



KITCHENAID® COMMERCIAL-STYLE GAS COOKTOP

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**,
or visit our website at **www.kitchenaid.com**

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

TABLE DE CUISSON À GAZ DE STYLE COMMERCIAL DE KITCHENAID®

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions concernant les caractéristiques, le fonctionnement, la performance, les pièces, accessoires ou pour une
intervention de dépannage, composer le **1-800-422-1230** ou consulter **www.kitchenaid.com**

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le **1-800-807-6777**
ou visitez notre site web à **www.kitchenaid.ca**.

Table of Contents

















SAFETY INFORMATION	3
	
PARTS AND FEATURES	5
 Cooktop.....	5
Control Knobs	6
COOKTOP FEATURES	8
 Burners.....	8
Wok Ring Grates.....	9
Chrome Electric Griddle	9
USING YOUR COOKTOP	10
 Light Indicators, Behaviors and Controls	10
CARE AND CLEANING	11
 Cooktop Surface	11
Sealed Surface Burners	11
Porcelain-Coated Grates and Caps	12
Griddle	12
Cooktop Controls	13
Stainless Steel Exterior.....	13
TROUBLESHOOTING	14
	
ASSISTANCE OR SERVICE	15
	
ACCESSORIES	15
	

Table de matières

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	16
	
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	18
 Table de cuisson	18
Boutons de commande	19
CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON	21
 Brûleurs	21
Grilles à anneaux Wok	22
Plaque à frire chromée	22
UTILISATION DU TABLE DE CUISSON	23
 Témoins, comportements et commandes	23
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	24
 Surface de la table de cuisson.....	24
Brûleurs de surface scellés	24
Grilles et chapeaux émaillés.....	25
Plaque à frire.....	25
Commandes de la table de cuisson	26
Extérieur en acier inoxydable	26
DÉPANNAGE	27
	
ASSISTANCE OU SERVICE	28
	
ACCESSOIRES	28
	



Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

WARNING: If the information in these instructions 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.

⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.



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:

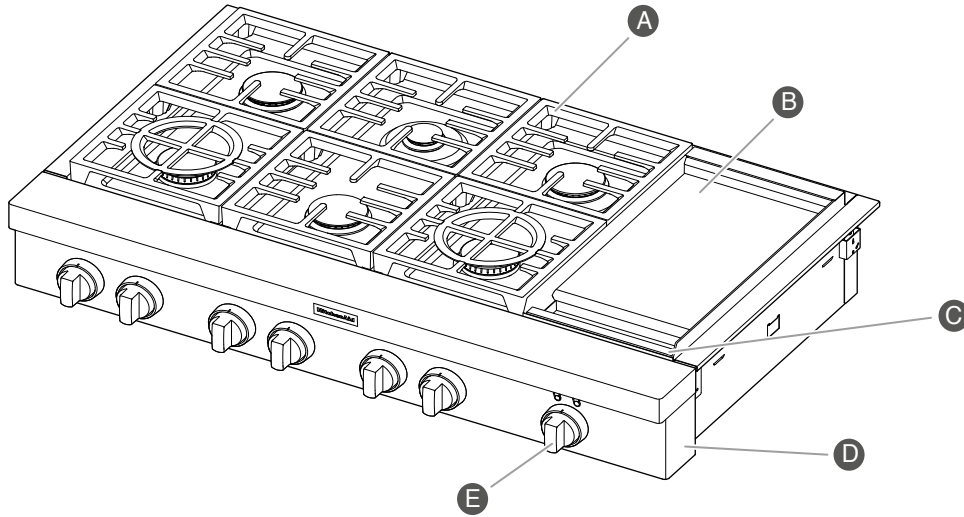
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The cooktop, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA70* or the *Canadian Electrical Code, Part 1*. Be sure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This cooktop is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.
- Injuries may result from the misuse of the cooktop such as stepping, leaning, or sitting on the top surface.
- Maintenance – Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage on the cooktop – Flammable materials should not be stored on or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



These instructions cover 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 those of your model.

COOKTOP



48" (121.9 cm) cooktop shown*

- A Cooktop grate**
- B Electric griddle (on some models)**
- C Drip tray (on griddle models)**
- D Console panel**
- E Cooktop knobs**

*Cooktop configuration may differ.



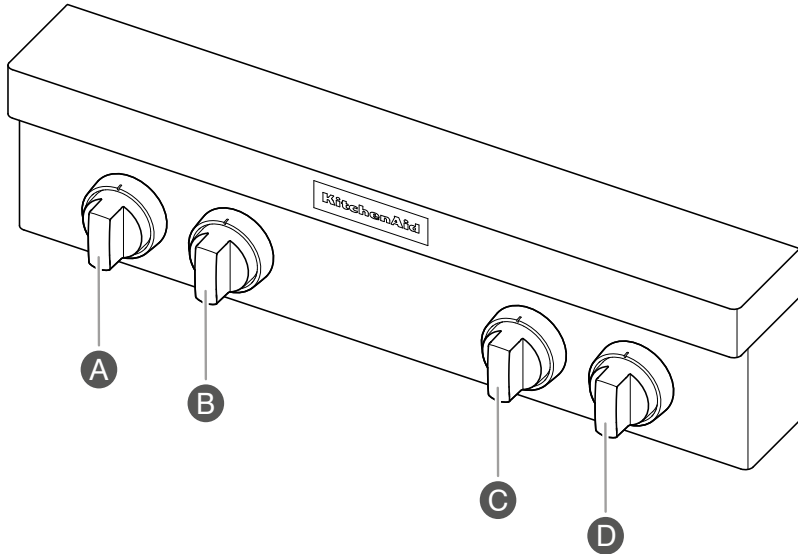
PARTS AND FEATURES

CONTROL KNOBS

The cooktop features are accessed through the cooktop knobs.

30" (76.2 CM)

Cooktop Knobs

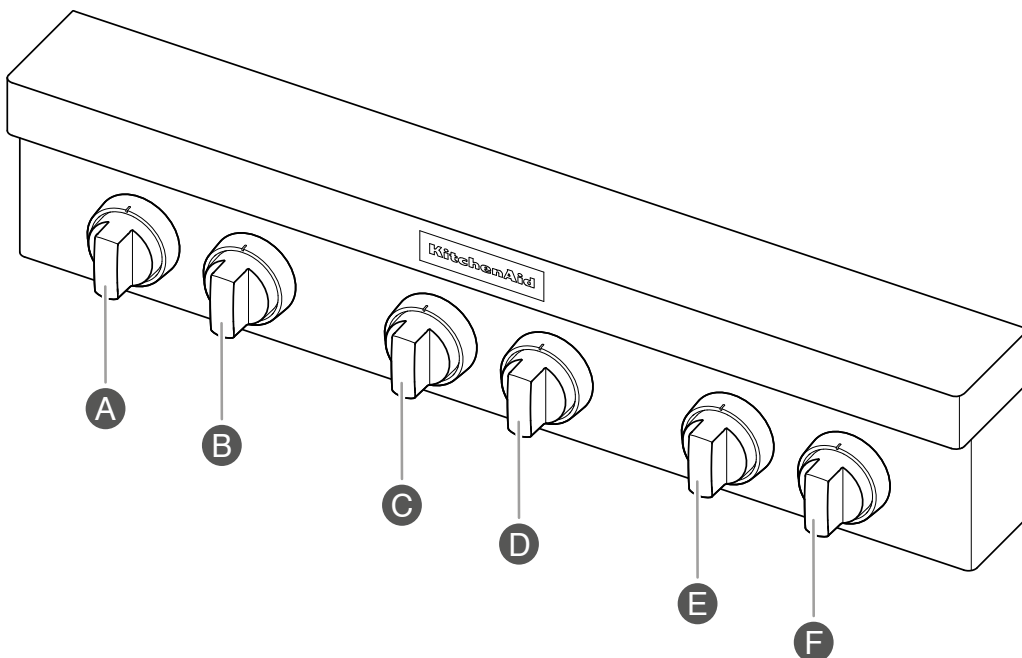


- A** Left Rear Knob
- B** Left Front Knob
- C** Right Rear Knob
- D** Right Front Knob

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

36" (91.4 CM)

Cooktop Knobs



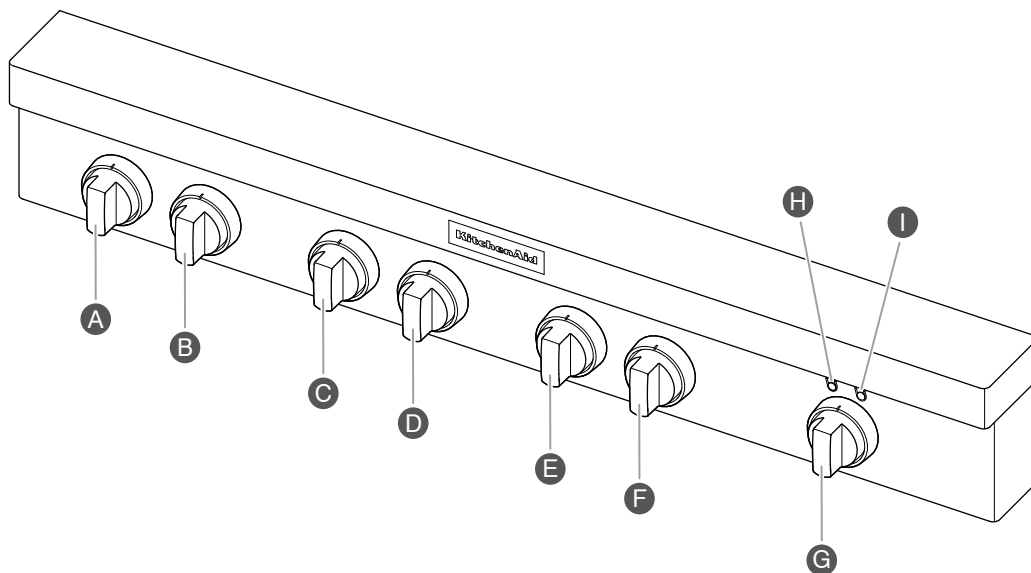
- A** Left Rear Knob
- B** Left Front Knob
- C** Center Rear Knob
- D** Center Front Knob
- E** Right Rear Knob
- F** Right Front Knob

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.



48" (121.9 CM)

Cooktop Knobs and Indicator Lights



- A** Left Rear Knob
- B** Left Front Knob
- C** Center Rear Knob
- D** Center Front Knob
- E** Right Rear Knob
- F** Right Front Knob
- G** Griddle Knob
- H** Griddle Preheat Light
- I** Griddle Cooktop ON Light

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.



COOKTOP FEATURES

BURNERS

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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

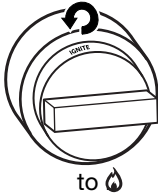
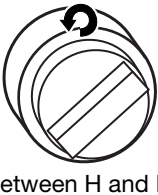
- When the burner knob for the desired burner is turned to the 🔥 position, the burner will click independent of the other burners.

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

Reignition Feature

During cooktop use, if one or more burners are extinguished due to external causes (such as a water spill, wind, or ventilation draft), the ignition system will turn on to reignite the flame. When the flame comes back on, the system will stop sparking. If the draft in the room is not removed, occasional sparking may continue. Sparking may also occasionally occur when using the low setting on a burner.

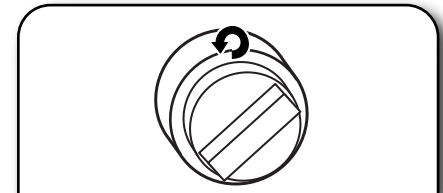
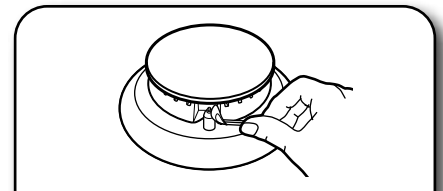
To Set a Burner:

<p>1. Push in and turn counterclockwise</p>  <p>to 🔥</p>	<p>2. Turn knob counterclockwise</p>  <p>between H and L.</p>
---	---

Turn knob counterclockwise further for Simmer H and Simmer L.

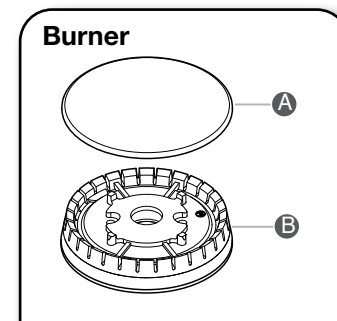
In Case of Power Failure

Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to H. After burner lights, turn knob to desired setting.

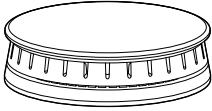
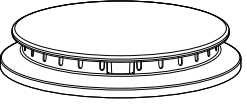
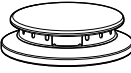


SEALED SURFACE BURNERS

Sealed surface burners are designed to minimize gaps and seams that can allow liquids and spills to get under the cooktop. This design makes cleanup quick and easy.



- A** Burner cap
- B** Burner base

BTU/hr	BURNER APPEARANCE	FEATURES
Large stacked burner		This burner has an upper and lower level of flame. The H setting uses both flame levels at full power to provide the highest heat. It is ideal for cooking large quantities of food or liquid and using large pots and pans. The Simmer H and L settings use the lower flame only.
Large burner		This burner is ideal for cooking large quantities of food.
Small burner		This burner is ideal for cooking smaller quantities of food and melting chocolate or butter.

Igniting Burners:

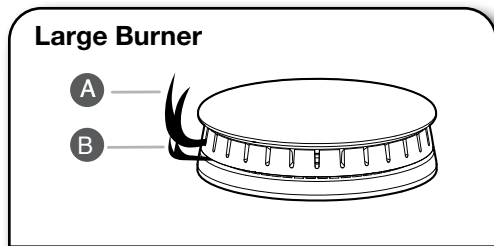
- Electric igniters automatically light the surface burners when burner knobs are turned to 🔥.
- Before setting a burner knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.
- Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse. Check that the burner knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.



IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover, and routinely remove and clean the caps according to the “Care and Cleaning” section.

Gas opening: Gas must flow freely throughout the gas opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas opening. Keep spillovers out of the gas opening by always using a burner cap.



Large Burner

A

B

A Upper (main) flame

B Lower (simmer) flame

Burner Ports:

Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

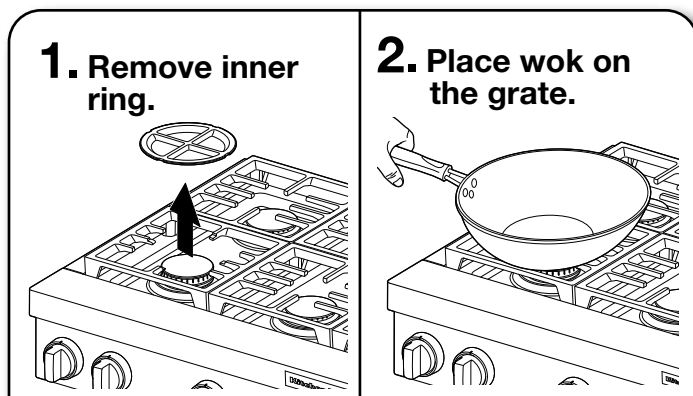
WOK RING GRATES

Some grates on the unit are designed for use with a wok. These grates can be used over the high power burners (LF or RF) or can be used for improved melting performance when used with the small, low power burners (RR or CR).

To use for wok cooking, place the grates with the removable ring over the LF or RF burner, remove the center ring and set it aside. A 14" (35.5 cm) or larger wok pan will rest in the opening of the grate for optimum cooking with your wok.

To use for improved melting performance, place the grates with the removable ring over the small, low power burner. Turn the center ring upside down and reposition it in the center of the grate so the pan will be farther away from the heat source.

To Use:

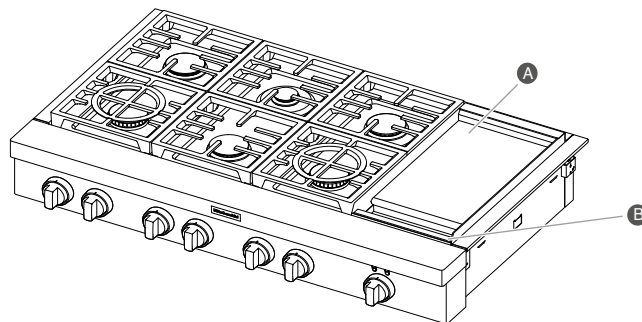


1. Remove inner ring.

2. Place wok on the grate.

CHROME ELECTRIC GRIDDLE (on some models)

The chrome electric griddle provides the perfect cooking surface for grilled sandwiches, pancakes, eggs, burgers, sautéed vegetables, and many more family favorites. The attractive low-stick surface is designed to make cleanup easy.



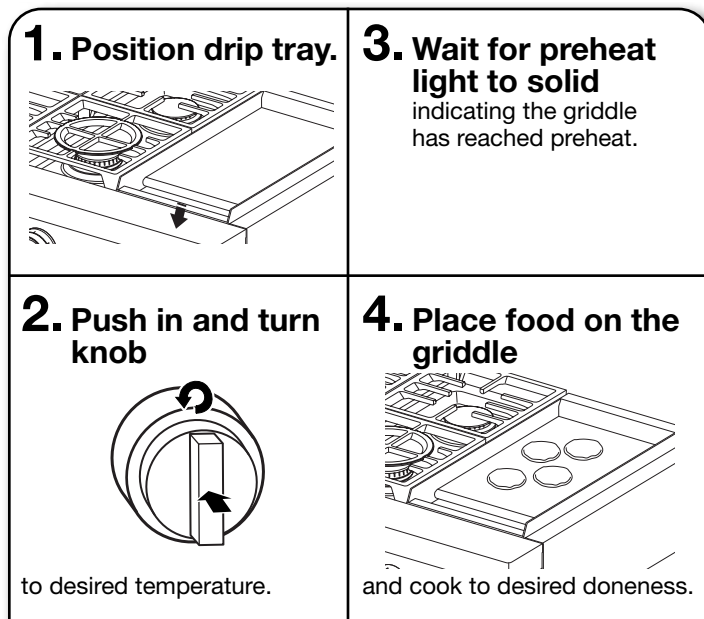
A Griddle

B Drip tray

The chrome electric griddle system provides a convenient cooking surface.

- Be sure plastic film has been removed and wash with hot water before first use.
- To avoid scratching the griddle, do not place any pots or pans on the griddle. Use only heat-resistant plastic or wooden utensils.
- The griddle surface is ready to use and does not need to be seasoned.
- Pouring cold water on a hot griddle may warp the griddle, resulting in an uneven cooking surface.

To Use:



1. Position drip tray.

3. Wait for preheat light to solid indicating the griddle has reached preheat.

2. Push in and turn knob

to desired temperature.

4. Place food on the griddle

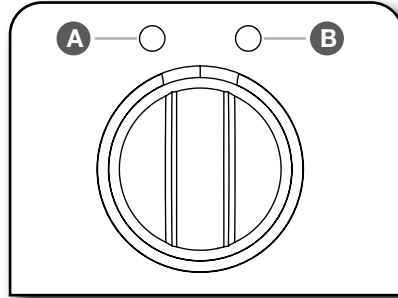
and cook to desired doneness.



COOKTOP FEATURES

The right griddle indicator light shows that there is power applied to the griddle.

The left griddle indicator light blinks to show that the griddle is preheating. When preheat is complete, the left griddle indicator lights solid.



- A Griddle Preheat Light**
- B Griddle Cooktop ON Light**

Cooking Chart

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

FOOD ITEM	TEMPERATURE	COOK TIME (IN MINUTES)
Toast/Pancakes	350°F (175°C)	4-10
Eggs	250°F (120°C)	7-10
Meats	350°F (175°C)	10-20
Potatoes	350-450°F (175-230°C)	10-20
Fish	250-350°F (120-175°C)	8-15



USING YOUR COOKTOP

LIGHT INDICATORS, BEHAVIORS AND CONTROLS

The indicator lights illuminate and blink to show the status of the unit.

FUNCTION	USE AND LIGHT BEHAVIOR
Griddle Power Indicator Light (on 48" models only)	Solid Blue Light The griddle power indicator light illuminates blue when the griddle is powered on.
Griddle Preheat Light (on 48" models only)	Blinking Blue Light The griddle preheat light flashes blue while the griddle is preheating. Once preheat temperature has been reached, the indicator light turns solid blue.



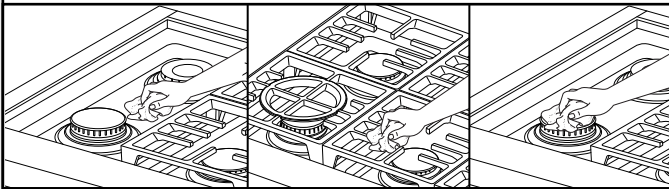
COOKTOP SURFACE

IMPORTANT:

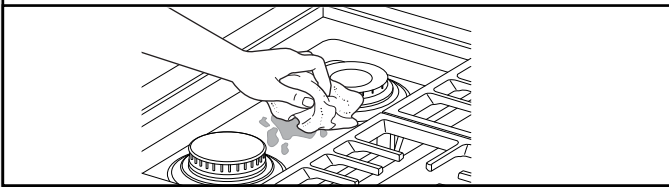
- Before cleaning, make sure all cooktop knobs are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.
- Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first. Affresh® Cooktop Cleaner or affresh® Cooktop Cleaning Wipes can also be used.

After Each Use:

1. Wipe off cooktop, grates, and caps.



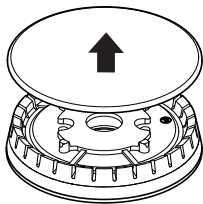
2. Clean food spills.



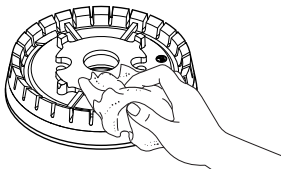
To preserve the finish, clean food spills containing acids, such as vinegar and tomato, as soon as the entire appliance is cool.

SEALED SURFACE BURNERS

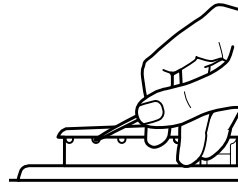
1. Remove burner cap.



2. Clean gas opening with damp cloth.



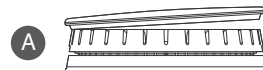
3. Clean clogged burner ports.



Use a straight pin. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.

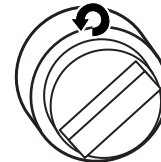
4. Replace burner cap.

Burner



A Incorrect
B Correct

5. Turn on burner.



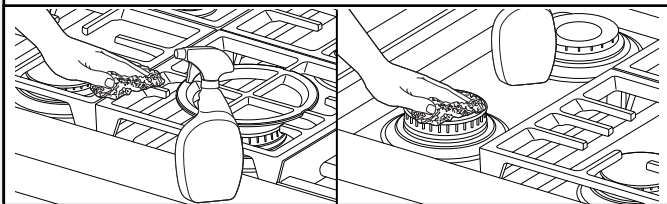
If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.



CARE AND CLEANING

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Use scrub and cleanser.



Clean with a nonabrasive nylon scrub pad and mildly abrasive cleanser.

Know Your Grates and Caps

- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- Do not reassemble caps on burners while wet.
- Do not clean in the Self-Cleaning cycle.
- Grates and caps are dishwasher safe.

GRIDDLE

Tips:

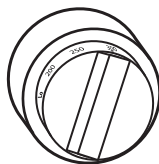
- Prior to cleaning the griddle, make sure that all cooktop burners and oven controls have been turned off.
- For best results, clean the griddle shortly after removing the food.

Do Not Use:

- Soap
- Abrasive materials
- Cleaning materials, including stainless steel cleaner

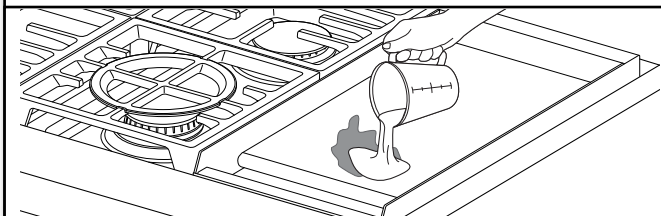
After Each Use:

1. Turn knob to 300°F (149°C) to preheat.



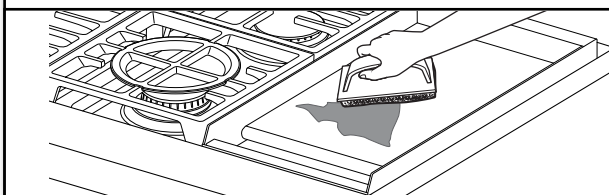
Wait until preheat is complete before cleaning.

2. Pour water on soiled area.



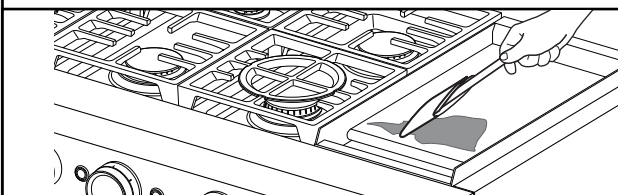
Using a measuring cup, pour up to 1 cup (236.6 mL) tap water over the soiled area. Start at the back, allowing the water to run toward the drip tray in the front. Allow the water to bubble on the griddle for 3–4 seconds.

3. Scrape residue into drip tray.



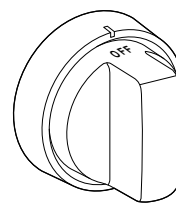
Use a pad holder or wooden spoon with a non-abrasive pad or cloth. Use pressure on soiled areas. Repeat if needed for heavy soils.

4. Remove remaining residue.



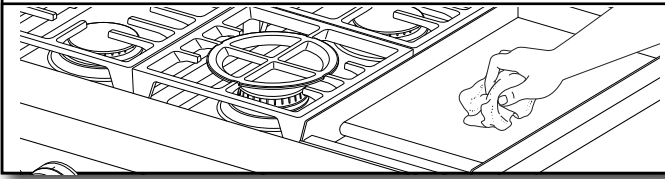
Fold a damp towel and, with the pad holder or wooden spoon, go over the griddle to remove remaining residue.

5. Turn off griddle and let cool.



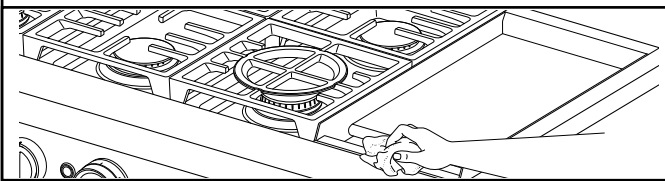


6. Wipe off griddle.



Once cool, wipe the griddle with a clean, damp terry cloth towel. Then buff with a microfiber cloth. If streaking, rainbowing, or ghosting occurs, use a mixture of 1 part white vinegar to 2 parts water on a towel to wipe the griddle.

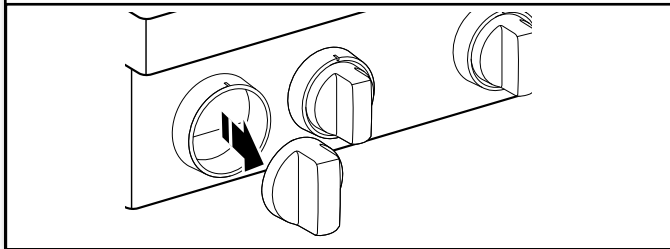
7. Remove, empty, and clean drip tray.



Clean the drip tray with warm, soapy water. Wipe the area under the drip tray clean. Once dry, put the drip tray back in position.

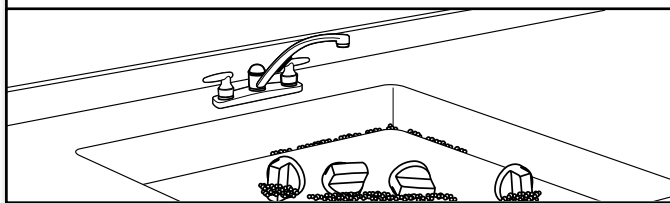
COOKTOP CONTROLS

1. Remove knobs.



Pull the knobs straight away from the control panel to remove.

2. Clean with warm, soapy water.

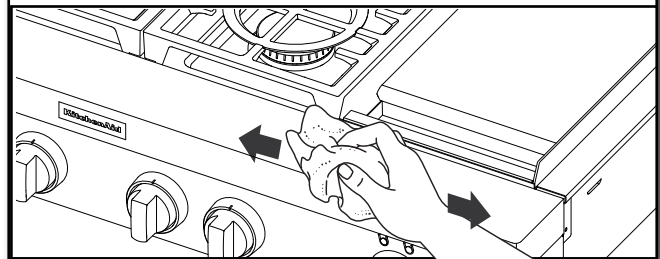


Know Your Cooktop Controls

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or an oven cleaner.
- To avoid damage, do not soak knobs.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.
- When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls or the griddle module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. See the “Knob Variations” section for reference.

STAINLESS STEEL EXTERIOR

Use cleaner or wipes.



Use affresh® Stainless Steel Cleaning Spray, affresh® Stainless Steel Cleaning Mousse or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes (not included). Rub in direction of the grain to avoid possible damage to the steel surface.

Do Not Use:

- Soap-filled scouring pads
- Abrasive cleaners
- Cooktop polishing creme
- Steel-wool pads
- Gritty washcloths
- Abrasive paper towels



TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the "Warranty" or visit <https://kitchenaid.com>. In Canada, visit <http://www.kitchenaid.ca>.

IF YOU EXPERIENCE	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Nothing will operate.	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Surface burners will not operate.	This is the first time the surface burners have been used.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	The control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	The burner ports are clogged.	Clean clogged burner ports with a straight pin.
Surface burner flames are uneven, yellow, and/or noisy.	The burner ports are clogged.	Clean clogged burner ports with a straight pin.
	The burner caps are not positioned properly.	Make sure cap is properly aligned with the burner.
	Propane gas is being used.	The cooktop may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
Surface burner makes popping noises.	The burner is wet.	Let it dry.
Burner sparks but does not light.	There is continuous sparking, but the burner does not light.	Make sure cap is properly aligned with burner. If sparking continues, discontinue use of the surface burner and contact a service technician.
Excessive heat around cookware on cooktop.	The cookware is not the proper size.	Use cookware about the same size as the surface cooking area or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected.	The proper cookware is not being used.	Use medium-to-heavy cookware made of the material that cooks food the way you want. The best cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
	The control knob is not set to the proper heat level.	Set the Cooktop Control to H or L, depending upon the type of cooking you want to do.
	The cooktop is not level.	The cooktop must be level for the griddle to operate properly. See the Installation Instructions for leveling instructions.

ASSISTANCE OR SERVICE



Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If You Need Replacement Parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only 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 us or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

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

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, 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 eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the KitchenAid Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada 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 eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

ACCESSORIES



To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-422-1230** and follow the menu prompts or visit our website at **www.kitchenaid.com**. For replacement parts, go to “Replacement Parts. Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets, and textiles are also available.

In Canada, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-807-6777** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.ca**. For replacement parts, go to “Replacement Parts & Accessories”. Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets, and textiles are also available.

Affresh® Stainless Steel Cleaning Spray
(stainless steel models)

Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
(stainless steel models)

Affresh® Cooktop Cleaner

Affresh® Cooktop Cleaning Wipes

Affresh® Stainless Steel Cleaning Mousse
(stainless steel models)



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ces instructions ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :**
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

⚠ ATTENTION :

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance.

- Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.

NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.



AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autres informations, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

■ **AVERTISSEMENT** : NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson.

■ **MISE EN GARDE** – Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la table de cuisson.

■ Installation appropriée – La table de cuisson lorsqu'elle est correctement installée doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code national électrique, ANSI/NFPA70* ou le *Code canadien des installations électriques, Partie 1*. S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

- La table de cuisson est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à la table de cuisson.
- Des blessures peuvent survenir du mauvais usage de la table de cuisson tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur le dessus de la surface.
- Entretien – Garder l'espace autour de la table de cuisson dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage sur la table de cuisson – Des produits inflammables ne doivent pas être remisés sur ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord d'un ustensile de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

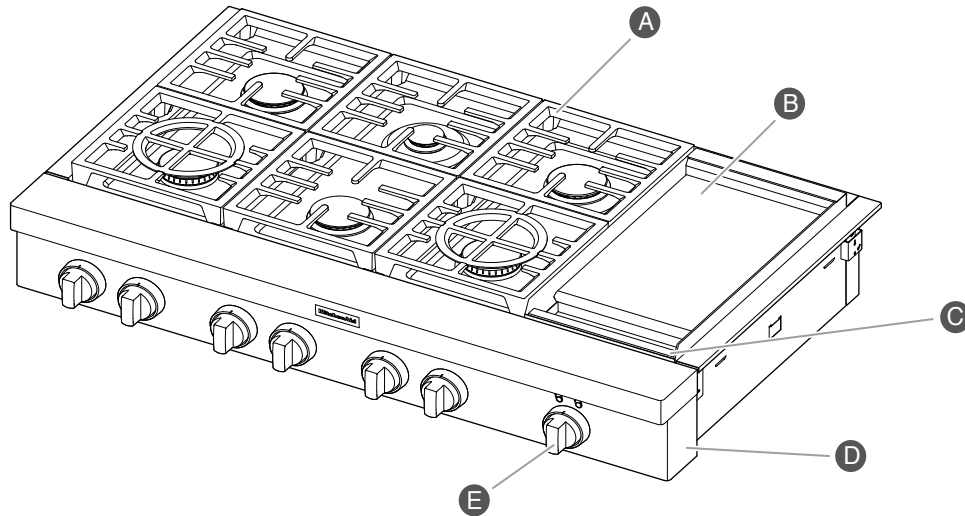


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des éléments énumérés ou seulement certains d'entre eux.

L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

TABLE DE CUISSON



Modèle de table de cuisson de 48 po (121,9 cm) illustré*

- A** Grille de la table de cuisson
- B** Plaque à frire électrique (sur certains modèles)
- C** Plateau d'égouttement (sur modèles avec plaque à frire)
- D** Panneau de la console
- E** Boutons de table de cuisson

*La configuration de la table de cuisson peut varier.

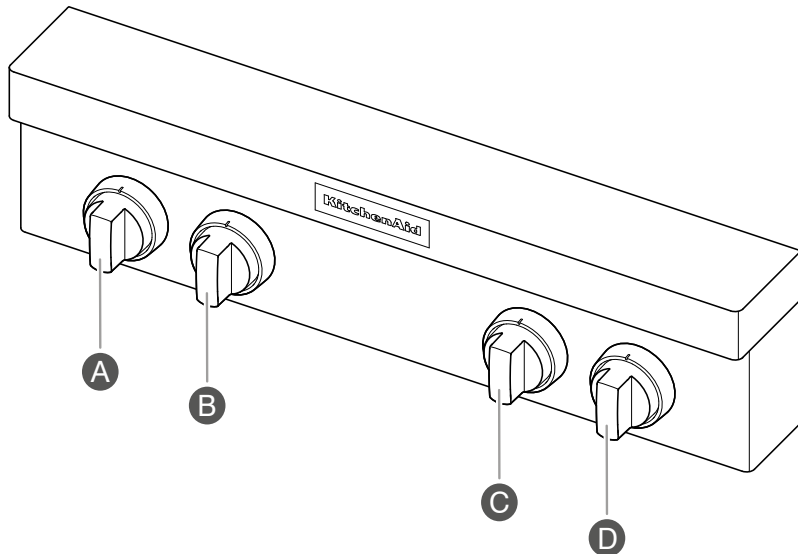


BOUTONS DE COMMANDE

Les fonctions de la table de cuisson sont accessibles à partir des boutons de la table de cuisson.

30 PO (76,2 CM)

Boutons de la table de cuisson

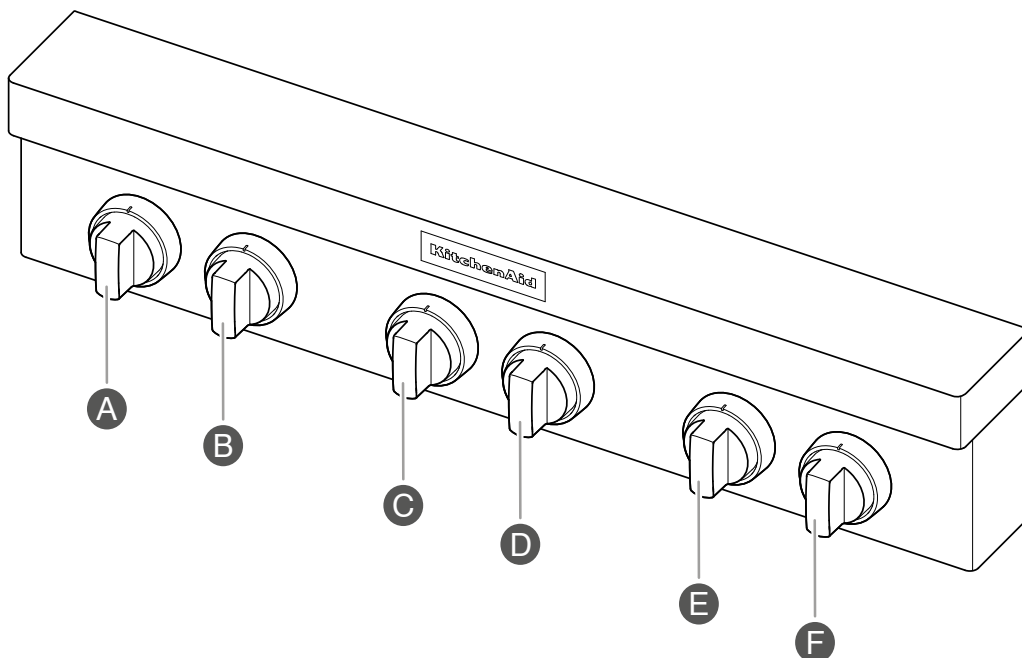


- A** Bouton arrière gauche
- B** Bouton avant gauche
- C** Bouton arrière droit
- D** Bouton avant droit

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

36 PO (91,4 CM)

Boutons de la table de cuisson



- A** Bouton arrière gauche
- B** Bouton avant gauche
- C** Bouton arrière central
- D** Bouton avant central
- E** Bouton arrière droit
- F** Bouton avant droit

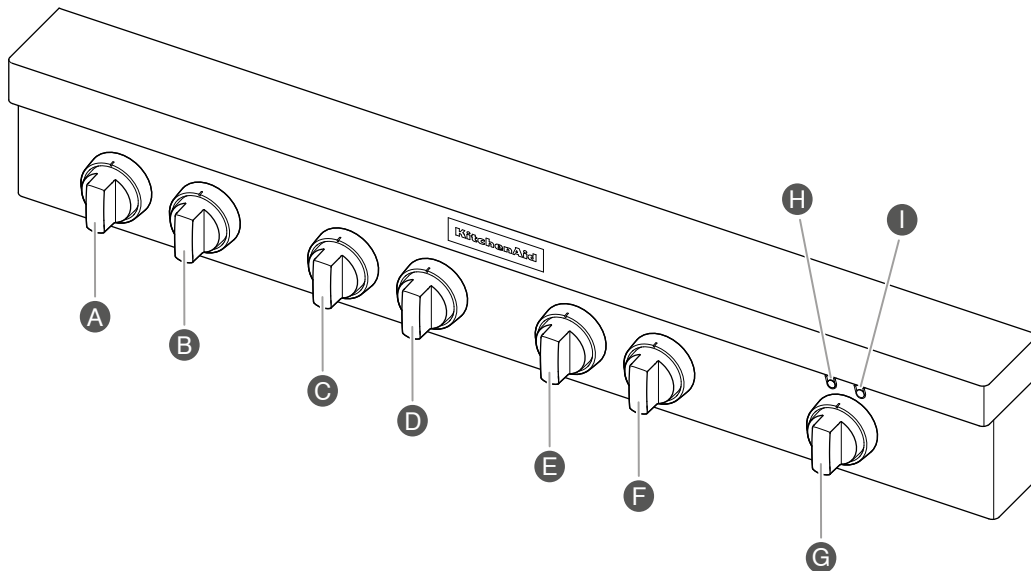
REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

48 PO (121,9 CM)

Témoin lumineux et boutons de la table de cuisson



- A** Bouton arrière gauche
- B** Bouton avant gauche
- C** Bouton arrière central
- D** Bouton avant central
- E** Bouton arrière droit
- F** Bouton avant droit
- G** Bouton de la plaque à frire
- H** Témoin de préchauffage de la plaque à frire
- I** Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.



BRÛLEURS

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

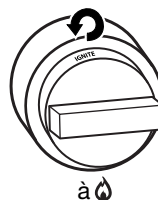
NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisson, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

Fonction de rallumage

Durant l'utilisation de la table de cuisson, si un ou plusieurs brûleurs s'éteignent en raison de causes extérieures (tel qu'un renversement de liquide, un courant d'air ou un mouvement d'air lié à l'aspiration), le système d'allumage s'active pour rallumer la flamme. Lorsque la flamme réapparaît, la production d'étincelles cesse. Si l'on n'élimine pas le courant d'air dans la pièce, la production épisodique d'étincelles peut se poursuivre. Une production d'étincelles peut aussi se produire occasionnellement lorsqu'on utilise le débit thermique minimal sur l'un des brûleurs.

Pour régler un brûleur :

1. Pousser et tourner dans le sens antihoraire



2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire

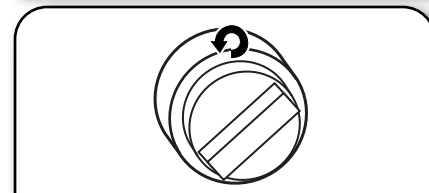
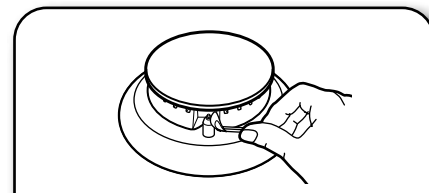


BTU/hr	APPARENCE DU BRÛLEUR	CARACTÉRISTIQUES
Gros brûleur superposé		Ce brûleur est muni d'une flamme supérieure et inférieure. Le réglage H (élevé) permet d'utiliser les deux flammes à puissance maximale pour offrir la plus grande chaleur. Il est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments ou de liquides ou lors de l'utilisation de grandes marmites et casseroles. Les réglages de mijotage H (élevé) et L (faible) n'utilisent que la flamme du bas.
Grand brûleur		Ce brûleur est parfait pour cuire une grande quantité d'aliments.
Petit brûleur		Ce brûleur est recommandé pour cuisiner de plus petites quantités d'aliments et pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

Tourner le bouton encore plus loin dans le sens antihoraire vers Simmer H et L (mijotage élevé et faible).

En cas de panne de courant

Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire sur H (élevé). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

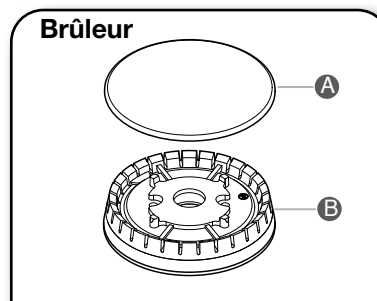


Allumer les brûleurs :

- Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de brûleurs sont placés sur .
- Avant d'utiliser un bouton de brûleur, placer un ustensile de cuisson plein sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.
- Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. Si l'allumeur n'émet aucun déclic, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé. Vérifier que le bouton de brûleur est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.
- Lorsque le bouton de brûleur est activé, le brûleur désiré est tourné à la position , ce brûleur émet des déclics indépendamment des autres brûleurs.

BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

Les brûleurs de surface scellés sont conçus pour réduire les espaces et joints qui pourraient permettre aux liquides et éclaboussures d'atteindre l'espace sous la table de cuisson. Cette conception rend le nettoyage simple et rapide.



- A** Chapeau de brûleur
- B** Base du brûleur

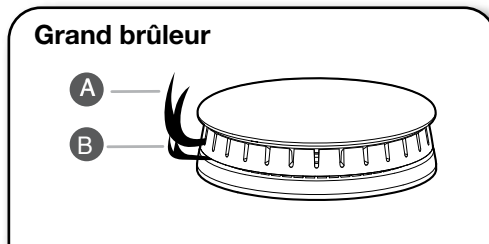


CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux comme indiqué à la section « Entretien et nettoyage ».

Ouverture de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, le gaz doit pouvoir circuler librement à travers l'orifice de gaz. Garder cette zone propre et ne pas laisser de renversements, d'aliments, d'agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.



Grand brûleur

- A** Flamme supérieure (principal)
- B** Débit thermique minimum (flamme de mijotage)

Orifices de brûleur :

Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou d'autres produits pénétrer dans les orifices de brûleur.

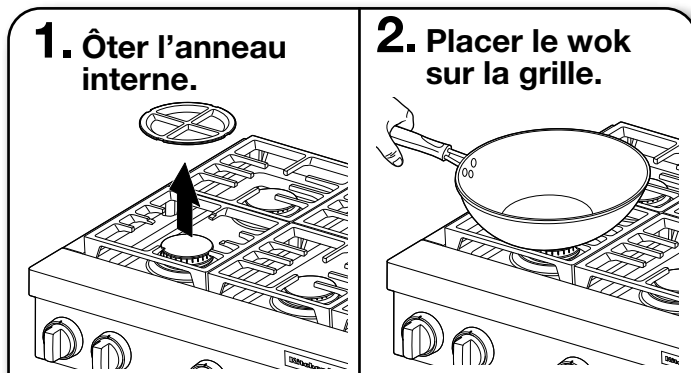
GRILLE AVEC ANNEAU POUR WOK

Certaines grilles de l'appareil sont conçues pour être utilisées avec un wok. Ces grilles peuvent être utilisées sur le brûleur haute puissance de droite (LF ou RF [avant gauche ou avant droit]) ou pour faire fondre de façon plus efficace lorsqu'elles sont utilisées avec le petit brûleur à faible puissance.

Pour les utiliser pour la cuisson au Wok, placez les grilles avec anneaux amovibles sur les brûleurs avant gauche et avant droit, retirer l'anneau central et garder de côté. Un wok de 14 po (35,5 cm) ou plus s'appuiera parfaitement dans l'ouverture de la grille pour créer une cuisson optimale avec l'accessoire.

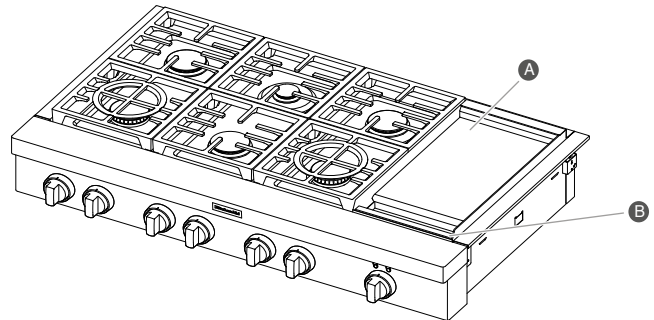
Pour faire fondre de façon plus efficace, placer les grilles avec l'anneau amovible sur le petit brûleur à faible puissance. Inverser l'anneau central et le repositionner au centre de la grille pour que le plat se situe plus loin de la source de chaleur.

Utilisation :



PLAQUE À FRIRE CHROMÉE (sur certains modèles)

La plaque à frire électrique chromée offre la surface de cuisson par excellence pour les sandwichs grillés, les crêpes, les œufs, les hamburgers, les sautés de légume et plusieurs autres plats préférés de la famille. La surface à faible adhérence de belle apparence est conçue pour faciliter le nettoyage.

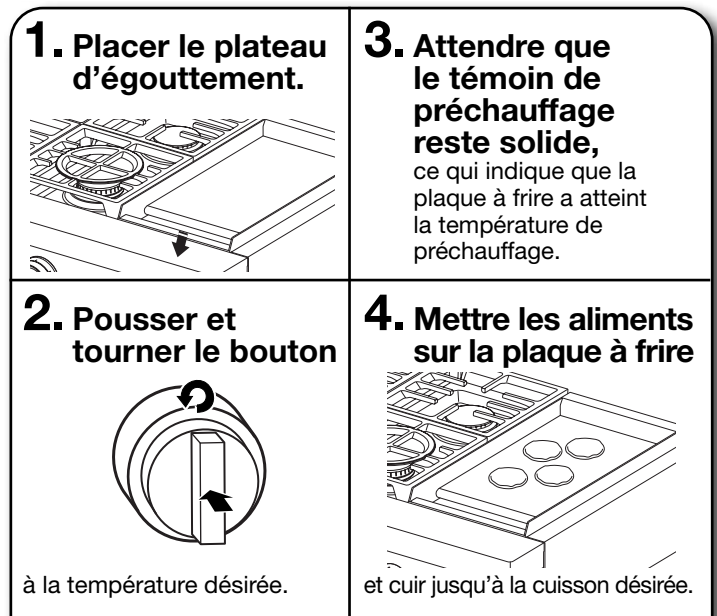


- A** Plaque à frire
- B** Plateau d'égouttement

Le système de plaque à frire électrique chromée fournit une surface de cuisson pratique.

- Vérifier que la pellicule de plastique a bien été retirée et que la surface a été lavée à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire. N'utiliser que des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.
- La surface de la plaque à frire est prête à l'emploi et ne nécessite pas de préparation.
- Le fait de verser de l'eau froide sur une plaque à frire chaude peut déformer la plaque à frire et produire une surface de cuisson irrégulière.

Utilisation :

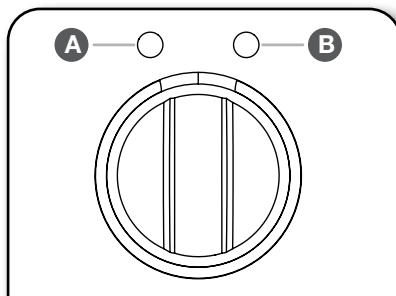


CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON



Le témoin lumineux de plaque à frire de droite indique que la plaque est alimentée.

Le témoin lumineux de la plaque à frire de gauche clignote pour indiquer que la plaque à frire préchauffe. Une fois le préchauffage terminé, le témoin lumineux de la plaque à frire de gauche reste solide.



- A** Témoin de préchauffage de la plaque à frire
- B** Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson

Tableau de cuisson

Les réglages et durées de cuisson sont cités à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés en fonction des goûts personnels.

ALIMENT	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON (EN MINUTES)
Pain grillé/crêpes	350 °F (175 °C)	4-10
Œufs	250 °F (120 °C)	7-10
Viandes	350 °F (175 °C)	10-20
Pommes de terre	350 à 450 °F (175 à 230 °C)	10-20
Poisson	250 à 350 °F (120 à 175 °C)	8-15

UTILISATION DU FOUR



TÉMOINS, COMPORTEMENTS ET COMMANDES

Les témoins lumineux s'illuminent et clignotent pour afficher l'état de l'appareil.

FONCTION	TÉMOINS D'UTILISATION ET DE COMPORTEMENTS
Témoin lumineux de puissance de grille (sur les modèles de 48 po seulement)	Lumière bleue Le témoin lumineux de puissance de la plaque à frire s'illumine en bleu lorsque la grille est alimentée.
Témoin lumineux de préchauffage de plaque à frire (sur les modèles de 48 po seulement)	Lumière bleue clignotante Le témoin lumineux de préchauffage de la plaque à frire clignote en bleu lors du préchauffage de la plaque à frire. Une fois la température de préchauffage atteinte, le témoin lumineux s'allume en bleu fixe.



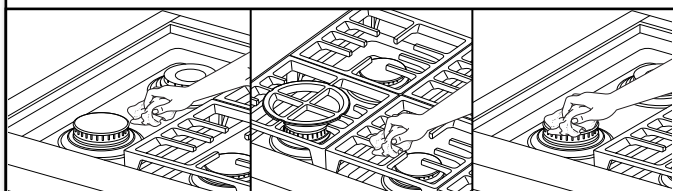
SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

IMPORTANT :

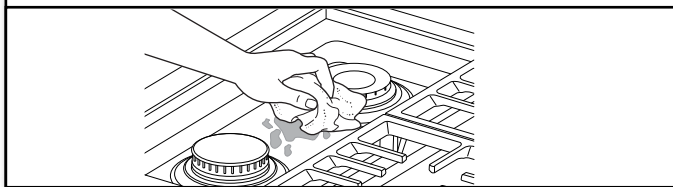
- Avant le nettoyage, s'assurer que tous les boutons de la table de cuisson sont éteints et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.
- L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité. Le nettoyant pour table de cuisson affresh® ou les lingettes de nettoyant pour table de cuisson affresh® peuvent aussi être utilisés.

Après chaque utilisation :

1. Essuyer la table de cuisson, les grilles et les chapeaux.



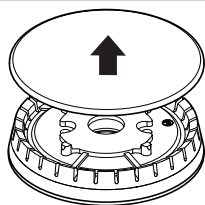
2. Nettoyer les aliments renversés.



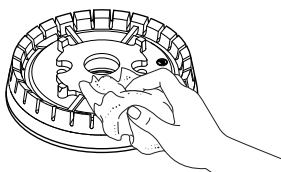
Pour protéger le fini, nettoyer les aliments renversés qui contiennent des acides, comme le vinaigre et les tomates, dès que l'appareil est refroidi.

BRÛLEURS DE SURFACE SCÉLLÉS

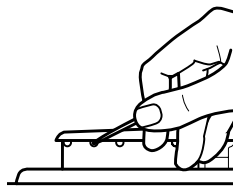
1. Ôter le chapeau de brûleur.



2. Nettoyer l'ouverture de gaz avec un chiffon humide.



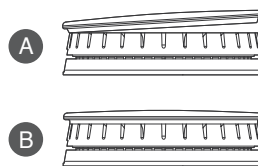
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués.



Utiliser une épingle droite. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

4. Réinstaller le chapeau de brûleur.

Brûleur



A Incorrect
B Correct

5. Allumer le brûleur.

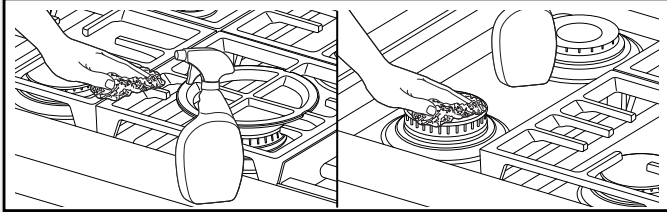


Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.



GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Utiliser un tampon à récurer et un détergent.



Nettoyer à l'aide d'outils de récurage en nylon non abrasif et nettoyant légèrement abrasif.

Connaître vos grilles et chapeaux

- Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.
- Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.
- Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.
- Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.
- Les grilles et chapeaux peuvent être lavés au lave-vaisselle.

PLAQUE À FRIRE

Astuces :

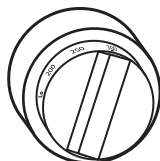
- Avant de nettoyer la plaque à frire, vérifier que tous les brûleurs de la table de cuisson et du four sont éteints et que les commandes du four sont placées sur arrêt.
- Pour obtenir de bons résultats, nettoyer la plaque à frire peu de temps après avoir retiré les aliments.

Ne pas utiliser :

- Savon
- Matériaux abrasifs
- Matériaux de nettoyage, incluant les tampons en acier inoxydable

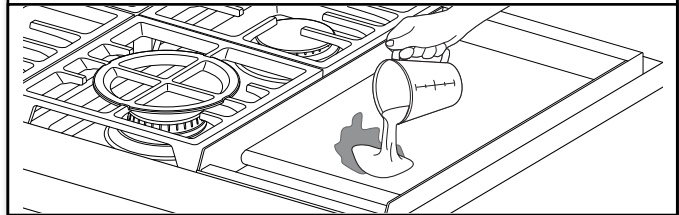
Après chaque utilisation :

1. Tourner le bouton sur 300 °F (149 °C) pour préchauffer.



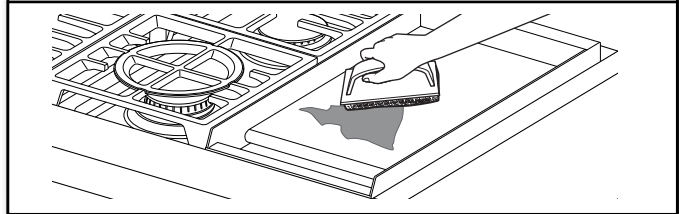
Attendre que le préchauffage soit terminé avant de nettoyer.

2. Mouiller la zone sale.



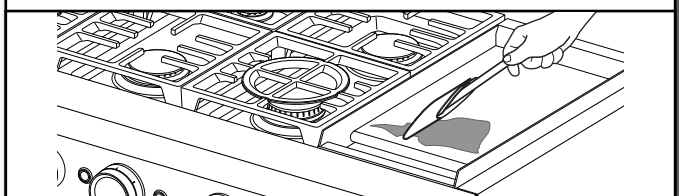
À l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter 1 tasse (236,6 ml) d'eau du robinet sur la zone souillée. Commencer par l'arrière pour permettre à l'eau de couler vers le plateau d'égouttement situé à l'avant. Permettre à l'eau de faire des bulles sur la plaque pendant 3 à 4 secondes.

3. Gratter les résidus dans le plateau d'égouttement.



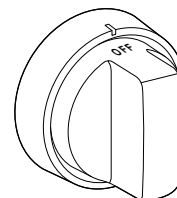
Utiliser un porte-tampon à récurer ou une cuillère en bois et un tampon non abrasif ou une lingette. Appliquer une pression sur les zones souillées. Répéter au besoin pour les zones très sales.

4. Retirer les résidus restants.



Plier un chiffon humide, et à l'aide du porte-tampon à récurer ou de la cuillère de bois, passer sur la plaque à frire pour enlever les résidus restants.

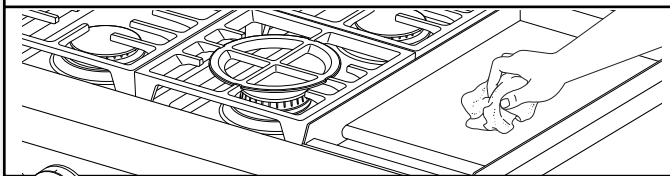
5. Éteindre la plaque et la laisser refroidir.





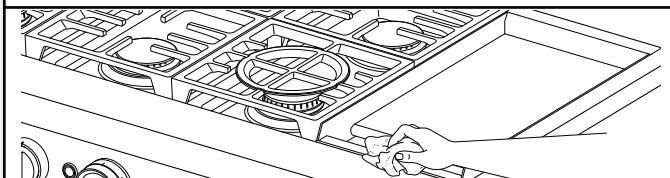
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6. Essuyer la plaque à frire.



Une fois refroidie, essuyer la plaque à frire avec un linge en ratine humide et propre. Polir ensuite avec un tissu en microfibrés. Si des rayures, un effet arc-en-ciel ou un effet flou apparaît, utiliser un mélange comportant une part de vinaigre pour 2 parts d'eau et essuyer la plaque à l'aide d'un tissu.

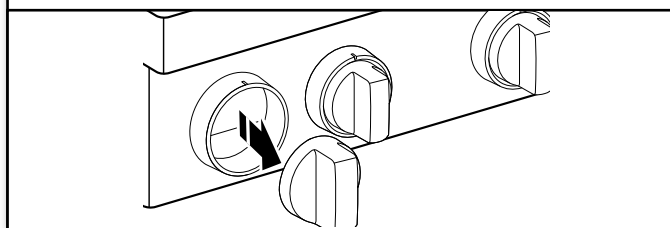
7. Enlever, vider et nettoyer le plateau d'égouttement.



Nettoyer le plateau d'égouttement avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyer la zone sous le plateau d'égouttement. Une fois sec, replacer le plateau d'égouttement.

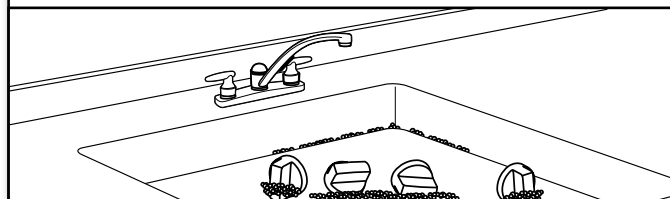
COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

1. Retirer les boutons.



Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

2. Nettoyer à l'aide d'eau chaude et savonneuse.

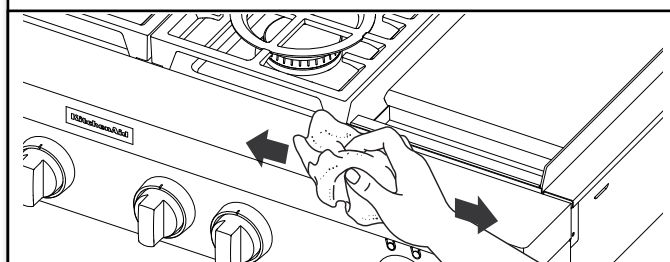


Connaître les commandes de votre table de cuisson

- Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyant pour four.
- Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).
- Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface ou de la commande du module de la plaque à frire, vérifier que les boutons sont réinstallés à leur emplacement correct. Consulter la section « Variations de boutons » pour obtenir des références.

EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE

Utiliser un nettoyeur ou des lingettes.



Utiliser le nettoyeur en vaporisateur pour acier inoxydable affresh®, la mousse de nettoyage pour acier inoxydable affresh® ou les lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh® (vendus séparément). Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage de la surface en acier.

Ne pas utiliser :

- Tampons à récurer imbibés de savon
- Nettoyeurs abrasifs
- Crème à polir pour table de cuisson
- Tampons de laine d'acier
- Gant de toilette rugueux
- Serviettes en papier abrasives



Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la "garantie", ou visiter le site Web <https://kitchenaid.com>.
Au Canada, visiter le site Internet <http://www.kitchenaid.ca>.

SI LES PROBLÈMES SUIVANTS SURVIENNENT	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Rien ne fonctionne.	Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas.	C'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés.	Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune ou sont bruyantes.	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
	Les chapeaux de brûleurs ne sont pas bien positionnés.	S'assurer que le chapeau est bien aligné avec le brûleur.
	Du gaz propane est utilisé.	La table de cuisson peut avoir été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement.	Le brûleur est mouillé.	Laisser sécher.
Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas.	Il y a production continue d'étincelles sans que le brûleur s'allume.	S'assurer que le chapeau est bien aligné avec le brûleur. Si les étincelles continuent, cesser l'utilisation du brûleur de surface et contacter un technicien de service.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.	Les ustensiles de cuisson n'ont pas la bonne taille.	Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés.	Le bon ustensile de cuisson n'est pas utilisé.	Utiliser des ustensiles de cuisson d'un poids moyen à lourd fabriqués de matériaux conçus pour le type de cuisson désiré. Les meilleurs ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat, des parois droites et un couvercle qui ferme hermétiquement.
	Le bouton de commande est réglé au niveau approprié de chaleur.	Régler les commandes de cuisson à ÉLEVÉ, MOYEN ou FAIBLE selon le type de cuisson désiré.
	La table de cuisson n'est pas d'aplomb.	La table de cuisson doit être d'aplomb pour que la plaque à frire puisse fonctionner correctement. Voir les Instructions d'installation pour des instructions de nivellement.



ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifiez la section « Dépannage ». Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivez les instructions ci-dessous. Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Ces pièces spécifiées par l'usine fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour fabriquer chaque nouvel appareil KitchenAid®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appelons ou contactons le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

Aux É.-U.

Téléphonez sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle KitchenAid au : **1-800-422-1230**.

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par KitchenAid sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis. Pour localiser la compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid en soumettant toute question ou problème à :

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

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

Au Canada

Téléphonez sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid au : **1-800-807-6777**.

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. 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 écrire à KitchenAid Canada en soumettant toute question ou tout problème à :

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga (Ontario) L5N 0B7

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



ACCESSOIRES

Pour commander des accessoires, contactez le service de l'eXpérience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1-800-422-1230** et suivez les instructions du menu ou visitez notre page Web au **www.kitchenaid.com**. Pour obtenir des pièces de remplacement, consultez la section « Pièces de rechange ». Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Au Canada, contactez le service de l'eXpérience à la clientèle KitchenAid en composant le numéro sans frais **1-800-807-6777** et suivez les instructions du menu. Ou visitez notre site Internet sur **www.kitchenaid.ca**. Pour obtenir des pièces de remplacement, consultez la section « Pièces de rechange et accessoires ». Des appareils portatifs, ustensiles de cuisson et cuisine, gadgets et textiles sont également proposés.

Nettoyant en vaporisateur pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)

Nettoyant pour table de cuisson affresh®

Lingettes de nettoyage pour table de cuisson affresh®

Mousse nettoyant pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)

REMARQUES

REMARQUES

REMARQUES

REMARQUES