

KitchenAid®

ELECTRIC COOKTOP

Use & Care Guide

For questions about features, operation, performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**

In Canada, call for assistance **1-800-461-5681**, for installation and service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at...
www.kitchenaid.com or www.kitchenaid.com/canada

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, composer le **1-800-461-5681**, pour installation ou service le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à...
www.kitchenaid.com/canada

Table of Contents/Table des matières 2



FOR THE WAY IT'S MADE.®



TABLE OF CONTENTS

COOKTOP SAFETY	3
PARTS AND FEATURES	5
COOKTOP USE	6
Cooktop Controls	6
Heat Settings	6
Dual-Circuit Elements	7
Warming Element	7
Ceramic Glass	8
Home Canning	8
Cookware	9
COOKTOP CARE	9
Cleaning	9
TROUBLESHOOTING	10
ASSISTANCE OR SERVICE	11
WARRANTY	12

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON	13
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	15
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	16
Commandes de la table de cuisson	16
Réglages de chaleur	16
Éléments à double fonction	17
Élément de réchauffage	18
Vitrocéramique	18
Préparation de conserves à la maison	19
Ustensiles de cuisson	20
ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON	20
Nettoyage	20
DÉPANNAGE	21
ASSISTANCE OU SERVICE	22
WARRANTY	23

COOKTOP SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

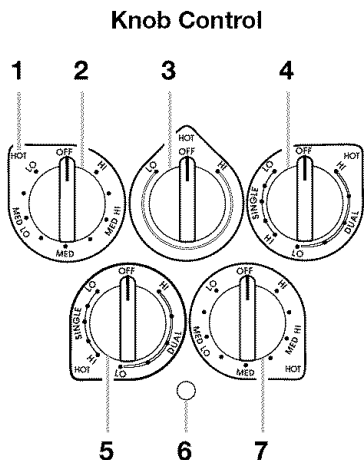
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
 - Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
 - Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- For units with ventilating hood –**
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - When flaming foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

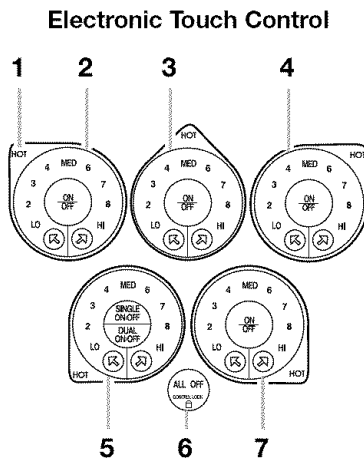
PARTS AND FEATURES

This manual covers several different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match your model.

Control Panels

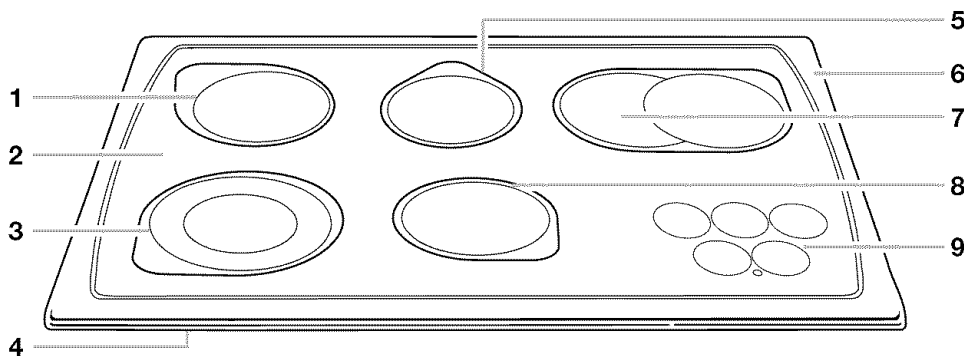


1. Hot Surface Indicator Light
2. Left Rear Control Knob
(Halogen Element on some models)
3. Center Rear Control Knob
(Warming Element on some models)
4. Right Rear Control Knob
(Dual Circuit Expandable Element on some models)
5. Left Front Control Knob
(Dual Circuit Element on some models)
6. Power On Light
7. Right Front Control Knob
(Halogen Element on some models)



1. Hot Surface Indicator Light
2. Left Rear Touch Control
3. Center Rear Touch Control
4. Right Rear Touch Control
5. Left Front Touch Control
(Dual Circuit Element on some models)
6. ALL/OFF CONTROL LOCK
7. Right Front Touch Control

Cooktop



1. Left Rear Surface Cooking Area
(Halogen Element on some models)
2. Ceramic Glass Cooktop
3. Left Front Surface Cooking Area
(Dual Circuit Element on some models)
4. Model and Serial Number Plate
5. Center Rear Surface Cooking Area
(Warming Element on some models)
6. Stainless Steel Frame (on some models)
7. Dual Circuit Expandable Surface Cooking Area
(on some models)
8. Right Front Surface Cooking Area
(Halogen Element on some models)
9. Control Panel

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

KNOB CONTROLS

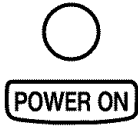
The control knobs can be set anywhere between HI and LO. Push in and turn to desired setting.

POWER ON Lights

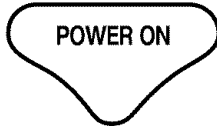
Each control knob has a POWER ON light. The light will glow when its control knob is on.



On 30 in. (76.2 cm)
Stainless steel
models



On 30 in. (76.2 cm)
models



On 15 in. (38.1 cm)
models

On 36 in. (91.4 cm)
Stainless steel
models

On 36 in.
(91.4 cm) models

ELECTRONIC TOUCH CONTROLS

On models with electronic touch controls, touch ON/OFF to turn heating elements on. The HI and LO lights will blink on and off, indicating a choice of high or low power.

To Use:

1. Touch the arrow either pointing to HI or LO for immediate high or low power.
2. To choose a power level between HI and LO, touch and hold either arrow until the desired heat level has been reached.
3. Touch ON/OFF to turn elements off individually, or touch ALL OFF/CONTROL LOCK to turn all elements off at once.

To Lock:

1. Touch ALL OFF/CONTROL LOCK and hold for 5 seconds. A tone will sound and the lock light will come on.
2. To unlock, touch ALL OFF/CONTROL LOCK and the lock light will shut off.

Heat Settings

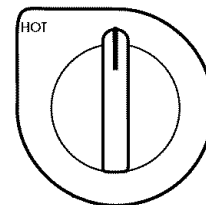
Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	<ul style="list-style-type: none">■ Start food cooking.■ Bring liquid to a boil.
6-8 [MED- HI]	<ul style="list-style-type: none">■ Hold a rapid boil.■ Quickly brown or sear food.
5 [MED]	<ul style="list-style-type: none">■ Maintain a slow boil.■ Fry poultry or meat.■ Cook pudding, sauce, icing or gravy.
2-4 [MED- LO]	<ul style="list-style-type: none">■ Stew or steam food.■ Simmer.
LO	<ul style="list-style-type: none">■ Keep food warm.■ Melt chocolate or butter.
Dual-Circuit Element (on some ceramic glass models)	<ul style="list-style-type: none">■ Home canning.■ Large diameter cookware.■ Large quantities of food.
Warming Element (on some ceramic glass models)	<ul style="list-style-type: none">■ Keep cooked foods warm.

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

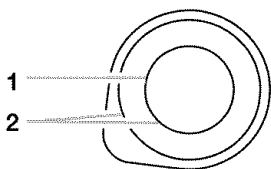
Hot Surface Indicator Light

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area(s) is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.

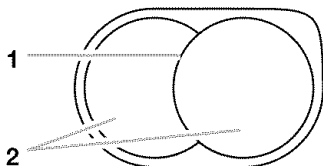


Dual-Circuit Elements

(on some models)



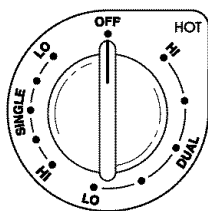
1. Single size
2. Dual size



1. Single size
2. Dual size

The Dual Circuit Elements offer flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.

KNOB CONTROL



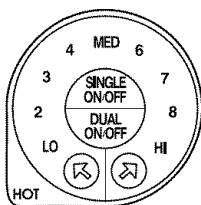
To Use SINGLE:

1. Push in and turn knob counterclockwise from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between HI and LO.
2. Turn knob to OFF when finished.

To Use DUAL:

1. Push in and turn knob clockwise from the OFF position to the DUAL zone anywhere between HI and LO.
2. Turn knob to OFF when finished.

ELECTRONIC TOUCH CONTROL



To Use SINGLE:

1. Touch SINGLE ON/OFF.
Touch the arrow either pointing to HI or LO for desired power.
2. Touch SINGLE ON/OFF when finished.

To Use DUAL:

1. Touch DUAL ON/OFF.
Touch the arrow either pointing to HI or LO for desired power.
2. Touch DUAL ON/OFF when finished.

Warming Element

(on some models)

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

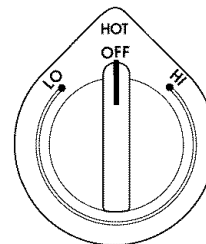
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Use the Warming Element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warming Element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used. The Warming Element area will not glow red when cycling on. However, its indicator light will glow as long as the Warming Element area is too hot to touch.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food, it may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To use:

1. Turn knob to setting.
Select LO for heat-sensitive and smaller quantities of food and HI for liquids and larger quantities of food.
2. Turn knob to OFF when finished.

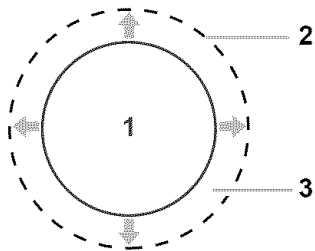
Ceramic Glass

The surface cooking area will glow red when an element is on. It will cycle on and off, at all settings, to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of white ceramic glass to appear discolored when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. For more information, see "Cleaning" section.

- Do not cook foods directly on the cooktop.
- Do not allow objects that could melt, like plastic or aluminum foil, to touch a hot cooktop.
- Clean up sugary spills and soils as soon as hot surface indicator light goes off. If not wiped up while warm, surface pitting can occur.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. It could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object on the cooktop could crack it.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the area.



1. Surface Cooking Area
2. Cookware/Canner
3. 1" (2.5 cm) Maximum Overhang

- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Lift pots and pans on and off the cooktop. Sliding pots, pans and skillets that have aluminum or copper bases could leave permanent scratches and marks on the cooktop.
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While rotating the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.

Home Canning

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

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, only use flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If not installed, the life of the coil element will be shortened. See "Assistance or Service" for ordering instructions.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. In Canada, contact Agriculture Canada. Companies who manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

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

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, ultimately affecting cooking results. A non-stick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminum.

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

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

*Aluminum and copper may be used as core or base in cookware and can leave permanent marks on the cooktop or grates.

COOKTOP CARE

Cleaning

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

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty wash cloths or some paper towels. Damage may occur.

Do not use Cooktop Polishing Creme.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish:
See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

CERAMIC GLASS

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

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

Use Cooktop Polishing Creme regularly to help prevent scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop. See "Assistance or Service" to order.

A Cooktop Scraper is also recommended for certain soils. See "Assistance or Service" to order.

Light to moderate soil

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

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

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

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

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

Burned-on soil

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

Metal marks from aluminum and copper

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

Tiny scratches and abrasions

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

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals unders knobs.

- Soap and water or dishwasher:
Pull knobs straight away from control panel to remove.

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit.
 - **Is the appliance wired properly?**
See Installation Instructions.
-

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
 - **On coil element models, is the element inserted properly?**
See "Coil Elements and Burner Bowls" section.
-

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
-

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
See "Cooktop Controls" section.
- **Is the appliance level?**
Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
See "Coil Elements and Burner Bowls" section.

ASSISTANCE OR SERVICE

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

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

If you need replacement parts

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

To locate factory specified parts in your area, call our Customer Interaction Center telephone number or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer Interaction Center toll free:
1-800-422-1230.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

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

For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer Interaction Center toll free at **1-800-422-1230**, and follow the menu prompts. Or visit our website at www.kitchenaid.com and click on "Buy Accessories Online".

Cooktop Polishing Creme

Order Part #4392916

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)

Order Part #3183488

Stainless Steel Cleaner & Polish

(stainless steel models)

Order Part #4396095

In Canada

For product related questions, please call the KitchenAid Canada Customer Interaction Center toll free:

1-800-461-5681 8:30 a.m. - 5:30 p.m. (EST)

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local dealers.

For parts, accessories and service in Canada

Call **1-800-807-6777**. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

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

Customer Interaction Center
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® COOKTOP, BUILT-IN OVEN AND RANGE WARRANTY

ONE-YEAR FULL WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR FULL WARRANTY

On electric ranges and electric cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, KitchenAid will pay for factory specified parts for any electric element to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

On gas ranges and gas cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, KitchenAid will pay for factory specified parts for any gas burner to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

On ranges and built-in ovens, in the second through fifth years from the date of purchase, KitchenAid will pay for factory specified parts for solid state touch control system to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

SIXTH THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY

On ranges and built-in ovens only, in the sixth through tenth years from date of purchase, KitchenAid will pay for factory specified parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

KitchenAid will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
 2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
 3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repaired in the home.
 4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God or use of products not approved by KitchenAid or KitchenAid Canada.
 5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
 6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
 7. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.
 8. Any labor costs during the limited warranty period.
-

KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA SHALL NOT BE LIABLE 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 you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

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

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of this book. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling the KitchenAid Customer Interaction Center, **1-800-422-1230** (toll-free), from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact your designated KitchenAid Canada Appliance service company or call **1-800-807-6777**.

5/00

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

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate, located on your appliance as shown in the "Parts and Features" section.

Dealer name _____
Address _____
Phone number _____
Model number _____
Serial number _____
Purchase date _____

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

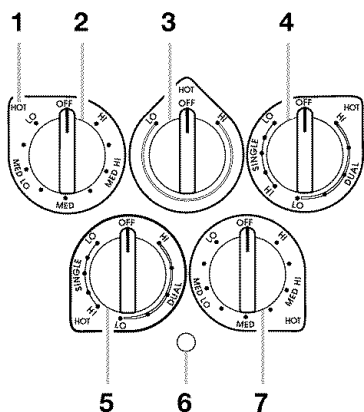
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La table de cuisson que vous avez achetée peut avoir certaines ou toutes les caractéristiques. Les emplacements et les apparences des caractéristiques illustrées ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

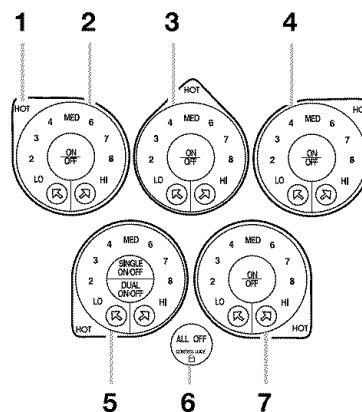
Tableaux de commande

Commande à boutons



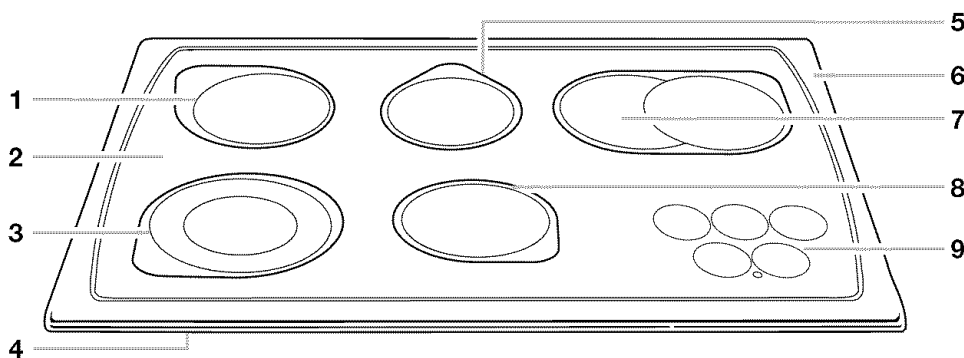
1. Témoin lumineux de surface chaude
2. Bouton de commande arrière gauche (Élément à halogène sur certains modèles)
3. Bouton de commande arrière centrale (Élément de réchauffage sur certains modèles)
4. Bouton de commande arrière droit (Élément à double fonction polyvalent sur certains modèles)
5. Bouton de commande avant gauche (Élément à double fonction sur certains modèles)
6. Témoin d'alimentation
7. Bouton de commande avant droit (Élément à halogène sur certains modèles)

Commande à touches électroniques



1. Témoin lumineux de surface chaude
2. Touche de commande arrière gauche
3. Touche de commande arrière centrale
4. Touche de commande arrière droite
5. Touche de commande avant gauche (Élément à double fonction sur certains modèles)
6. ALL OFF/CONTROL LOCK (tout éteint/verrouillage)
7. Touche de commande avant droite

Table de cuisson



- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Surface de cuisson arrière gauche (Élément à halogène sur certains modèles) 2. Table de cuisson en vitrocéramique 3. Surface de cuisson avant gauche (Élément à double fonction sur certains modèles) 4. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série | <ol style="list-style-type: none"> 5. Surface de cuisson centrale arrière (Élément de réchauffage sur certains modèles) 6. Châssis en acier inoxydable (sur certains modèles) 7. Surface de cuisson double polyvalente (sur certains modèles) 8. Surface de cuisson avant droite (Élément à halogène sur certains modèles) 9. Tableau de commande |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

COMMANDES À BOUTONS

Les boutons de commande peuvent être réglés n'importe où entre HI et LO. Appuyer sur le bouton et le tourner jusqu'au réglage.

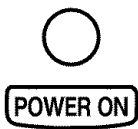
Témoins D'ALIMENTATION

Chaque bouton de commande comporte un témoin POWER ON (D'ALIMENTATION). Le témoin s'allume lorsque son bouton de commande est activé.



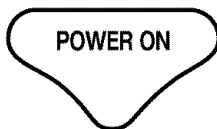
Sur les modèles de 30 po (76,2 cm) en acier inoxydable

Sur les modèles de 36 po (91,4 cm) en acier inoxydable



Sur les modèles de 30 po (76,2 cm)

Sur les modèles de 36 po (91,4 cm)



Sur les modèles de 15 po (38,1 cm)

COMMANDES À TOUCHES ÉLECTRONIQUES

Sur les modèles à touches électroniques, appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour allumer les éléments de chauffage. Les témoins HI et LO clignoteront, indiquant un choix de puissance élevée ou basse.

Utilisation :

1. Appuyer sur la flèche pointant vers HI ou LO pour une puissance élevée ou basse immédiate.
2. Pour choisir un niveau de puissance entre HI et LO, appuyer sur la flèche jusqu'à ce que le niveau de chaleur désiré soit atteint.
3. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour éteindre les éléments individuellement, ou appuyer sur ALL OFF/CONTROL LOCK (tout éteint/verrouillage) pour éteindre tous les éléments à la fois.

Verrouillage:

1. Appuyer sur Touch ALL OFF/CONTROL LOCK (tout éteint/verrouillage) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin de verrouillage s'allume.
2. Pour déverrouiller, appuyer sur ALL OFF/CONTROL LOCK et le témoin s'éteint.

Réglages de chaleur

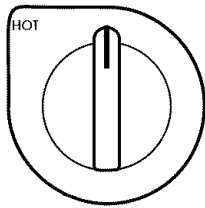
Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI	<ul style="list-style-type: none">■ Pour commencer la cuisson d'aliments.■ Pour porter un liquide à ébullition.
6-8 [MED- HI]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition rapide.■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
5 [MED]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition lente.■ Pour frire ou saisir la volaille ou la viande.■ Pour préparer pouding, sauce, glaçage ou jus de viande.
2-4 [MED- LO]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour cuire l'aliment en ragoût ou à la vapeur.■ Pour mijoter un aliment.
LO	<ul style="list-style-type: none">■ Pour garder les mets chauds.■ Pour faire fondre chocolat ou beurre.
Élément à double fonction (sur certains modèles en vitrocéramique)	<ul style="list-style-type: none">■ Conserves à la maison.■ Ustensile de grand diamètre.■ Grandes quantités d'aliments.
Élément pour garder au chaud (sur certains modèles en vitrocéramique)	<ul style="list-style-type: none">■ Garder au chaud les aliments cuits.

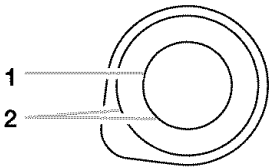
N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Témoin lumineux de surface chaude

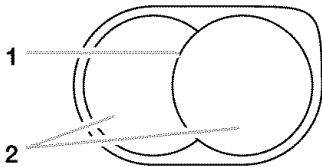
Le témoin lumineux de surface chaude s'illuminera lorsque toute zone de surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la zone de cuisson à la surface est éteinte.



Éléments à double fonction (sur certains modèles)



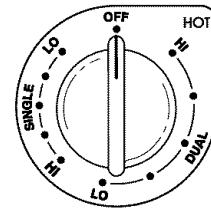
1. Dimension simple
2. Dimension double



1. Dimension simple
2. Dimension double

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

COMMANDE À BOUTON



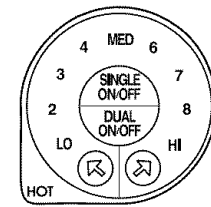
Utilisation de l'élément SIMPLE :

1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens antihoraire de la position OFF (arrêt) à une zone SINGLE (simple) n'importe où entre HI et LO.
2. Appuyer sur le bouton et le tourner à OFF après la cuisson.

Utilisation de l'élément DOUBLE :

1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens horaire de la position OFF (arrêt) à une zone DUAL (double) n'importe où entre HI et LO.
2. Appuyer sur le bouton et le tourner à OFF après la cuisson.

COMMANDE À TOUCHES ÉLECTRONIQUE



Utilisation de l'élément SINGLE (SIMPLE):

1. Appuyer sur SINGLE ON/OFF (simple marche/arrêt). Appuyer sur la flèche pointant vers HI ou LO pour la puissance désirée.
2. Appuyer sur SINGLE ON/OFF après la cuisson.

Utilisation de l'élément DUAL (DOUBLE):

1. Appuyer sur DUAL ON/OFF (double marche/arrêt). Appuyer sur la flèche pointant vers HI ou LO pour la puissance désirée.
2. Appuyer sur DUAL ON/OFF après la cuisson.

Élément de réchauffage (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

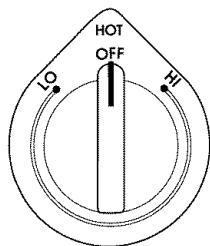
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Utiliser l'élément de réchauffage pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de 1 heure.

Ne pas l'utiliser pour faire chauffer des aliments froids.

L'élément pour garder au chaud peut être utilisé seul ou en même temps que les autres zones de cuisson. L'élément pour garder au chaud ne devient pas rouge lorsqu'il fonctionne. Cependant, un témoin lumineux s'allume lorsque la surface de l'élément est trop chaude pour être touchée.

- Utiliser seulement les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour utilisation au four ou sur la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture du couvercle pour que l'humidité s'échappe.
- Ne pas utiliser de pellicule de plastique pour couvrir les aliments; elle risque de fondre.
- Utiliser des poignées ou mitaines de four pour retirer les aliments.



Utilisation :

1. Tourner au réglage.
Sélectionner LO pour les aliments sensibles à la chaleur et pour les quantités plus petites d'aliments et HI pour les liquides ou les quantités plus grosses d'aliments.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après l'utilisation.

Vitrocéramique

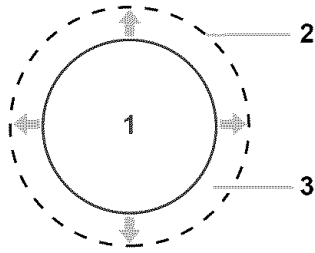
La zone de cuisson à la surface deviendra rouge lorsque l'élément est allumé. L'élément s'allumera et s'éteindra à tous les réglages, pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal pour la surface en vitrocéramique blanche de paraître décolorée lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. En se refroidissant, le verre reprendra sa couleur originale.

L'essuyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation aidera à garder la surface exempte de taches et donnera la température la plus uniforme. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage".

- Ne pas faire cuire des aliments directement sur la table de cuisson.
- Veiller à ce que les matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, ne touchent pas la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- Nettoyer les renversements d'aliments sucrés et les souillures aussitôt que le témoin lumineux de surface chaude s'éteint. À défaut de les essuyer pendant que la surface est tiède, des piqûres peuvent survenir à la surface.
- Ne pas préparer du maïs soufflé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus d'une table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait l'endommager.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.

- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) l'extérieur de la zone de cuisson.



1. Zone de cuisson à la surface
2. Ustensile de cuisson/autoclave
3. Dépassement maximal 1 po (2,5 cm)

- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant d'utiliser les ustensiles de cuisson. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors du chauffage.
- Soulever les ustensiles et les casseroles pour les placer sur la table de cuisson et les enlever. Glisser les ustensiles, les casseroles et les poêlons qui ont des bases en aluminium ou en cuivre pourrait laisser des égratignures et des marques permanentes sur la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour la meilleure transmission de chaleur et l'efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de très petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Si la règle est tournée dans tous les sens, aucun espace ou lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.

Préparation de conserves à la maison

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

- Centrer l'autoclave sur la grille ou sur la surface ou l'élément de cuisson le plus grand. Les autoclaves ne devraient pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles avec éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. Si ce nécessaire n'est pas installé, la vie utile de l'élément en spirale sera raccourcie. Voir "Assistance ou service" pour instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, contacter Agriculture Canada. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

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

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

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue ultimement aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

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

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

*L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson et peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont réglées à Off (arrêt) et que la table de cuisson est froide. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Le savon, l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés en premier à moins d'avis contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser des tampons en laine d'acier ou des tampons à récurer garnis de savon.

Ne pas utiliser la crème à polir pour table de cuisson ou de nettoyeurs abrasifs.

Frotter dans le sens de la ligne du grain pour éviter de marquer la surface.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable :
Voir "Assistance ou service" pour soumettre une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon non pelucheux.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de laine d'acier, poudre à récurer abrasive, produit de blanchiment chloré, produit de décapage de la rouille ou de l'ammoniaque parce que ces produits peuvent endommager la surface.

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

Utiliser régulièrement la Crème à polir pour table de cuisson pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. Voir "Assistance ou Service" pour soumettre une commande.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour certaines souillures. Voir "Assistance ou Service" pour soumettre une commande.

Souillure légère à modérée

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

Renversements de matières sucrées (confitures, bonbons, sirop)

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

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et changements de couleur

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

Souillure cuite

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

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

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

Petites éraflures et abrasions

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

BOUTONS DE COMMANDE

Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four.

Ne pas les immerger.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt OFF.

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle :
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
 - **La filerie de l'appareil convient-elle?**
Voir instructions d'installation.
-

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
 - **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?**
Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".
-

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

- **L'ustensile est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.
-

Les résultats de cuisson ne sont pas ce qui était prévu

- **Un ustensile de cuisson approprié a-t-il été employé?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
Voir la section "Boutons de commande".
- **L'appareil est-il d'aplomb?**
Niveler l'appareil. Voir instructions d'installation.
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?**
Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

ASSISTANCE OU SERVICE

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

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par le fabricant. Les pièces spécifiées par le fabricant conviendront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour obtenir des pièces spécifiées par le fabricant dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'interaction avec la clientèle ou avec le centre de service désigné de KitchenAid.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid:
1-800-461-5681 8 h 30 - 17 h 30 (HNE)

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants:

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

Pour pièces, accessoires et service au Canada

Composer le **1-800-807-6777**. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

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

Centre d'interaction avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

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

GARANTIE DE TABLE DE CUISSON, FOUR ENCASTRÉ ET CUISINIÈRE KITCHENAID®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à partir de la date d'achat, lorsque ce produit est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

GARANTIE COMPLÈTE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE

Sur les cuisinières et tables de cuisson électriques, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour tout élément électrique pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

Sur les cuisinières et tables de cuisson à gaz, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour tout brûleur pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

Sur les cuisinières et fours encastrés, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant du système de commandes transistorisées pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

GARANTIE LIMITÉE DE LA SIXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE

Sur les cuisinières et fours encastrés seulement, de la sixième à la dixième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four/et l'intérieur de la porte en porcelaine si les pièces rouillent par suite de vices de matériau ou de fabrication.

KitchenAid ne paiera pas pour:

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil ou remplacer des fusibles, rectifier le câblage électrique du domicile ou remplacer des ampoules d'éclairage.
2. Les réparations lorsque l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. Votre appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu, ou utilisation de produits non approuvés par KitchenAid ou KitchenAid Canada.
5. Réparations aux pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées faites à l'appareil.
6. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'oeuvre de réparation pour les appareils utilisés en dehors du Canada.
7. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
8. Tous frais de main-d'oeuvre au cours de la période de garantie limitée.

KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.

Certains provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État ou d'une province à l'autre.

À l'extérieur du Canada, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" dans ce livret. Après avoir vérifié "Dépannage", une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou Service" ou en téléphonant au Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid en composant le **1-800-422-1230** (sans frais d'interurbain), de partout aux É.-U. Au Canada, contacter l'établissement de service désigné par KitchenAid Canada ou composer le **1-800-807-6777**.

5/00

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

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil pour mieux obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître les numéros au complet de modèle et de série. Cette information est donnée sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série, située sur votre appareil tel qu'indiqué dans la section "Pièces et caractéristiques".

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

8284718

© 2000. All rights reserved.
Tous droits réservés.

® Registered Trademark/TM Trademark of KitchenAid, U.S.A., KitchenAid Canada licensee in Canada
® Marque déposée/Marque de Commerce de KitchenAid, U.S.A., Emploi licencié par KitchenAid Canada

6/00
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.

