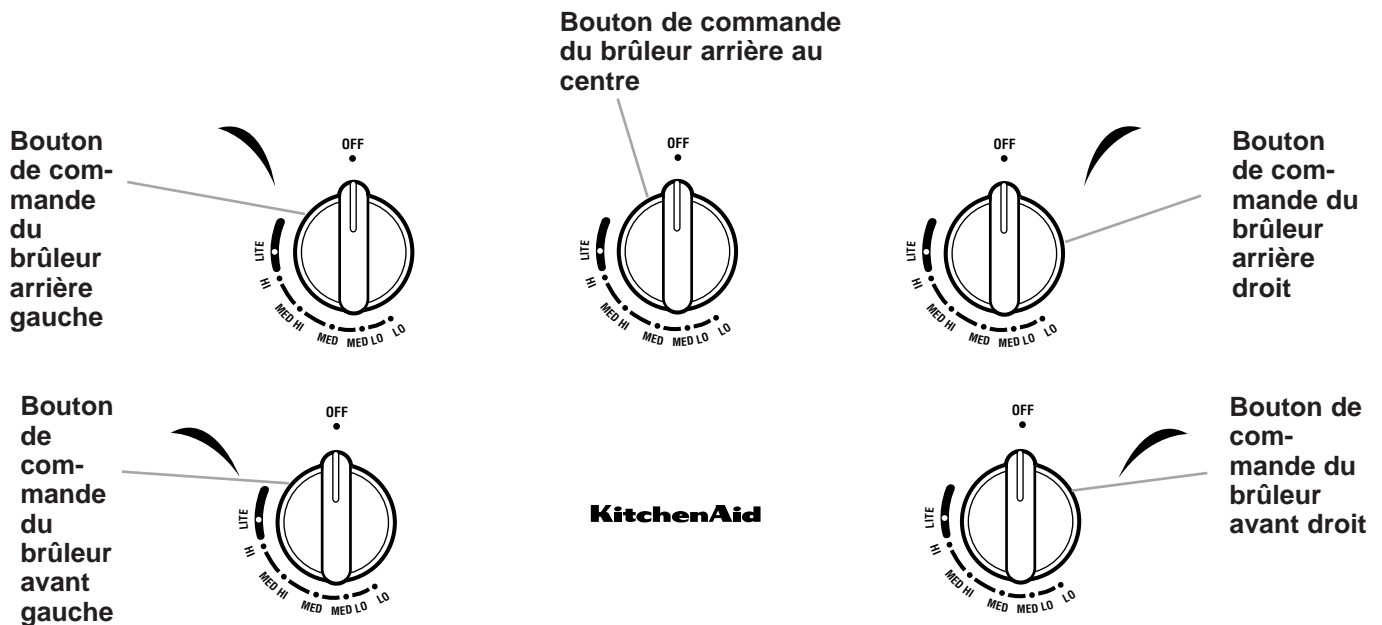
**Plaque signalétique des numéros de modèle et de série**  
(sous la table de cuisson)  
(p. 2)

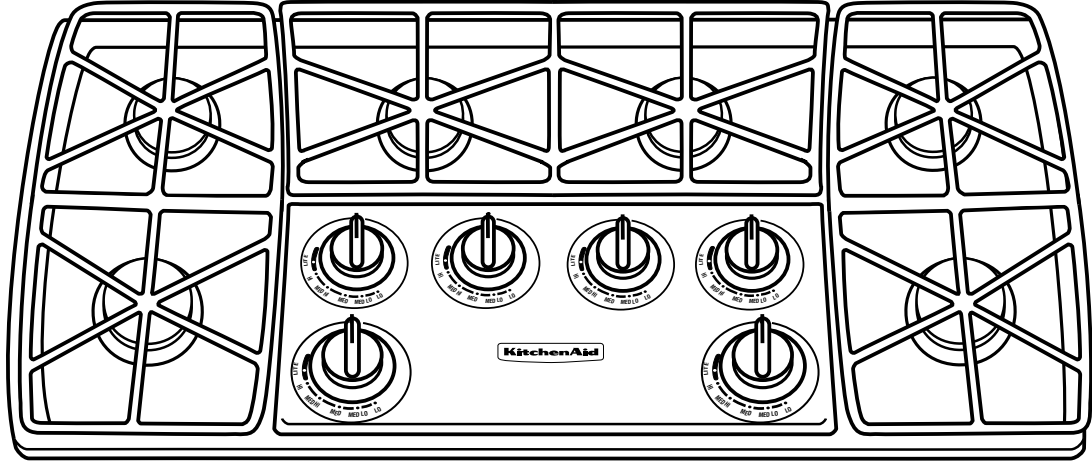
**Grille du brûleur de surface**  
(p. 14)

**Couvercle du brûleur de surface**  
(p. 14, 15, 16)

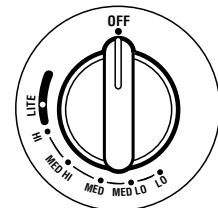
Utiliser les brûleurs arrière gauche, au centre ou avant droit pour faire mijoter, ou pour cuire de petites quantités d'aliments qui demandent de petits ustensiles de cuisson.  
Utiliser les brûleurs avant gauche et arrière droit pour cuire de grandes quantités d'aliments, la grande friture ou la cuisson avec ustensiles de cuisson de grande taille.

**Tableau de commande**





HI MED HI MED MED LO LO



## Utilisation des brûleurs de surface (suite)

### Utilisation des boutons de commande

#### ⚠ AVERTISSEMENT



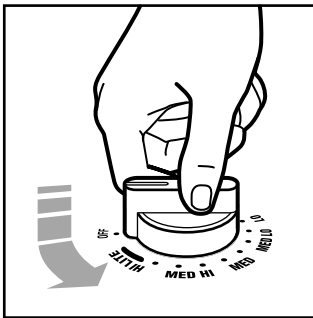
#### Risque d'incendie

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.

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).

- Placer une casserole remplie sur la grille du brûleur avant d'allumer

le brûleur. 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. 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 que vous désirez. On peut régler le bouton de commande à toute position entre HI (élevé) et LO (bas).

**REMARQUE :** Tous les allumeurs électriques feront le même bruit en même temps. Toutefois, le brûleur avec le bouton de commande tourné à LITE, est celui qui s'allumera.

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

### Réglage de chaleur des brûleurs

Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour allumer le brûleur.</li> </ul>
HI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour commencer la cuisson des aliments.</li> <li>• Pour amener un liquide à ébullition</li> </ul>
MED HI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour maintenir une ébullition.</li> <li>• Pour frire volaille ou crêpes.</li> </ul>
MED	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour sauce, pouding et glaçage.</li> <li>• Pour cuire de grandes quantités de légumes.</li> </ul>
MED LO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour maintenir la cuisson des aliments après la mise en marche à un réglage plus élevé</li> </ul>
LO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour maintenir les aliments à la température désirée.</li> <li>• Pour faire fondre chocolat ou beurre</li> <li>• Pour mijoter un aliment.</li> </ul>

### Conseils pour économiser l'énergie

- Pour aider à raccourcir 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 ensuite revenir au réglage plus bas pour compléter la cuisson.

## Utilisation des brûleurs de surface (suite)

### En cas d'une 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. 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 marmites ou des autoclaves combiné avec des réglages élevés de température pendant des périodes prolongées, peuvent causer des dommages à la table de cuisson.

#### Pour protéger la table de cuisson :

- Centrer l'autoclave sur le brûleur de surface. Ne pas dépasser plus de 1 po en dehors de la surface du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- 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 date sur les conserves, communiquer avec le ministère de l'Agriculture du gouvernement canadien ou avec les compagnies qui fabriquent des produits de préparation des conserves.

### 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 cet article convient à l'emploi sur des brûleurs de surface.
- Pour éviter le basculement, s'assurer que les casseroles et ustensiles de cuisson sont bien centrés sur les grilles.

## 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>• Bon pour le brunissement et la friture.</li> <li>• Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li> <li>• Peut être émaillé 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 les articles que l'on trouve à la maison. Le nettoyage de la table de cuisson chaque fois que des renversements ou des souillures surviennent, aidera à garder l'apparence et le fonctionnement d'un appareil neuf.



## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque d'explosion

**Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.**

## Tableau de nettoyage

Avant le nettoyage, toujours s'assurer que les commandes ne sont pas en marche et que la cuisinière est froide. Se référer aux instructions concernant tous les produits de nettoyage avant de les utiliser pour nettoyer la table de cuisson.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>Boutons de commande</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Savon et eau</li><li>• Lave-vaisselle</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• NE PAS utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif.</li><li>• Retirer les boutons directement du tableau de commande.</li><li>• Laver, rincer et bien sécher avec un linge doux.</li></ul>
<b>Tableau de commande</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Savon et eau</li><li>• Produit atomisable pour nettoyer le verre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laver, rincer et sécher avec un linge doux.</li><li>• Appliquer un nettoyant atomisable sur un essuie-tout; ne pas vaporiser directement sur le tableau.</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 atomisable pour le verre</li> <li>• Tampons à récurer en plastique non abrasif</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• NE PAS utiliser des nettoyants abrasifs ou très forts comme un agent au chlore, ammoniac ou nettoyants de four.</li><li>• Laver, rincer et sécher avec un linge doux.</li><li>• Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique; un frottage excessif pourrait effacer les chiffres.</li><li>• <b>REMARQUE</b> : Pour éviter les dommages à l'appareil, ne pas démonter la table de cuisson.</li></ul>

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

## Tableau de nettoyage (suite)

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<p><b>Grilles et couvercle des brûleurs de surface*</b> Saleté légère à modérée</p> <p>Brûlure intense sur les souillures</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savon et eau</li> <li>• Tampon à frotter en plastique non abrasif</li> <li>• Lave-vaisselle (grilles seulement)</li> <li>• Tampon à récurer en plastique non abrasif</li> <li>• Nettoyant doux abrasif en poudre et eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer aussitôt que la souillure survient.</li> <li>• Laver, rincer et bien sécher.</li> <li>• Répéter les étapes du mode de nettoyage (avec articles à gauche) au besoin jusqu'à enlèvement complet des souillures.</li> <li>• Rincer à fond et sécher.</li> <li>• <b>REMARQUE</b> : Ne pas remettre les couvercles sur les brûleurs pendant qu'ils sont mouillés. Ne pas laver les couvercles au lave-vaisselle.</li> </ul>
Brûleurs de surface		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir «Brûleurs de surface scellés et table de cuisson» à la section «Entretien de la table de cuisson».</li> </ul>

## Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

### Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- Ne pas utiliser des tampons à récurer en laine d'acier ou imbibés de savon
- Frotter dans le sens des lignes du grain pour éviter de marquer la surface.
- 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 chiffon doux sans charpie. Le chlore est une substance corrosive.

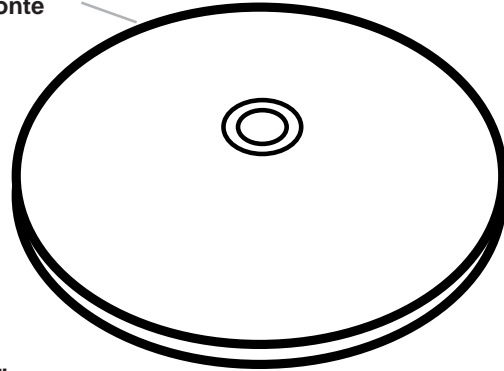
	AGENT DE NETTOYAGE	UTILISATION
Nettoyage de routine et marques de doigt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détergent liquide et eau; nettoyant tout-usage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essuyer avec un linge ou une éponge humide, ensuite rincer à l'eau propre et bien essuyer</li> </ul>
Taches tenaces et résidus cuits à la surface	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyant doux abrasif ou nettoyants pour acier inoxydable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frotter dans le sens des lignes du grain avec un chiffon ou une éponge humide et un nettoyant. Bien rincer à fond. Répéter si nécessaire.</li> </ul>
Taches d'eau dure	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vinaigre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer ou essuyer avec un chiffon. Rincer à l'eau et sécher.</li> </ul>

## Brûleurs de surface scellés et table de cuisson

### Nettoyage des brûleurs de surface

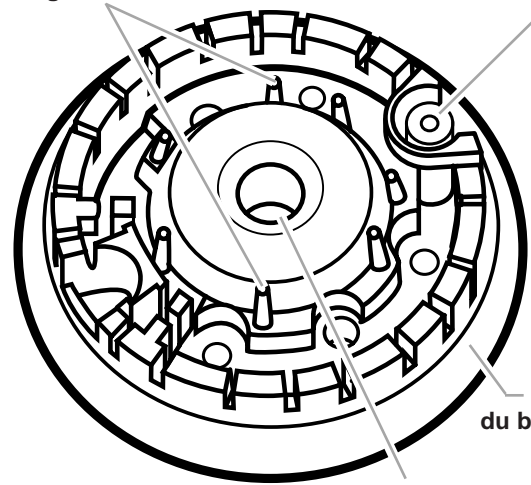
- Les couvercles des brûleurs devraient être retirés et nettoyés périodiquement. Toujours nettoyer les couvercles des brûleurs après un renversement. Des couvercles de brûleurs propres évitent des problèmes d'allumage et une instabilité de la flamme.
- Pour obtenir un flux de gaz et un allumage adéquats, **ÉVITER QUE LES LIQUIDES RENVERSÉS, LA NOURRITURE, LES AGENTS NETTOYANTS OU TOUTE AUTRE SUBSTANCE NE PÉNÈTRENT DANS L'OUVERTURE DU TUBE DE GAZ.**
- Le gaz doit passer librement dans l'ouverture du tube de gaz pour que le brûleur s'allume bien. On doit garder cette surface exempte de toute saleté et la protéger contre les renversements ou les débordements. **TOUJOURS** garder le couvercle du brûleur en place chaque fois qu'un brûleur de surface est en fonction.
- Laisser la table de cuisson se refroidir avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser des nettoyeurs de four, agent de blanchiment ou décapants de rouille.
- Ne pas obstruer le flux d'air aux fins de combustion et de ventilation.
- Si les boutons sont retirés lors du nettoyage, prendre soin de ne pas renverser de liquide dans les trous des boutons de commande.
- Éviter la formation de moisissure dans la zone des boutons de commande. La moisissure peut empêcher les commutateurs d'allumage de fonctionner.

Couvercle de brûleur en fonte



Tige d'alignement

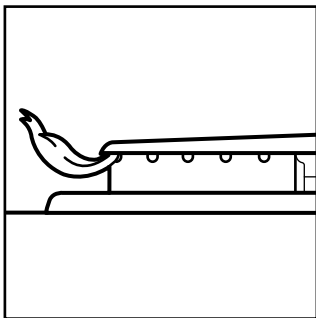
Allumeur



Base du brûleur

Ouverture du tube de gaz

- À l'occasion, vérifier la flamme des brûleurs pour qu'elle présente la taille et la forme illustrée plus loin dans cette section. Une flamme correcte a une couleur bleue. Si la flamme sort inégalement de l'entrée des brûleurs, si elle est jaune ou si elle est bruyante lorsqu'on l'éteint, elle peut nécessiter un nettoyage.

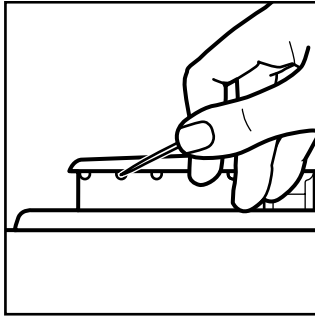




# Brûleurs de surface scellés et table de cuisson (suite)

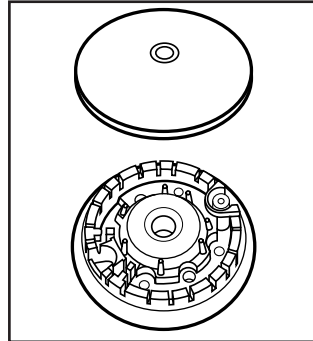
### Pour nettoyer les brûleurs :

1. Retirer le couvercle du brûleur de sa base en le soulevant.
2. Nettoyer le couvercle du brûleur avec une eau savonneuse tiède et une éponge. Pour les taches tenaces, nettoyer avec un bloc à récurer légèrement abrasif et un détergent en poudre. Ne pas nettoyer le couvercle du brûleur dans un lave-vaisselle ou dans un four autonettoyant.
3. Si l'ouverture du tube de gaz est sale ou encrassée, utiliser un coton-tige ou un linge doux pour la nettoyer.
4. **Si les orifices sont obstrués, les nettoyer avec une épingle droite.**



**Ne pas agrandir ou déformer l'orifice.** Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien de service qualifié.

5. Après le nettoyage de l'ouverture du tube de gaz



et des orifices, replacer les couvercles des brûleurs. Pour replacer les couvercles des brûleurs, s'assurer que les chevilles d'alignement sur la base du brûleur sont bien alignées avec le couvercle.

6. Mettre le brûleur en marche pour voir s'il s'allumera. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir été nettoyé, contacter un technicien de service autorisé. Ne pas faire vous-même la réparation d'un brûleur scellé.

# Guide de diagnostic

On peut résoudre facilement de nombreux problèmes communs aux tables de cuisson, ce qui fait économiser possiblement une visite de service. Vérifier les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre votre problème, sans aide extérieure. Si les suggestions ne répondent pas à votre problème, voir «Demande d'assistance ou de service» à la page 18 (aux États-Unis) ou à la page 19 (au Canada).

PROBLÈME	CAUSE DU PROBLÈME	SOLUTION
Rien ne fonctionne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil n'est pas relié à un circuit actif avec tension appropriée.</li> <li>• La table de cuisson n'est pas bien reliée à un approvisionnement de gaz.</li> <li>• Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert.</li> <li>• Un bouton de commande n'est pas réglé correctement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relier l'appareil de cuisson à un circuit actif avec tension appropriée. (Voir Instructions d'installation)</li> <li>• Communiquer avec un technicien de service KitchenAid autorisé pour brancher de nouveau la table de cuisson à la canalisation de gaz.</li> <li>• Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.</li> <li>• Enfoncer les boutons de commande avant de les tourner pour le réglage.</li> </ul>
Les brûleurs ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert</li> <li>• Le brûleur est mouillé après avoir été lavé.</li> <li>• Les ouvertures des brûleurs peuvent être obstruées.</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>• Le nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 16.)</li> </ul>
<p>Les flammes du brûleur sont inégales.</p> <p>Les flammes du brûleur se soulèvent de l'ouverture, sont jaunes ou font du bruit lorsqu'elles sont éteintes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ouvertures des brûleurs peuvent être obstruées.</li> <li>• Le brûleur a besoin de nettoyage.</li> <li>• Le mélange air/gaz est incorrect.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer avec une épingle droite. Voir page 16.</li> <li>• Nettoyer selon les directions à la page 16.</li> <li>• Communiquer avec un technicien de service KitchenAid autorisé pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les instructions d'installation.</li> </ul>
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux qui étaient prévus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table de cuisson n'est pas d'aplomb.</li> <li>• L'ustensile de cuisson utilisé n'est pas du type ou de la dimension correct.</li> <li>• La grosseur de la flamme ne convient pas à l'ustensile de cuisson utilisé.</li> <li>• Le débit d'air de combustion et/ou de ventilation à la table de cuisson est bloqué.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre la table de cuisson d'aplomb.</li> <li>• Se référer à un livre de recettes fiable pour le type ou la dimension de l'ustensile de cuisson recommandé.</li> <li>• L'ustensile doit être de la même taille ou légèrement plus grand que la surface de cuisson utilisée.</li> <li>• Enlever toutes les obstructions autour des boutons ou des brûleurs.</li> </ul>

# Demande d'assistance ou de service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Guide de diagnostic". Ce guide peut vous faire économiser le coût une visite 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'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain : 1-800-422-1230. Nos consultants sont prêts à vous aider.**



Lors de l'appel :  
Veuillez connaître la date d'achat et 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 électroménagers.
- Renseignements d'installation.

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

**Les techniciens de service 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 autorisée 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 autorisées 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 ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou votre Centre de service autorisé 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 :

KitchenAid Brand Home Appliances  
Consumer Assistance Center  
c/o Correspondence Dept.  
2000 North M-63  
Benton Harbor, MI 49022-2692

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'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain, entre 8 h 30 et 18 h (HNE) en composant 1-800-461-5681. Nos consultants sont prêts à vous aider.**



Lors de l'appel :  
Veuillez connaître la date d'achat et 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 électroménagers.

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

**Les techniciens de service 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 autorisée KitchenAid dans votre région.

### Service d'appareils ménagers KitchenAid Canada - Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

<b>COLOMBIE-BRITANNIQUE</b>		1-800-665-6788
<b>ALBERTA</b>		1-800-661-6291
<b>ONTARIO</b> (à l'exception de l'indicatif régional 807)	Région d'Ottawa À l'extérieur de la région d'Ottawa	1-800-267-3456 1-800-807-6777
<b>MANITOBA, SASKATCHEWAN</b> et indicatif régional 807 en ONTARIO		1-800-665-1683
<b>QUÉBEC</b>	Montréal (sauf la rive Sud)	1-800-361-3032
	Rive Sud de Montréal	1-800-361-0950
	Québec	1-800-463-1523
	Sherbrooke	1-800-567-6966
<b>PROVINCES DE L'ATLANTIQUE</b>		1-800-565-1598

## 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 autorisées 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 ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou votre Centre de service autorisé 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 :

Service des Relations avec les consommateurs  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, Ontario L5N3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

# Table de cuisson avec brûleurs à gaz scellés

## KitchenAid®

# Garantie

DURÉE DE LA GARANTIE :	KITCHENAID PAIERA POUR :	KITCHENAID NE PAIERA PAS POUR :
<b>GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN</b> À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Coûts des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre pour l'élimination des vices de matériau ou de fabrication. Les travaux doivent être exécutés par le personnel d'un établissement de service autorisé 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 table de cuisson.</li> <li>2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la table de cuisson.</li> <li>3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison.</li> <li>4. Rectifier le système de plomberie.</li> </ol> <p><b>B.</b> Réparations lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que domestiques.</p> <p><b>C.</b> Dommages causés par accident, modification, usage inapproprié ou abusif, incendie, inondation, ou désastres naturels, installation fautive ou non conforme aux codes locaux d'électricité ou de plomberie.</p> <p><b>D.</b> Tous les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée.</p> <p><b>E.</b> Pièces de rechange ou frais de main-d'oeuvre 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 la table de cuisson en vitrocéramique si elle n'a pas fait l'objet de l'entretien recommandé dans ce Guide d'utilisation et d'entretien.</p> <p><b>H.</b> Au Canada, les frais de voyage et de déplacement pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.</p>
<b>GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT</b> À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Pièces de rechange pour tout brûleur à gaz pour rectifier les vices de matériau ou de fabrication.	

8/98

**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 et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à un autre et d'une province à une autre.

**En dehors des États-Unis et du Canada, une garantie différente peut être applicable. Pour les détails, contacter votre marchand autorisé KitchenAid.**

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Guide de diagnostic" dans cette brochure. Après avoir vérifié la section "Guide de diagnostic", une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Demande d'assistance ou de service", ou en téléphonant à notre Centre d'assistance aux consommateurs au numéro de téléphone, **1-800-422-1230** (sans frais), de partout aux É.-U. Pour le service au Canada, voir la section "Demande d'assistance ou de service".