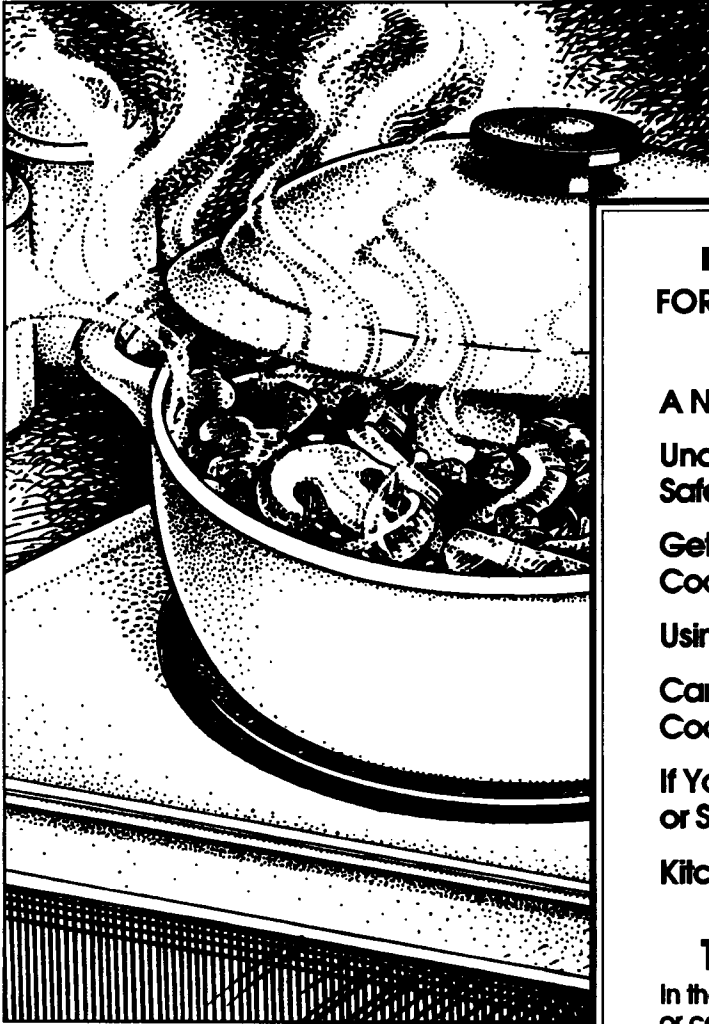


Use and Care Guide



KitchenAid® FOR THE WAY IT'S MADE.™

A Note to You	2
Understanding Cooktop Safety	3
Getting to Know Your Cooktop	6
Using Your Cooktop	7
Caring for Your Cooktop	11
If You Need Assistance or Service	13
KitchenAid Warranty	20

1-800-422-1230

In the U.S.A., call us with questions
or comments.

TO THE INSTALLER: PLEASE LEAVE THIS
INSTRUCTION BOOK WITH THE UNIT.

TO THE CONSUMER: PLEASE READ AND
KEEP THIS BOOK FOR FUTURE REFERENCE.

KITCHENAID® Gas Sealed Burner Glass Cooktop

Models: KGCT365B YKGCT365B KGCT305B YKGCT305B

A Note to You

Thank you!

Thank you for buying a KitchenAid® home appliance. You have purchased a quality, *world-class* product. Years of engineering experience went into its manufacturing. To ensure that you enjoy many years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It is full of valuable information on how to operate and maintain your appliance properly and safely. Please read it carefully. Also, please complete and mail the Ownership Registration Card (U.S.A. or Canadian, whichever applies to you) provided with your new appliance.

Your safety is important to us.

This guide contains safety symbols and statements. Please pay special attention to these symbols and follow any instructions given. Here is a brief explanation of the use of each symbol.

⚠ WARNING

This symbol will help alert you to such dangers as personal injury, burns, fire and electrical shock.

⚠ CAUTION

This symbol will help you avoid actions which could cause product damage (scratches, dents, etc.) and damage to your personal property.

Our Consumer Assistance Center telephone number, 1-800-422-1230, is toll-free 24 hours a day (for U.S.A. only).

If you ever have a question concerning your home appliance's operation, or if you need service, first see "If You Need Assistance or Service" on page 13. If you need further help, feel free to call our toll-free Consumer Assistance Center telephone number or your authorized Procure* Appliance Service company (see list on page 17). When calling, you will need to know your appliance's complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (on underside of cooktop). For your convenience, we have included a handy place below for you to record these numbers, as well as purchase information. You will need this information if you ever require service. Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.

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

Model Number _____

Builder/Dealer Name _____

Serial Number _____

Address _____

Date Installed _____

Phone _____

Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Gas cooktops have been thoroughly tested for safe and efficient operation. However, as with any appliance, there are specific installation and safety precautions which must be followed to ensure safe and satisfactory operation.

WARNING

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

WARNING: 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.

General

- Install or locate the cooktop only in accordance with the provided Installation Instructions. The cooktop must be installed by a qualified installer. The cooktop must be properly connected to the proper gas supply and checked for leaks. The cooktop must also be properly connected to electrical supply and grounded.
- Gas fuels and their use in appliances can cause minor exposures to benzene, formaldehyde, carbon monoxide and soot, primarily from incomplete combustion. Significant exposure to these substances can cause cancer or reproductive harm. Properly adjusted burners with a blue, rather than a yellow, flame will minimize incomplete combustion. Venting with a hood or an open window will further minimize exposure.

continued on next page



Understanding Cooktop Safety

- **CAUTION:** Do not store things children might want above the cooktop. Children could be burned or injured while climbing on it.
- Do not leave children alone or unattended in area where the cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop. They could be burned or injured.
- Do not operate the cooktop if it is damaged or not working properly.
- Do not use the cooktop for warming or heating the room. Persons could be burned or injured, or a fire could start.
- Use the cooktop only for its intended use as described in this manual.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch an open flame. Do not use a towel or bulky cloth for a potholder. It could catch on fire.
- Do not heat unopened containers. They could explode. The hot contents could cause burns and container particles could cause injury.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop. The fumes can create an explosion and/or fire hazard.
- Clean glass ceramic cooktop with care. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet paper towel is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns.



- Do not touch surface burners or areas near surface burners. Areas near surface burners become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface burners or areas near surface burners until they have had sufficient time to cool.
- Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a KitchenAid servicer or Qualified Agency.
- Disconnect the electrical supply and the gas supply at the shutoff valve near cooktop before servicing the cooktop.



- Do not wear loose or hanging garments when using the cooktop. They could ignite if they touch an open flame and you could be burned.

When using the cooktop

- Make sure the utensils you use are large enough to contain food and avoid boilovers and spillovers. Heavy splattering or spillovers left on a cooktop can ignite and burn you. Pan size is especially important in deep fat frying.
- Check to be sure glass cooking utensils are safe for use on the cooktop. Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for cooktops without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never leave surface burners unattended at high heat settings. A boilover could result and cause smoking and greasy spillovers that may ignite.



- Turn pan handles inward, but not over other surface burners. This will help reduce the chance of burns, igniting of flammable materials, and spills due to bumping of the pan.
- Do not use decorative covers or trivets over the surface burners.

- Do not cook on a broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.
- Grease is flammable. Do not allow grease to collect around cooktop. Wipe spillovers immediately.



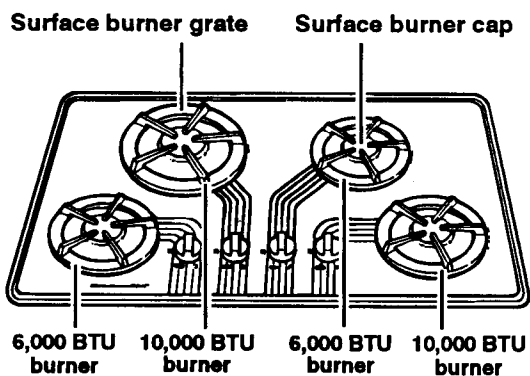
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Smother flaming pan on cooktop by covering with a well-fitted lid, cookie sheet or flat tray. Flaming grease outside of pan can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam-type extinguisher.
- Never use a match or other flame to look for a gas leak. Explosion and injury could result.
- Know where your main gas shutoff valve is located.

– READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS –

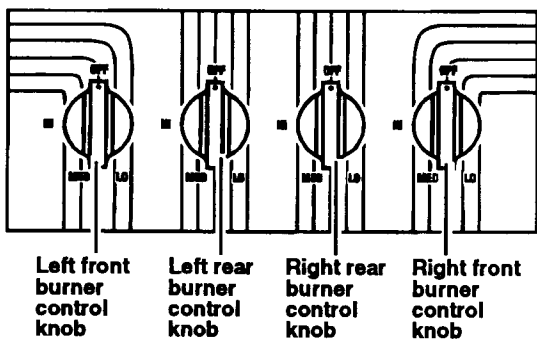
Getting to Know Your Cooktop

This section contains captioned illustrations of your cooktop. Use them to become familiar with the location and appearance of all parts and features.

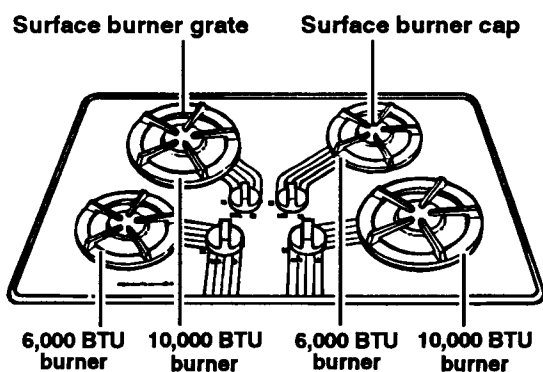
Models KGCT365B (36 inch/91.4 cm) YKGCT365B (36 inch/91.4 cm)



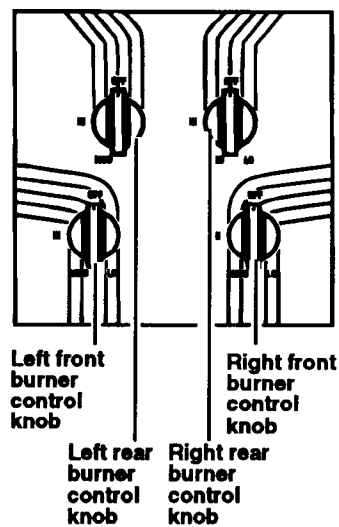
Control panel



Models KGCT305B (30 inch/76.2 cm) YKGCT305B (30 inch/76.2 cm)



Control panel



Using Your Cooktop

This section tells you how to operate the controls to your cooktop. It also discusses the characteristics of the sealed gas burner cooktop, along with tips on how to cook with your cooktop.

IN THIS SECTION

Using the surface burners 7

Cookware tips 10

Energy saving tips 9

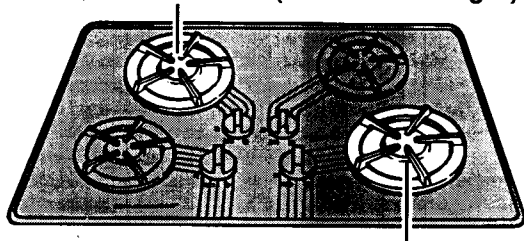
Using the surface burners

Your cooktop has sealed gas burners with an auto-reignition system. The sealed burners spread the heat evenly across the bottom of the cooking utensil and provide infinite heat control. The auto-reignition system senses when a burner flame has gone out and will automatically reignite that burner.

Your cooktop is factory-set for use with Natural Gas. If you wish to use L.P. gas, L.P. Gas Conversion Kit No. 4175385 is available from your authorized KitchenAid servicer (in U.S.A.), Procure* Appliance Service company (in Canada), or parts outlet. In all cases, the conversion must be done by a qualified service technician.

When to use the left rear and right front burners:

10,000 BTU burner (natural and L.P. gas)

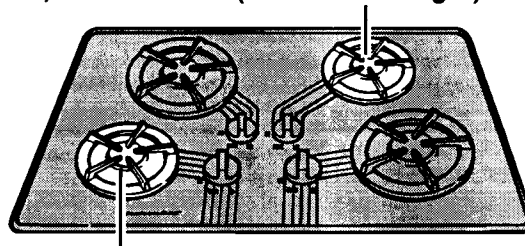


10,000 BTU burner (natural and L.P. gas)

Use these burners for cooking large quantities of food, deep-fat frying or cooking with a large cooking utensil.

When to use the left front and right rear burners:

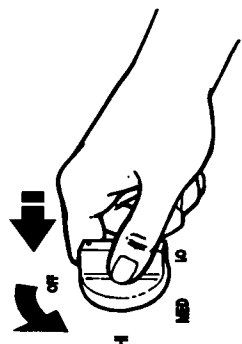
6,000 BTU burner (natural and L.P. gas)



6,000 BTU burner (natural and L.P. gas)

Use these burners for simmering or for cooking smaller quantities of food requiring a small cooking utensil.

How to use the surface burners:



1. **Grasp** the control knob.
2. **Push down** and **turn** to the left to HI. The electric spark ignitor will ignite the gas flowing into the burner. When you hear a clicking sound, you know that the ignitors are working. Gas is flowing as long as knob is not set at OFF.
3. **When the burner is lit**, turn the control knob to the left to the desired flame setting. (See guide under "Burner heat settings" on this page.) The control knobs do not have fixed positions between HI and LO. You can turn the knobs to any of the marked settings, or to any position in between. The ignitor will turn off and the clicking will stop when the burner ignites.

NOTES:

- **The ignitors** may click a number of times before burner lights. This is normal.
- **All four burner ignitors** will spark regardless of which burner you are using.
- **Visually check** that burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the ignitor click, **TURN THE BURNER OFF**. Check that the service cord is placed firmly in the wall receptacle. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on valve shaft. **If the spark ignitor still fails to operate, call your nearest authorized KitchenAid servicer (in U.S.A.) or Procure* Appliance Service company (in Canada).**

Proper grounding and polarity is necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle does not provide correct polarity, the ignitor will become grounded and click every once in a while, even after the burner has ignited. A qualified electrician should check the wall receptacle to see if it is wired with correct polarity.

Burner heat settings

Use correct burner heat settings (see below). If the heat setting is too high, it can:

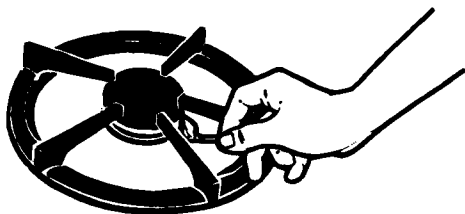
- **Char** bacon and cause curling.
- **Make** eggs tough and crisp at the edges.
- **Toughen** liver, fish and seafood.
- **Scorch** delicate sauces and custards.
- **Cause** a boilover.

Until you get used to the settings, use the following as a guide. For best results, start cooking at the high setting; then turn the control knob down to continue cooking.

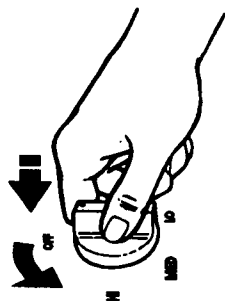
SETTING	RECOMMENDED USE
HI	<ul style="list-style-type: none"> • To start foods cooking. • To bring liquids to a boil.
MED	<ul style="list-style-type: none"> • To hold a rapid boil. • To fry chicken or pancakes. • For gravy, pudding and icing. • To cook large amounts of vegetables.
LO	<ul style="list-style-type: none"> • To keep food warm until ready to serve.

In case of a prolonged power failure

Surface burners can be manually lighted.



1. Hold a lit match near a burner and turn the control knob to the HI position.



2. After the burner lights, turn the control knob to the desired setting.

⚠ WARNING

Burn, Fire and Explosion Hazard

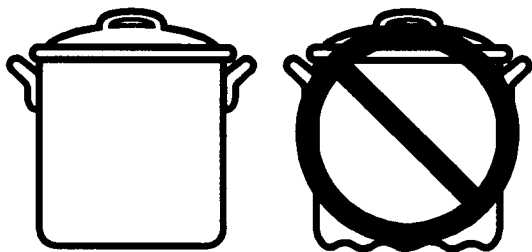
- Burner flame should not extend beyond the edge of the cooking utensil. The flame could burn you and could cause poor cooking results.
- Be sure all control knobs are turned to OFF when you are not cooking. Someone could be burned or a fire could start if a burner is accidentally left ON.
- If the flame should go out while cooking, or if there is a strong gas odor, turn the burners OFF. Wait five minutes for the gas odor to disappear before relighting burner. If gas odor is still present, see safety note on page 3. Failure to follow these precautions could result in explosion or fire.
- Do not leave cooktop unattended when cooking during a power failure. The auto-reignition feature of your cooktop will not operate during a power failure. Unignited gas could result in a fire or explosion.

Energy saving tips

Although the energy used for cooking is usually a very small percentage of the total energy used in the home, cooking energy can be used efficiently. Here are some tips to help you save energy when using your cooking product:

- **Use** pans with flat bottoms, straight sides and tight-fitting lids.
- **Cook** with a minimum of liquid or fat to help shorten cooking time.
- **Start** food on higher heat settings, then set surface burner control on low to finish cooking.
- **Turn on** the surface burner only after placing filled pan on the burner.

Cookware tips



- **NOTE:** For best results and greater fuel efficiency, use only flat-bottomed utensils in good condition.
- **The pan** should have straight sides and a tight-fitting lid.
- **Be sure pans** do not tip, whether they are full or empty.
- **Pans** should be easy to clean. Check to be sure there are no crevices, rough edges or areas where food might collect.
- **Use utensils** only as instructed in the utensils' user instructions. This is very important for glass cookware because some can be used only in the oven. Pans marked as flameware can be used on surface burners.
- **Choose medium to heavy gauge** (thickness) pans that are fairly lightweight.
- **The pan material** (metal or glass) affects how fast heat transfers from the surface burner through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.
- **Handles** should be made of sturdy, heat-resistant material and be securely attached to the pan.

⚠ CAUTION

Product Damage Hazard

Do not leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot surface burner.

The utensil could overheat and could damage the utensil or surface burner.

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:



- **Use a canner/pan which can be centered over the surface burner.** Large diameter canners/pans, if not properly centered, trap heat and can cause damage to the cooktop.
- **Do not place canner** on two surface burners at the same time. Too much heat will build up and will damage the cooktop.
- **Start with hot water.** This reduces the time the control is set on high. Reduce heat setting to lowest position needed to keep water boiling.

Caring for Your Cooktop

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

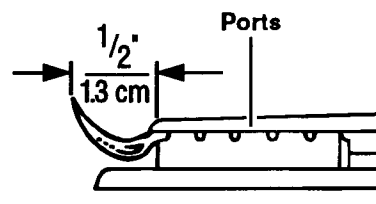
⚠ WARNING

Burn, Electrical Shock, Fire, Explosion and Product Damage Hazard

- Make sure all controls are OFF and the cooktop is cool before cleaning.
 - Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.
 - Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
 - If knobs are removed while cleaning, be careful not to spill liquids through holes in the control area.
 - Be careful not to allow moisture to collect in control area. Moisture can cause ignitor switches to fail.
 - Keep appliance area clear and free of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Failure to follow these guidelines could result in burns, electrical shock, fire, explosion, or product damage.

Surface burners

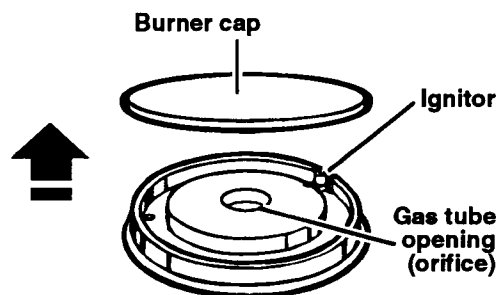
- **The burner caps** should be routinely removed and cleaned. Always clean burner caps after a spillover. Keeping the burner caps clean prevents improper ignition and an uneven flame.
- **For proper flow** of gas and ignition of the burner, **DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS TUBE OPENING.**
- **Gas must flow freely** through the small hole in the brass orifice for the burner to light properly. This area must be free of any soil and be kept protected from boilovers or spillovers. **ALWAYS** keep the burner caps in place whenever a surface burner is in use.



Typical surface burner flame at the highest setting

- **Occasionally check** the burner flames for proper size and shape as shown. A good flame is blue in color. If flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned off, you may need to clean the burners.

To clean burners:



1. **Lift** the burner cap straight up from the burner base.
2. **Clean** burner cap with warm, soapy water and a sponge. You can also clean with a nonabrasive scrubbing pad or cleanser. Do not clean burner cap in dishwasher.
3. **If the gas tube opening** or the orifice, located inside the opening, has become soiled or clogged, **use** a cotton swab or a soft cloth to clean the area.
4. **If ports are clogged**, clean with a straight pin. **Do not enlarge or distort port. Do not leave anything stuck in the ports.**
5. **After cleaning** the gas tube opening and ports, **replace** the burner cap. **To replace burner cap, make sure** cap is properly aligned and leveled.
6. **Check** the burner after cleaning for proper lighting.

Cleaning your cooktop

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Control knobs	Sponge and warm, soapy water	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF and pull straight away from control panel. • Wash, rinse and dry thoroughly. Do not soak. • Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs. • Replace knobs. Make sure all knobs point to OFF.
Tempered glass surface	Sponge and warm, soapy water OR Paper towel and spray glass cleaner	<ul style="list-style-type: none"> • Remove grates. • Wash, rinse and dry thoroughly. Use a nonabrasive, plastic scrubbing pad on heavily soiled areas. • Do not use steel wool, abrasives or harsh cleansers. They may damage the finish. • If you use soap or detergent solutions, rinse thoroughly to prevent filmy residue. <p>NOTE: When cleaning cooktop with knobs removed, DO NOT allow water to run down inside unit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Replace grates.
Surface burner grates	Warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad	<ul style="list-style-type: none"> • Remove grates. • Wash, rinse and dry thoroughly. • For best cleaning and to avoid possible rusting of unfinished surfaces, do not clean in a dishwasher or self-cleaning oven. • Do not use abrasive or harsh cleansers. • Replace grates.
Surface burners and caps		See page 11 for cleaning instructions.

If You Need Assistance or Service

Questions or comments? In the U.S.A., call our toll-free Consumer Assistance Center telephone number, 1-800-422-1230, 24 hours a day.

This section is designed to help you save the cost of a service call. However, you may still need assistance or service. When calling our Consumer Assistance Center (in U.S.A.) or your authorized Procure* Appliance Service company (in Canada) for help or calling for service, please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers and the purchase or installation date. (See page 2.) This information will help us respond properly to your request.

Before calling for service ...

If your appliance should fail to operate, review the following list before calling for service. You could save the cost of a service call.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Nothing will operate	The unit is not wired into a live circuit with proper voltage.	Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	Control knob is not set correctly.	Reset control knob, if needed.
	Cooktop is not properly connected to gas supply.	Contact an authorized KitchenAid servicer or a service technician to reconnect cooktop to gas supply. (See Installation Instructions.)
	The flow of combustion and/or ventilation air to the cooktop is blocked.	Remove blockage to airflow to and around cooktop.
Burner fails to light	The unit is not wired into a live circuit with proper voltage.	Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker. In case of prolonged power failure, manually light burners (see page 9).
	Burner ports are clogged.	Clean with a straight pin (see page 11).

continued on next page

If You Need Assistance or Service

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Burner flames are uneven	Burner ports are clogged.	Clean with a straight pin (see page 11). If this fails, call for service.
Burner flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned off	Air/gas mixture may be incorrect.	Contact a service technician to check air/gas mixture.
Burner makes popping noise when on	Burner is wet from washing.	Let dry.
Burners spark	<p>It is normal for all four burners to spark briefly when:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A burner is turned on, but has not yet ignited. • There is a draft blowing on burners. • A very large pot on burner causes flame to be unstable. <p>Continuous sparking may be caused when:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A spillover has wet ignition switch contacts. • There is a faulty spark module. • The wall outlet wiring is incorrect. 	<p>No action is needed. Burner operation is not affected and the sparking should end when the ignited flame is burning undisturbed.</p> <p>Turn on one or two burners or disconnect electrical supply to let switch dry out.</p> <p>Contact a service technician to replace module.</p> <p>Contact a qualified electrician to correct wiring, if needed.</p>
Control knob(s) will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	WHAT TO DO
Cooking results are not what you expected	The cooktop is not level.	Level cooktop. (See Installation Instructions.)
	The recipe has never been tested or is not from a reliable source.	Use only tested recipes from a reliable source.
	The pan used is not the correct type or size.	Refer to a reliable cookbook or recipe for recommended pan type and size.
	Cooking utensil does not fit the surface burner being used.	Pan should be the same size or slightly larger than surface burner being used.
	Flame size does not fit the cooking utensil being used.	Adjust the flame size to fit cooking utensil.

In U.S.A.:

If the problem is not due to one of the items listed:

- Call KitchenAid Consumer Assistance Center:

1-800-422-1230

One of our trained consultants can instruct you in how to obtain satisfactory operation from your appliance or, if service is necessary, recommend a qualified service company in your area.

- If you prefer, write to:
Consumer Assistance Center
KitchenAid
2000 M-63
Benton Harbor, MI 49022

Please include a daytime phone number in your correspondence.

If you need service:

- Call your dealer or the repair service he recommends.
- All service should be handled locally by the dealer from whom you purchased the unit or an authorized KitchenAid servicer.
- If you are unable to obtain the name of a local authorized KitchenAid servicer, call our Consumer Assistance Center telephone number (above).

If you are not satisfied with the action taken:

- Contact the Major Appliance Consumer Action Panel (MACAP). MACAP is a group of independent consumer experts that voices consumer views at the highest levels of the major appliance industry.

- Contact MACAP only when the dealer, authorized servicer and KitchenAid have failed to resolve your problem.

Major Appliance Consumer Action Panel
20 North Wacker Drive
Chicago, IL 60606

- MACAP will in turn inform us of your action.

Don't forget, KitchenAid offers a full line of quality home appliances.

Built-in Refrigerators

Trash Compactors

Ranges & Cooktops

Freestanding Refrigerators

Hot Water Dispensers

Microwave Ovens

50-Pound Ice Makers

Food Waste Disposers

Washers & Dryers

Dishwashers

Built-in Ovens

Mixers & Blenders

For more information on these appliances, or the one you have purchased, call our toll-free Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-422-1230** (in U.S.A.) or contact your authorized Procure* Appliance Service company (in Canada).

In Canada:

PROCARE* Appliance Service-Inglis Limited Consumer Service

Direct service branches:

BRITISH COLUMBIA	Vancouver	PROCARE Appliance Service 3627 E. 4th Ave.	(604) 291-6426
	Victoria	PROCARE Appliance Service 3117 Steele Street	(604) 386-2208
ALBERTA	Calgary	PROCARE Appliance Service #15, 6025 12th Street S.E.	(403) 253-9267
	Edmonton	PROCARE Appliance Service 16236-116 Avenue	(403) 453-3900
ONTARIO	Toronto (Mississauga)	PROCARE Appliance Service 5945 Ambler Drive	(905) 624-2800
	Toronto (Markham)	PROCARE Appliance Service Unit #1, 110 Torbay Road	(905) 475-9511
	London	PROCARE Appliance Service 317 Adelaide St. S., Suite 109	(519) 686-8633
	Hamilton	PROCARE Appliance Service 310 Kenora Avenue	(905) 560-7444
	Barrie	PROCARE Appliance Service 4 Alliance Blvd.	(705) 726-3922
	Ottawa	PROCARE Appliance Service 28 Capital Drive	(613) 225-0510
SASKATCHEWAN	Regina	PROCARE Appliance Service 660 Henderson Drive	(306) 569-9681
	Saskatoon	PROCARE Appliance Service 1505 Ontario Avenue	(306) 652-9285
MANITOBA	Winnipeg	PROCARE Appliance Service 1683 Church Avenue	(204) 694-5308
QUEBEC	Montreal (Laval)	PROCARE Appliance Service 2750 Francis Hughes	(514) 382-8110
	Brossard	PROCARE Appliance Service 9605 F. Ignace St.	(514) 397-1840
	Chicoutimi	PROCARE Appliance Service 163 Bosse Street W.	(418) 543-0267
	Quebec City	PROCARE Appliance Service 5275 Boul. Wilfrid Hamel, Suite 140	(418) 871-5251
	Sherbrooke (Rock Forest)	PROCARE Appliance Service 3475 Industrial Blvd.	(819) 564-6565
	Trois Rivières	PROCARE Appliance Service 6183 Corbeil St.	(819) 375-9674
NOVA SCOTIA	Dartmouth	PROCARE Appliance Service 900 Windmill Road	(902) 468-6634

For services in areas other than those listed, contact your Appliance Dealer.

KitchenAid®

Gas Cooktop

Warranty

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
ONE YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF INSTALLATION.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized KitchenAid servicing outlet.	A. Service calls to: <ol style="list-style-type: none"> 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. Repairs when cooktop is used in other than normal home use.
SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF INSTALLATION.	Replacement parts for any gas burner to correct defects in materials or workmanship. For downdraft vent models, replacement parts for the downdraft vent motor to correct defects in materials or workmanship.	C. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical or plumbing codes. D. Any labor costs during the limited warranty. E. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States and Canada. F. Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. G. Repairs to parts or systems caused by unauthorized modifications made to the appliance.

1/94

KITCHENAID DOES 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 may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

Outside the United States, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized KitchenAid distributor or military exchange.

If you need service, first see the "Assistance or Service" section of this book. After checking "Assistance or Service," additional help can be found by calling our Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-422-1230**, from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact your authorized Procure* Appliance Service company.

KitchenAid
St. Joseph, Michigan, U.S.A. 49085



Printed on recycled paper—
10% post consumer waste
50% recovered materials

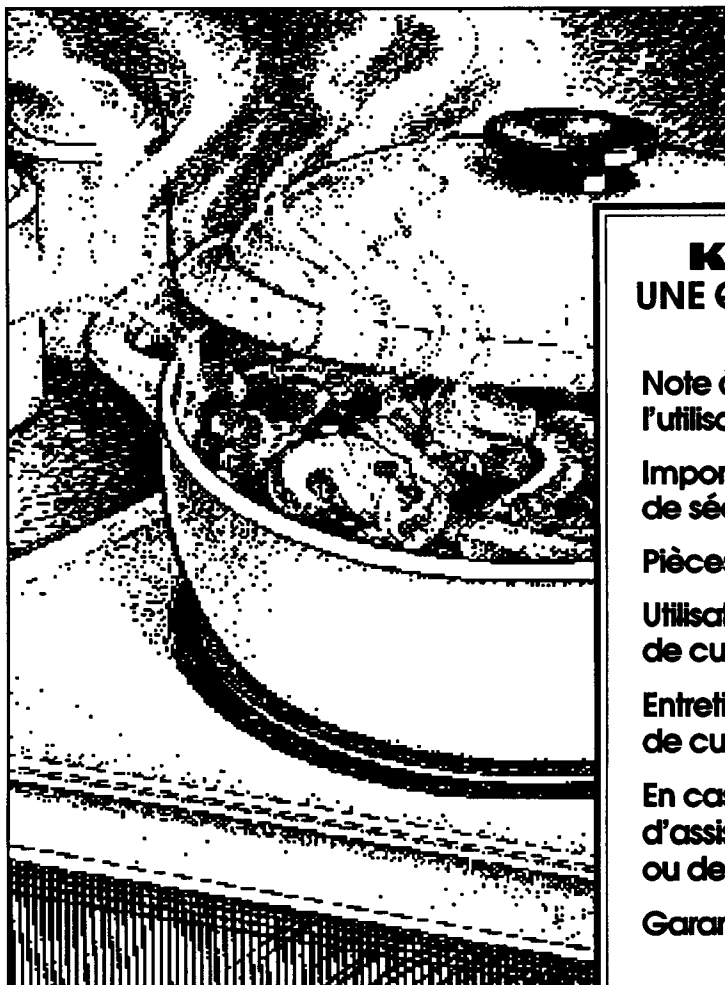
Part No. 3188080

© 1994 KitchenAid

® Registered Trademark of KitchenAid/TM Trademark of KitchenAid/
*Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.; KitchenAid Canada, Licensee in Canada.

Printed in U.S.A.

Guide d'utilisation et d'entretien



**NOTE À L'INSTALLATEUR : VEUILLEZ
LAISSER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS
AVEC L'APPAREIL.**

**NOTE À L'UTILISATEUR : VEUILLEZ LIRE ET
CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE
ULTÉRIEURE.**

KitchenAid[®] **UNE QUALITÉ HORS PAIR.^{MC}**

Note à l'intention de
l'utilisateur 2

Importantes instructions
de sécurité 3

Pièces et caractéristiques .. 6

Utilisation de la table
de cuisson 7

Entretien de la table
de cuisson 12

En cas de besoin
d'assistance
ou de service 15

Garantie KitchenAid 20

1-800-422-1230

Aux É.-U., pour tout commentaire ou
question, veuillez nous contacter.

Table de cuisson vitrifiée à gaz à brûleurs scellés KITCHENAID^{*}

Modèles : KGCT365B YKGCT365B KGCT305B YKGCT305B

Note à l'intention de l'utilisateur

Merci!

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil ménager KitchenAid*. Vous avez acheté un appareil ménager de qualité, de calibre *mondial*; sa fabrication incorpore de nombreuses années d'expérience d'ingénierie. Pour que cet appareil procure un service sans problème, nous avons préparé ce Guide d'utilisation et d'entretien. Ce guide est plein de renseignements utiles qui vous aideront à utiliser et à entretenir votre appareil ménager convenablement et en sécurité. Veuillez le lire attentivement. De plus, complétez et retournez la carte d'inscription du propriétaire (pour les É.-U. ou le Canada selon le cas) qui accompagne votre appareil.

Nous nous soucions de votre sécurité.

Ce guide comporte des symboles et des mentions concernant la sécurité. Veuillez accorder une attention particulière à ces symboles et observer toutes les instructions et recommandations données. On présente ci-dessous une brève explication de l'utilisation de chaque symbole.

AVERTISSEMENT

Ce symbole signale un danger éventuel, comme risque de blessures, brûlures, incendie et choc électrique.

MISE EN GARDE

Ce symbole vous aidera à éviter des actions susceptibles de faire subir des dommages au produit (éraflures, bosselures, etc.) ainsi qu'à vos biens personnels.

Numéro de téléphone sans frais d'interurbain du Centre d'aide à la clientèle : 1-800-422-1230, 24 heures par jour (É.-U. seulement)

Advenant que vous ayez des questions concernant votre table de cuisson ou que votre appareil ait besoin de réparation, référez-vous d'abord à la section "En cas de besoin d'assistance ou de service" à la page 15. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire, n'hésitez pas à téléphoner au Centre d'aide à la clientèle ou à la compagnie Procure* Service d'appareils ménagers autorisée (voir la liste page 19). Lors de votre appel, vous devrez indiquer les numéros complets de modèle et de série de l'appareil. On trouve ces renseignements sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la table de cuisson. Vous pouvez également inscrire ces renseignements ci-dessous, ainsi que ceux concernant l'achat. Vous devrez fournir cette information si vous avez un jour besoin de service. Veuillez également conserver cette brochure et la facture de vente en lieu sûr pour référence ultérieure.

REMARQUE : Pour les services sous garantie, vous devrez présenter un document attestant de la date d'achat ou d'installation.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

Nom du concessionnaire/
constructeur _____

Adresse _____

Téléphone _____

Importantes instructions de sécurité

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les tables de cuisson à gaz ont fait l'objet de tests approfondis de vérification de la sécurité et de l'efficacité de fonctionnement. Cependant, comme pour tout autre appareil, pour un fonctionnement satisfaisant et en sécurité, il faut observer certaines précautions, ainsi que certaines instructions d'installation spécifiques.

⚠ AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT : Si les instructions de ce manuel ne sont pas scrupuleusement observées, un incendie ou une explosion provoquant des dommages matériels, blessures, voire un accident mortel, peut survenir.

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou autre liquide ou produit émettant des vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

QUE FAIRE SI UNE ODEUR DE GAZ EST PERCEPTIBLE :

- Ne pas tenter d'allumer un appareil.
- Ne toucher aucun commutateur électrique; ne pas utiliser un téléphone de l'édifice.
- Téléphoner immédiatement au fournisseur de gaz de chez un voisin. Exécuter les instructions du fournisseur de gaz.
- S'il n'est pas possible de contacter le fournisseur de gaz, contacter le service de lutte contre l'incendie.

L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un installateur qualifié, ou le personnel qualifié d'une agence d'entretien ou du fournisseur de gaz.

Généralités

- Choisir l'emplacement et installer la table de cuisson uniquement selon les instructions d'installation fournies. La table de cuisson doit être installée par un installateur qualifié. La table de cuisson doit être convenablement raccordée à la canalisation d'arrivée de gaz et faire l'objet d'une inspection de recherche des fuites. La table de cuisson doit être également convenablement raccordée au circuit d'alimentation électrique et reliée à la terre.
- Les combustibles gazeux et leur utilisation dans des appareils ménagers peuvent provoquer une exposition mineure à des composés comme benzène, formaldéhyde, oxyde de carbone et suie, générés essentiellement lors d'une combustion incomplète. Une exposition significative à ces substances peut susciter un cancer ou des affections des organes reproducteurs. Un brûleur convenablement réglé, dont la flamme est bleue plutôt que jaune, minimise la combustion incomplète. L'évacuation des gaz de combustion par une hotte ou une fenêtre ouverte réduit encore plus l'exposition.

suite à la page suivante

Importantes instructions de sécurité

- **MISE EN GARDE** : Ne pas remiser au-dessus de la table de cuisson des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Ne pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson. Ils pourraient se blesser ou se brûler.
- Ne pas faire fonctionner la table de cuisson si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce. Des personnes pourraient se blesser ou se brûler, ou un incendie pourrait se déclencher.
- Utiliser la table de cuisson uniquement pour les applications décrites dans ce manuel.



- Ne pas toucher les brûleurs ou les zones avoisinantes. Les surfaces avoisinantes des brûleurs peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la table de cuisson, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs ou les surfaces avoisinantes avant qu'ils aient pu suffisamment refroidir.



- Veiller à ne pas porter de vêtements amples lors de l'utilisation de la table de

cuisson. Ils pourraient s'enflammer s'ils venaient en contact avec une flamme allumée, et l'utilisateur pourrait se brûler.

- Utiliser uniquement des maniques sèches. De la vapeur pourrait être émise lors du contact de maniques humides ou mouillées avec les surfaces chaudes, provoquant des brûlures. Ne pas laisser les maniques entrer en contact avec une flamme allumée. Ne pas utiliser une serviette ou un morceau de tissu volumineux comme manique. Ces articles pourraient s'enflammer.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés. Ils pourraient exploser. Le contenu chaud pourrait provoquer des brûlures et les débris du contenant pourraient provoquer des blessures.
- Ne pas remiser des produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité. Les vapeurs émises pourraient susciter un risque d'explosion et/ou d'incendie.
- Nettoyer soigneusement la table de cuisson en céramique. Certains produits de nettoyage appliqués sur une surface chaude peuvent générer des fumées toxiques. Veiller à éviter les brûlures par la vapeur lors de l'utilisation d'un essuie-tout humide pour l'élimination d'un liquide renversé sur une zone de cuisson chaude.
- Ne pas réparer ou remplacer une pièce quelconque de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Toute addition, modification ou altération nécessaire au bon fonctionnement de cet appareil doit être confiée à un technicien KitchenAid ou une agence qualifiée.
- Déconnecter la table de cuisson de la source d'alimentation électrique et de la canalisation de gaz au robinet d'arrêt près de la table de cuisson avant d'entreprendre des travaux de réparation.



Lors de l'utilisation de la table de cuisson

- Veiller à ce que les récipients utilisés soient suffisamment grands pour qu'ils contiennent la totalité des aliments à cuire, et pour qu'il n'y ait pas de renversements, particulièrement lors d'une ébullition. Les résidus de produits alimentaires projetés ou renversés sur une table de cuisson peuvent s'enflammer et brûler l'utilisateur. Dans le cas des opérations de friture, il est particulièrement important d'utiliser un récipient de taille convenable.
- Vérifier que les récipients de cuisson en verre peuvent être utilisés en sécurité sur la table de cuisson. Seulement certains types de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres récipients à surface vitrifiée peuvent résister sans bris à l'exposition à la chaleur de la table de cuisson et aux brusques variations de température.
- Ne jamais laisser les brûleurs sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait y avoir ébullition, renversement et production de fumée et de graisse renversée susceptible de s'enflammer.



- Tourner les maniques des récipients vers l'intérieur, mais pas au-dessus des autres brûleurs. Ceci aidera à réduire les risques de brûlures, inflammation de matériaux inflammables et renversements dus à l'entrechoquement des récipients.
- Ne pas placer de couvercle décoratif ou autre garniture sur les brûleurs.

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson brisée. Advenant que la table de cuisson soit brisée, les solutions de nettoyage et liquides renversés peuvent s'introduire dans les fissures et susciter un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- La graisse est inflammable. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la table de cuisson. Essuyer immédiatement la graisse renversée.



- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse. Ne jamais saisir un récipient enflammé. Pour étouffer les flammes dans un récipient enflammé sur la table de cuisson, mettre sur le récipient un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Pour éteindre de la graisse enflammée hors d'un récipient, utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur polyvalent à produit chimique sec, ou un extincteur à mousse (s'il y en a un).
- Ne jamais utiliser une allumette ou une autre flamme pour rechercher une fuite de gaz. Ceci pourrait provoquer une explosion ou des blessures.
- L'utilisateur doit bien savoir où se trouve le robinet d'arrêt principal de la canalisation de gaz.

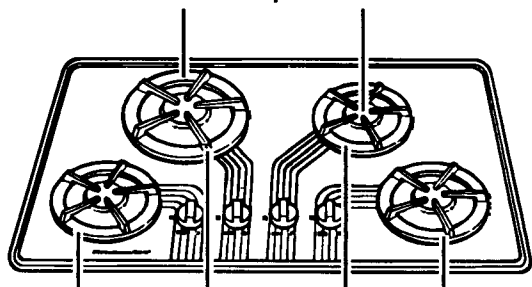
– LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

Pièces et caractéristiques

Cette section contient des illustrations de la table de cuisson qui permettront à l'utilisateur de se familiariser avec l'emplacement et l'apparence des composants, et avec leur fonction.

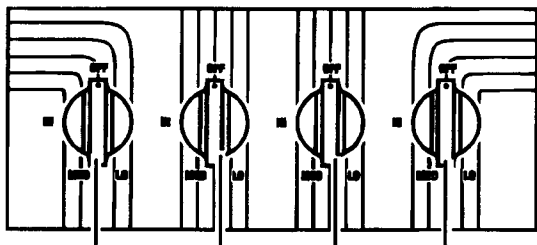
Modèles KGCT365B (91,4 cm/36 po) YKGCT365B (91,4 cm/36 po)

Grille du brûleur Chapeau central du brûleur



Brûleur de 6 000 BTU Brûleur de 10 000 BTU Brûleur de 6 000 BTU Brûleur de 10 000 BTU

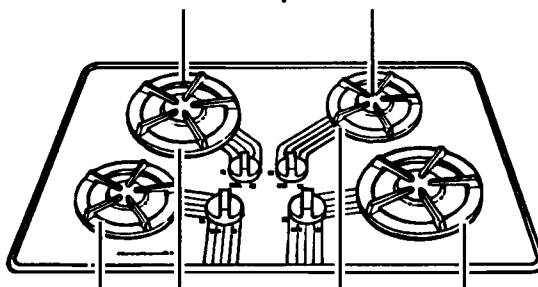
Tableau de commande



Bouton de commande, brûleur avant gauche Bouton de commande, brûleur arrière gauche Bouton de commande, brûleur arrière droit Bouton de commande, brûleur avant droit

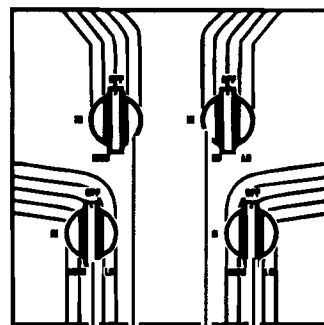
Modèles KGCT305B (76,2 cm/30 po) YKGCT305B (76,2 cm/30 po)

Grille du brûleur Chapeau central du brûleur



Brûleur de 6 000 BTU Brûleur de 10 000 BTU Brûleur de 6 000 BTU Brûleur de 10 000 BTU

Tableau de commande



Bouton de commande, brûleur avant gauche Bouton de commande, brûleur avant droit
Bouton de commande, brûleur arrière gauche Bouton de commande, brûleur arrière droit

Utilisation de la table de cuisson

Cette section décrit le fonctionnement des boutons de commande. Elle décrit également les caractéristiques de la table de cuisson à gaz à brûleurs scellés, et donne des conseils sur la façon d'utiliser la table de cuisson.

DANS CETTE SECTION

Utilisation des brûleurs 7

Batterie de cuisine 10

Conseils pour l'économie
d'énergie 10

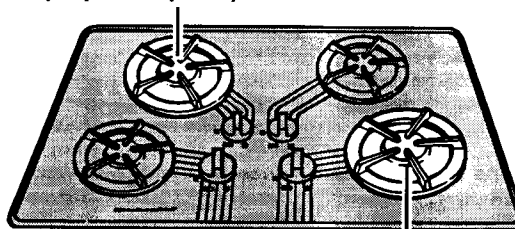
Utilisation des brûleurs

La table de cuisson est dotée de brûleurs à gaz scellés et d'un système d'auto-allumage. Les brûleurs scellés répartissent uniformément la chaleur sur le fond du récipient de cuisson, ce qui permet un réglage continu de la puissance de chauffage. Le système d'auto-allumage détecte l'extinction de la flamme d'un brûleur, et en provoque automatiquement le rallumage.

La table de cuisson a été réglée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Pour l'alimentation à partir de gaz propane liquéfié, un ensemble de conversion pour gaz propane liquéfié (n° 4175385) est disponible dans les établissements de service autorisés KitchenAid (aux É.-U.), dans les établissements de service autorisés Procare* (au Canada), et dans les établissements de vente de pièces. Dans tous les cas, l'installation de l'ensemble de conversion doit être effectuée par un technicien d'entretien qualifié.

Utilisation des brûleurs arrière gauche et avant droit :

Brûleur de 10 000 BTU (gaz naturel et gaz propane liquéfié)

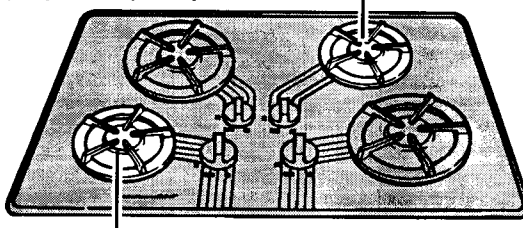


Brûleur de 10 000 BTU (gaz naturel et gaz propane liquéfié)

Utiliser ces brûleurs pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments, les opérations de friture ou la cuisson dans un récipient de grande taille.

Utilisation des brûleurs avant gauche et arrière droit :

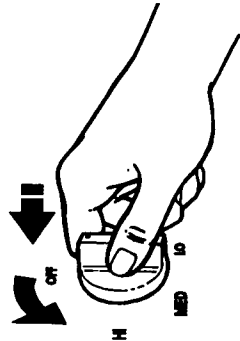
Brûleur de 6 000 BTU (gaz naturel et gaz propane liquéfié)



Brûleur de 6 000 BTU (gaz naturel et gaz propane liquéfié)

Utiliser ces brûleurs pour le mijotage ou la cuisson de petites quantités d'aliments dans un récipient de petite taille.

Mode d'utilisation des brûleurs :



1. **Saisir** le bouton de commande.
2. **Enfoncer** le bouton et le faire tourner vers la gauche jusqu'à la position HI. Le dispositif d'allumage électrique provoquera l'inflammation du gaz qui s'écoule du brûleur. Un son de déclic indique que le dispositif d'allumage fonctionne. Le gaz sort du brûleur aussi longtemps que le bouton n'est pas à la position d'arrêt (OFF).
3. **Lorsque le brûleur est allumé, faire tourner** le bouton de commande vers la gauche, jusqu'à la position correspondant à la puissance de chauffage désirée (voir la section "Réglages de la puissance de chauffage des brûleurs" du guide, à droite). Il n'y a pas de position de réglage spéciale. Il est possible de régler les brûleurs à toutes les positions inscrites sur le bouton ou à toutes les positions intermédiaires. Après l'allumage de la flamme, le dispositif d'allumage s'arrête et le son de déclic cesse.

REMARQUES :

- **Le dispositif d'allumage** peut émettre plusieurs déclics avant l'allumage de la flamme du brûleur. Ceci est normal.
- **Quel que soit le brûleur utilisé**, les dispositifs d'allumage des quatre brûleurs produiront des étincelles.

- **Vérifier visuellement** que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter le son de déclic. Si le son de déclic du dispositif d'allumage n'est pas audible, **ARRÊTER LE BRÛLEUR**. Vérifier que le cordon d'alimentation est bien branché sur la prise de courant murale. Vérifier si un fusible a sauté ou si le disjoncteur s'est déclenché. Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige du robinet. **Si le dispositif d'allumage ne fonctionne toujours pas, contacter l'établissement de service autorisé KitchenAid le plus proche (aux É.-U.) ou le centre de service autorisé Procure* (au Canada).**

Le dispositif d'allumage électrique ne fonctionne convenablement que s'il est correctement relié à la terre et si la polarité d'alimentation est correcte. Si la prise de courant murale ne produit pas la polarité correcte, le dispositif d'allumage sera relié à la terre et produira un déclic de temps en temps, même après l'allumage du brûleur. Un électricien qualifié devrait inspecter la prise de courant murale et vérifier qu'elle est câblée pour la polarité correcte.

Réglages de la puissance de chauffage des brûleurs

Utiliser les réglages de puissance corrects (voir la page 9). Si la puissance de chauffage d'un brûleur est trop élevée, on peut observer ce qui suit :

- **Ondulation** et carbonisation des tranches de bacon.
- **Oeufs au plat durs** et croustillants sur les bords.
- **Foie**, poisson et fruits de mer plus durs.
- **Sauces délicates** et crèmes patisseries brûlées.
- **Renversements** par ébullition.



Utiliser le tableau suivant comme guide pour le choix des réglages. Pour l'obtention de meilleurs résultats, utiliser la puissance de chauffage maximale au début de la cuisson; réduire ensuite la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson.

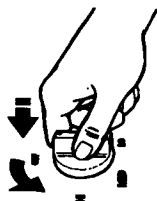
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (HAUT)	<ul style="list-style-type: none"> • Début de la cuisson des aliments. • Ébullition des liquides.
MED (MOYEN)	<ul style="list-style-type: none"> • Ébullition rapide. • Friture de morceaux de poulet ou de crêpes. • Pour les sauces, crème-dessert et glaçage. • Pour la cuisson de grandes quantités de légumes.
LO (BAS)	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien d'un mets en température jusqu'au moment du service.

En cas d'interruption prolongée de l'alimentation électrique

Il est possible d'allumer manuellement les brûleurs.



1. Tenir une allumette enflammée près d'un brûleur et faire tourner le bouton de commande jusqu'à la position HI.



2. Après que le brûleur est allumé, régler le bouton de commande pour la puissance de chauffage désirée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures, incendie et explosion

- La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson. La flamme pourrait brûler l'utilisateur et être la cause d'une cuisson médiocre.
- Veiller à ce que tous les boutons de commande soient ramenés à la position d'arrêt (OFF) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés. Si un brûleur était accidentellement laissé allumé, quelqu'un pourrait se brûler et un incendie pourrait se déclencher.
- Si la flamme s'éteint au cours d'une cuisson ou si une forte odeur de gaz est perceptible, ramener les boutons de tous les brûleurs à la position d'arrêt (OFF). Attendre cinq minutes pour que l'odeur de gaz disparaisse avant de rallumer le brûleur. Si l'odeur de gaz persiste, voir la note de sécurité à la page 3. Le non-respect de ces précautions peut être la cause d'un incendie ou d'une explosion.
- Ne pas laisser la table de cuisson sans surveillance pendant une cuisson lors d'une interruption d'alimentation électrique. La fonction de réallumage automatique des brûleurs ne fonctionne pas lorsque l'alimentation électrique est interrompue. Le gaz qui n'est pas allumé peut être la cause d'un incendie ou d'une explosion.



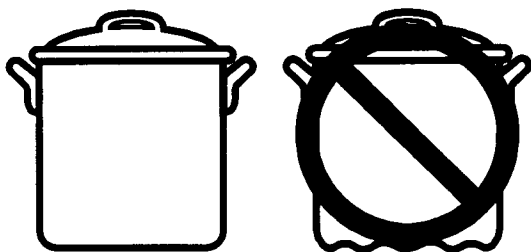
Conseils pour l'économie d'énergie

Bien que l'énergie utilisée pour la cuisson ne représente qu'un petit pourcentage du total de l'énergie utilisée dans une résidence, il convient d'utiliser efficacement l'énergie consacrée à la cuisson. Voici quelques conseils qui vous permettront d'économiser l'énergie lors de l'utilisation de cette table de cuisson :

- **Utiliser** des récipients à fond plat et à flancs droits, à couvercle bien ajusté.
- **Cuisiner** avec un minimum de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.

- **Débuter** la cuisson avec une puissance de chauffage élevée, puis ramener la puissance de chauffage au minimum pour terminer la cuisson.
- **Mettre** le brûleur en marche seulement après avoir placé le récipient rempli sur le brûleur.

Batterie de cuisine



- **REMARQUE :** Pour l'obtention des meilleurs résultats et pour une meilleure utilisation de l'énergie, utiliser uniquement des récipients à fond plat en bon état.
- **Le récipient** devrait comporter des flancs rectilignes et un couvercle bien ajusté.
- **S'assurer que les récipients** ne se renversent pas, qu'ils soient pleins ou vides.
- **Les récipients** devraient être faciles à nettoyer. Vérifier qu'il n'existe pas de fissures, de rebords rugueux ou d'endroits où les aliments pourraient s'accumuler.
- **Utiliser les récipients** conformément aux instructions données. Ceci est très important car certains récipients en verre ne peuvent être utilisés qu'au four. Les récipients portant la mention "allant au feu" peuvent être utilisés sur les brûleurs.

- **Choisir un récipient de moyenne à forte épaisseur**, mais relativement léger.
- **Le matériau utilisé dans la fabrication des récipients** (métal ou verre) affecte la rapidité du transfert de chaleur du brûleur aux aliments à travers le matériau, ainsi que l'uniformité de la distribution de la chaleur à travers le fond du récipient. Choisir des casseroles qui vous donneront les meilleurs résultats de cuisson.
- **Les maniques** devraient être faites d'un matériau robuste et résistant à la chaleur, et elles devraient être solidement fixées au récipient.

⚠ MISE EN GARDE

Risque de dommages pour le produit

Ne pas laisser sur un brûleur chaud un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé.

Il peut se produire un échauffement excessif qui fera subir des dommages au récipient ou au brûleur.



Préparation de conserves

Un autoclave à conserves de grand diamètre à bain-marie ou à pression, en conjonction avec l'utilisation prolongée d'une puissance de chauffage élevée, peut être la cause de dommages pour la table de cuisson.

Pour protéger la table de cuisson :



- **Utiliser un stérilisateur/récipient à fond plat qu'il est possible de centrer sur le brûleur.** Un stérilisateur/récipient qui n'est pas convenablement centré piège la chaleur et peut être la cause de dommages pour la table de cuisson.
- **Ne pas mettre un stérilisateur sur deux brûleurs en même temps.** Une accumulation excessive de chaleur endommagerait la table de cuisson.
- **Commencer avec de l'eau chaude.** Ceci permet de réduire la durée de la période de chauffage à la puissance maximale. Réduire ensuite au minimum nécessaire pour maintenir l'eau en ébullition.

Entretien de la table de cuisson

Cette table de cuisson a été conçue pour un entretien facile. On peut effectuer la plupart des opérations de nettoyage avec des produits ménagers communs. Nettoyer la table de cuisson chaque fois qu'elle est souillée ou qu'un produit a été renversé; ceci lui permettra de conserver longtemps son aspect neuf et de fonctionner comme un produit neuf.

⚠ AVERTISSEMENT

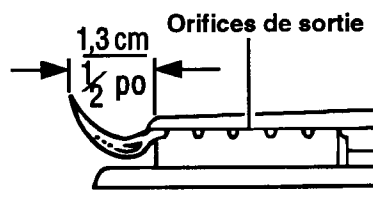
Risque de brûlures, choc électrique, incendie, explosion et dommages pour le produit

- Avant d'entreprendre le nettoyage, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt (OFF) et que la table de cuisson est froide.
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour fours, produit de blanchiment ou décapant à rouille.
- Ne pas entraver l'évacuation des gaz de combustion et l'arrivée de l'air de ventilation.
- Après avoir ôté les boutons de commande pour le nettoyage, veiller à ne pas renverser de liquide à travers les trous des boutons de commande.
- Ne pas laisser de l'humidité s'accumuler dans la zone des boutons de commande. L'humidité peut provoquer la défaillance des commutateurs des dispositifs d'allumage.
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de matériaux combustibles, essence et autres liquides et vapeurs inflammables au voisinage immédiat de l'appareil.

Le non-respect de ces directives peut être la cause de brûlures, choc électrique, incendie, explosion ou dommages pour le produit.

Brûleurs

- **Démonter et nettoyer** les chapeaux de brûleur à intervalles réguliers. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement de produit. L'entretien de la propreté des brûleurs empêche les défauts d'allumage et les flammes déficientes.
- **Pour obtenir un bon écoulement** du gaz et un bon allumage des brûleurs, **VEILLER À NE PAS LAISSER DE PRODUITS ALIMENTAIRES (RENVERSEMENT, ETC.), AGENT DE NETTOYAGE OU AUTRE MATÉRIAU PÉNÉTRER DANS L'OUVERTURE DU TUBE D'ARRIVÉE DE GAZ.**
- **Pour que le brûleur s'allume convenablement**, il faut que le gaz puisse s'écouler librement à travers le petit trou du gicleur en laiton du brûleur. Cette zone doit être maintenue exempte de toute souillure et protégée des produits susceptibles de se renverser ou de déborder. **TOUJOURS** maintenir les chapeaux de brûleur en place lorsqu'un brûleur est utilisé.

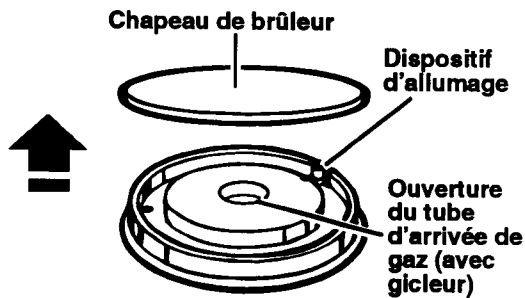


Flamme typique d'un brûleur, à la puissance maximale

- **Examiner occasionnellement** les flammes du brûleur; vérifier que leur taille et leur forme correspondent à l'illustration. Une bonne flamme a une teinte bleue. Si les flammes sont séparées des orifices ou ont une teinte jaune, ou si un bruit est produit lors de l'extinction, un nettoyage du brûleur concerné peut être nécessaire.

Nettoyage des brûleurs :

1. **Soulever** le chapeau de brûleur en ligne droite pour le séparer de la base.



2. **Nettoyer** le chapeau de brûleur avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge. On peut également le nettoyer avec un tampon à récurer ou un agent de nettoyage non abrasif. Ne pas nettoyer les chapeaux de brûleur dans un lave-vaisselle.
3. **Si l'ouverture du tube d'arrivée de gaz**, ou le gicleur, située à l'intérieur de l'ouverture a été souillée ou obstruée, **utiliser** un bâtonnet ouaté ou un linge doux pour nettoyer cette zone.
4. **Si des orifices de sortie du gaz sont obstrués**, nettoyer avec une épingle. **Ne pas agrandir ou déformer les orifices. Ne rien laisser dans les orifices.**
5. **Après le nettoyage** du tube d'arrivée de gaz et des orifices, **réinstaller** le chapeau de brûleur. **Lors de la réinstallation du chapeau de brûleur, veiller à ce qu'il soit convenablement aligné et d'aplomb.**
6. Après le nettoyage, **inspecter** le brûleur et vérifier qu'il s'allume convenablement.

Tableau de nettoyage

PIÈCES	ARTICLES À UTILISER	MODE DE NETTOYAGE
Boutons de commande	Éponge et eau savonneuse tiède	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre les boutons de commande à la position d'arrêt (OFF) et les tirer pour les détacher du tableau de commande. • Laver, rincer et sécher à fond. Ne pas faire tremper. • Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition des boutons de commande. • Réinstaller les boutons de commande. S'assurer que le repère est à la position d'arrêt.
Surface de verre trempé	Éponge et eau savonneuse tiède OU Essuie-tout et produit de nettoyage du verre (pulvérisateur)	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever les grilles. • Laver, rincer et sécher à fond. Utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif sur les zones très souillées. • Ne pas utiliser de laine d'acier, un produit de nettoyage abrasif ou puissant. Ces produits peuvent endommager la finition. • Lors de l'utilisation de savon ou de détergent, rincer à fond pour empêcher l'apparition d'un film résiduel. <p>REMARQUE : Lors du nettoyage de la table de cuisson, alors que les boutons ont été ôtés, veiller à NE PAS laisser de l'eau pénétrer à l'intérieur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réinstaller les grilles.
Grille des brûleurs	Tampon de récurage en plastique non abrasif et eau savonneuse tiède	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever les grilles. • Laver, rincer et sécher à fond. • Pour un meilleur nettoyage et pour éviter l'apparition de rouille sur les tables sans finition, ne pas nettoyer les grilles dans un lave-vaisselle ou un four autonettoyant. • Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou puissant. • Réinstaller les grilles
Brûleurs et chapeau central des brûleurs		Consulter la page 13 pour les instructions de nettoyage.

En cas de besoin d'assistance ou de service

Si vous avez des questions ou des commentaires, appelez notre Centre d'aide à la clientèle au numéro sans frais d'interurbain : 1-800-422-1230, 24 heures par jour.

L'objet de cette section est de vous éviter le coût de la visite d'un dépanneur. Cependant, il se peut que vous ayez quand même besoin d'aide ou de service. Lorsque vous contacterez le Centre d'aide à la clientèle (aux É.-U.) ou une compagnie Procare* Service d'appareils ménagers autorisée (au Canada), vous devrez donner une description complète du problème, le numéro de modèle et le numéro de série complets de l'appareil et la date d'achat ou d'installation (voir page 2). Nous devons disposer de ces renseignements pour pouvoir répondre convenablement à vos besoins.

Avant de contacter le service de dépannage ...

Pour éviter le coût de la visite d'un dépanneur, advenant que la table de cuisson ne fonctionne pas, étudier la liste ci-dessous avant de contacter le service de dépannage.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Rien ne fonctionne	L'appareil n'est pas branché sur un circuit électrique alimenté à la tension convenable.	Brancher l'appareil sur un circuit alimenté à la tension convenable (voir les instructions d'installation).
	Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert.	Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur.
	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Le cas échéant, régler correctement le bouton de commande.
	La table de cuisson n'est pas convenablement raccordée à une conduite d'arrivée de gaz.	Contacteur un atelier de service autorisé KitchenAid ou un technicien d'entretien qui pourra reconnecter la table de cuisson à la conduite d'arrivée de gaz (voir les instructions d'installation).
	L'évacuation des gaz de combustion ou l'arrivée de l'air de ventilation est obstruée.	Éliminer l'obstruction entravant la circulation de l'air ou l'évacuation des gaz.
Le brûleur ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché sur un circuit électrique alimenté à la tension convenable.	Brancher l'appareil sur un circuit alimenté à la tension convenable (voir les instructions d'installation).
	Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert.	Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. En cas d'interruption prolongée de l'alimentation électrique, allumer manuellement les brûleurs (voir page 9).
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer avec une épingle (voir page 13).



En cas de besoin d'assistance ou de service

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Flammes des brûleurs pas uniformes	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer avec une épingle (voir page 13). Si cela ne suffit pas, contacter le département de service.
Les flammes du brûleur s'écartent des orifices, sont jaunes ou produisent un bruit lors de l'extinction du brûleur	Mélange air/gaz incorrect.	Contacter un technicien d'entretien qui contrôlera le mélange air/gaz.
Le brûleur produit un petit bruit d'explosion lorsqu'il est allumé	Le brûleur vient d'être lavé; il est humide.	Laisser le brûleur sécher.
Production d'étincelles par le brûleur	<p>Il est normal que les quatre brûleurs émettent brièvement des étincelles dans les cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un brûleur débite du gaz, mais le gaz n'est pas encore enflammé. • Un courant d'air souffle sur le brûleur. • Un récipient de grande taille placé sur le brûleur rend les flammes instables. <p>Une production d'étincelles continue peut être due au :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Renversement d'un produit qui a mouillé les contacts du dispositif d'allumage. • Module de production d'étincelles défectueux. • Câblage incorrect de la prise de courant murale. 	<p>Aucune intervention n'est nécessaire. Ceci n'affecte pas le fonctionnement des brûleurs, et la production d'étincelles devrait cesser lorsque le gaz enflammé brûle sans perturbation.</p> <p>Allumer un ou deux brûleurs, ou déconnecter l'alimentation électrique, pour laisser le contacteur sécher.</p> <p>Contacter un technicien de service pour faire remplacer le module.</p> <p>Le cas échéant, contacter un électricien qualifié pour contrôler et faire rectifier le câblage.</p>
Les boutons de commande ne tournent pas	Le bouton n'a pas été enfoncé avant la rotation.	Il faut enfoncer le bouton avant de le faire tourner.

En cas de besoin d'assistance ou de service

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Résultats de cuisson médiocres ou inattendus	La table de cuisson n'est pas d'aplomb.	Mettre la table de cuisson d'aplomb (voir les instructions d'installation).
	La recette n'a jamais été testée ou ne provient pas d'une source fiable.	Utiliser uniquement des recettes testées, provenant d'une source fiable.
	Le récipient utilisé n'est pas de type ou de taille correct.	Au sujet de la taille et du type de récipient recommandé, consulter un livre de cuisine fiable.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté au brûleur.	Le récipient devrait avoir la même taille ou être légèrement plus grand que le brûleur.
	La taille de la flamme n'est pas adaptée au récipient utilisé.	Régler la taille de la flamme pour l'adapter au récipient.



En cas de besoin d'assistance ou de service

Aux É.-U. :

Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons énumérées :

- Téléphonez à notre Centre d'aide à la clientèle KitchenAid au :

1-800-422-1230

L'un de nos conseillers spécialement formés pourra vous aviser sur la façon d'obtenir satisfaction de votre appareil, ou vous recommander une compagnie de service qualifiée dans votre région, si votre appareil a besoin de réparation.

- Si vous préférez, vous pouvez écrire à :

Consumer Assistance Center
KitchenAid
2000 M-63
Benton Harbor, MI 49022

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

Si vous avez besoin de service :

- Appelez votre concessionnaire ou le service de réparation qu'il vous recommande.
- Tous les appels de service devront être traités par le concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou par un atelier de service autorisé KitchenAid.
- Au cas où vous ne pouvez pas obtenir le nom d'un atelier de service autorisé dans votre région, appelez notre Centre d'aide à la clientèle (ci-contre).

Si vous n'êtes pas satisfait :

- Contactez le Major Appliance Consumer Action Panel (MACAP). MACAP est un groupe d'experts en consommation indépendants qui fait part des opinions des consommateurs auprès de l'industrie des appareils ménagers.
- Contactez MACAP seulement lorsque le concessionnaire, le centre de service autorisé et KitchenAid n'ont pas réussi à résoudre votre problème.
Major Appliance Consumer Action Panel
20 North Wacker Drive
Chicago, IL 60606
- MACAP nous fera alors part de votre demande.

Et n'oubliez pas que KitchenAid propose une gamme complète d'appareils ménagers de qualité.

Réfrigérateurs encastrés
Réfrigérateurs amovibles
Machines à glaçons
(50 lb) Lave-vaisselle

Compacteurs à déchets
Distributeurs d'eau chaude
Broyeurs de déchets alimentaires
Fours encastrés

Cuisinières et tables de cuisson
Fours à micro-ondes
Laveuses et sècheuses
Batteurs et mélangeurs

Pour plus de renseignements au sujet de ces appareils ménagers, ou au sujet de celui que vous avez acheté, appelez le Centre d'aide à la clientèle au numéro sans frais d'interurbain : **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou contactez la compagnie Procure* Service d'appareils ménagers autorisée (au Canada).

Au Canada :

PROCARE* Service d'appareils ménagers - Inglis Limitée Service aux consommateurs

Succursales de service direct:

COLOMBIE-BRITANNIQUE	Vancouver	PROCARE Service d'appareils ménagers 3627 E. 4th Ave.	(604) 291-6426
	Victoria	PROCARE Service d'appareils ménagers 3117 Steele Street	(604) 386-2208
ALBERTA	Calgary	PROCARE Service d'appareils ménagers #15, 6025 12th Street S.E.	(403) 253-9267
	Edmonton	PROCARE Service d'appareils ménagers 16236-116 Avenue	(403) 453-3900
ONTARIO	Toronto (Mississauga)	PROCARE Service d'appareils ménagers 5945 Ambler Drive	(905) 624-2800
	Toronto (Markham)	PROCARE Service d'appareils ménagers Unit #1, 110 Torbay Road	(905) 475-9511
	London	PROCARE Service d'appareils ménagers 317 Adelaide St. S., Suite 109	(519) 686-8633
	Hamilton	PROCARE Service d'appareils ménagers 310 Kenora Avenue	(905) 560-7444
	Barrie	PROCARE Service d'appareils ménagers 4 Alliance Blvd.	(705) 726-3922
	Ottawa	PROCARE Service d'appareils ménagers 28 Capital Drive	(613) 225-0510
SASKATCHEWAN	Regina	PROCARE Service d'appareils ménagers 660 Henderson Drive	(306) 569-9681
	Saskatoon	PROCARE Service d'appareils ménagers 1505 Ontario Avenue	(306) 652-9285
MANITOBA	Winnipeg	PROCARE Service d'appareils ménagers 1683 Church Avenue	(204) 694-5308
QUÉBEC	Montréal (Laval)	PROCARE Service d'appareils ménagers 2750 Francis Hughes	(514) 382-8110
	Brossard	PROCARE Service d'appareils ménagers 9605 F, rue Ignace	(514) 397-1840
	Chicoutimi	PROCARE Service d'appareils ménagers 163, rue Bossé ouest	(418) 543-0267
	Québec	PROCARE Service d'appareils ménagers 5275, boul. Wilfrid Hamel, Bureau 140	(418) 871-5251
	Sherbrooke (Rock Forest)	PROCARE Service d'appareils ménagers 3475, boul. Industrial	(819) 564-6565
	Trois-Rivières	PROCARE Service d'appareils ménagers 6183, rue Corbeil	(819) 375-9674
NOUVELLE-ÉCOSSE	Dartmouth	PROCARE Service d'appareils ménagers 900 Windmill Road	(902) 468-6634

Pour obtenir du service technique à l'extérieur des centres mentionnés, veuillez communiquer avec votre concessionnaire d'appareils ménagers.

KitchenAid*

Garantie de la table de cuisson à gaz

DURÉE DE LA GARANTIE :	KITCHENAID PAIERA :	KITCHENAID NE PAIERA PAS :
GARANTIE COMPLÈTE, D'UN AN À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION.	Les pièces de rechange et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériau ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service autorisé KitchenAid.	A. Les visites d'un dépanneur pour : <ol style="list-style-type: none"> 1. Rectifier l'installation de la table de cuisson électrique. 2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la table de cuisson électrique. 3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. 4. Corriger la plomberie de la maison.
GARANTIE LIMITÉE, DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION.	Les pièces de rechange pour tous les brûleurs à gaz, pour la correction des vices de matériau ou de fabrication. Pour un modèle à évacuation des gaz par le bas, les pièces de rechange pour le moteur d'aspiration vers le bas, pour la correction des vices de matériau ou de fabrication.	B. Les réparations de dommages lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que domestiques. C. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, installation fautive ou non conforme aux codes locaux d'électricité et de plomberie. D. Les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée. E. Les pièces de rechange ou les frais de main-d'oeuvre pour des appareils utilisés hors des É.-U. et du Canada. F. La prise en charge et la livraison de l'appareil chez l'utilisateur. Ce produit est conçu pour être réparé à domicile. G. Les réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications non autorisées effectuées sur l'appareil.

1/94

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ACCIDENTELS OU FORTUITS. Certains états ou provinces n'excluent ou ne se limitent pas aux dommages fortuits ou indirects; aussi, cette exclusion peut ne pas vous être applicable. Cette garantie vous donne des droits juridiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un état/province à l'autre.

Hors des États-Unis, une garantie différente peut s'appliquer. Pour de plus amples détails, contactez votre concessionnaire KitchenAid autorisé.

Si vous avez besoin de service, consultez d'abord le chapitre "En cas de besoin d'assistance ou de service" du présent manuel. Après avoir vérifié cette section, vous pouvez recevoir de l'aide supplémentaire en téléphonant au **1-800-422-1230**, partout aux É.-U. Au Canada, contactez la compagnie Procure* Service d'appareils ménagers autorisée.

KitchenAid

St. Joseph, Michigan, U.S.A. 49085

Pièce n° 3188080

© 1994 KitchenAid



Imprimé sur du papier recyclé—
10% de rebuts après usage
50% de matières récupérées

* Marque déposée de KitchenAid, É.-U./MC Marque de commerce de KitchenAid, É.-U.; KitchenAid Canada, titulaire d'une licence au Canada. Imprimé aux É.-U.