

**KitchenAid®**

---

# ELECTRIC 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](http://www.kitchenaid.com)

In Canada call **1-800-807-6777** or visit our website at [www.KitchenAid.ca](http://www.KitchenAid.ca)

---

# TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

## Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composer le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à [www.KitchenAid.ca](http://www.KitchenAid.ca)

---

Table of Contents/Table des matières.....2



**Models/Modèles**    **KECD806R, KECD866R**

# TABLE OF CONTENTS

COOKTOP SAFETY.....	2
PARTS AND FEATURES.....	4
COOKTOP CONTROLS.....	6
Knob Controls.....	6
Dual/Triple-Size Elements.....	6
Downdraft Vent System.....	7
Home Canning.....	7
Cookware.....	7
COOKTOP CARE.....	8
General Cleaning.....	8
TROUBLESHOOTING.....	8
ASSISTANCE OR SERVICE.....	9
In the U.S.A.....	9
In Canada.....	9
WARRANTY.....	10

# TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON.....	11
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	13
COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON.....	15
Commandes à bouton.....	15
Éléments à double/triple dimension.....	16
Système de ventilation à aspiration par le bas.....	16
Préparation de conserves à la maison.....	16
Ustensiles de cuisson.....	17
ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON.....	17
Nettoyage général.....	17
DÉPANNAGE.....	18
ASSISTANCE OU SERVICE.....	19
GARANTIE.....	20

## 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.
- 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.

## For units with coil elements –

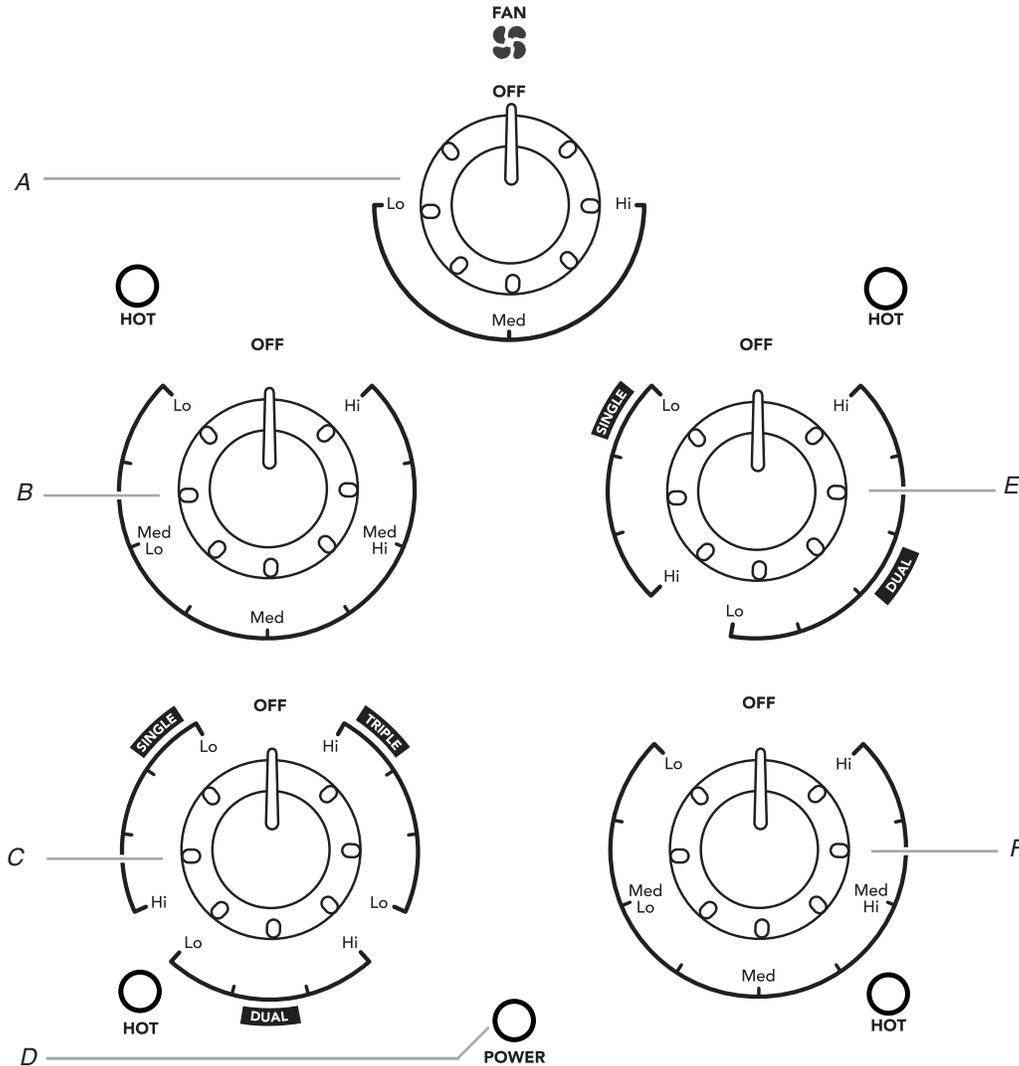
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# PARTS AND FEATURES

This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed.

## Control Panel

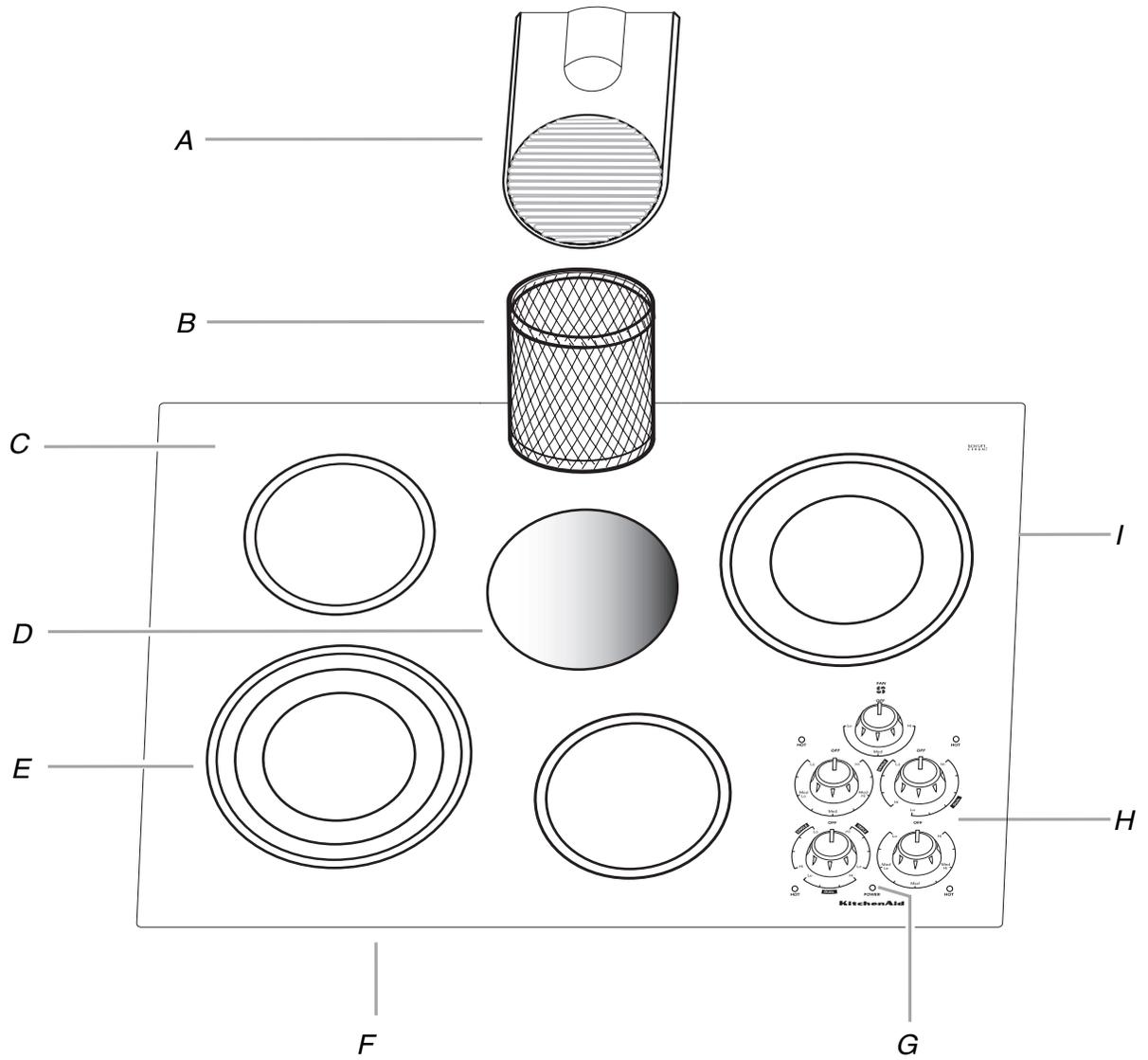


A. Downdraft fan knob  
B. Left rear control knob

C. Left front control knob  
D. Power on indicator light

E. Right rear control knob  
F. Right front control knob

# Cooktop



A. Downdraft vent cover  
B. Filter  
C. Ceramic glass cooktop

D. Downdraft vent location  
E. Surface cooking area  
F. Model and serial number plate  
(located on outside bottom of cooktop)

G. Power on indicator light  
H. Control panel  
I. Stainless steel frame  
(on some models)

# COOKTOP CONTROLS

## Knob Controls

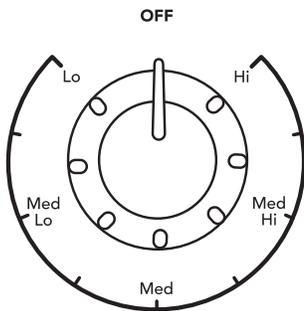
### **⚠ WARNING**



#### Fire Hazard

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

The controls can be set to anywhere between HI and LO.



#### To Use:

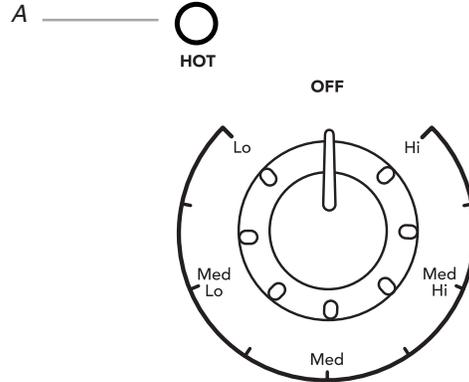
Push in and turn knob to desired heat setting.  
Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
<b>Hi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bring liquid to a boil.</li> </ul>
<b>Med Hi Medium High</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hold a rapid boil.</li> <li>Quickly brown or sear food.</li> </ul>
<b>Med Medium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maintain a slow boil.</li> <li>Fry or sauté foods.</li> <li>Cook soups, sauces and gravies.</li> </ul>
<b>Med Lo Medium Low</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stew or steam food.</li> <li>Simmer.</li> </ul>
<b>Lo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keep cooked foods warm.</li> <li>Melt chocolate or butter.</li> </ul>
<b>Dual/Triple Circuit Elements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Home canning.</li> <li>Large-diameter cookware.</li> <li>Large quantities of food.</li> </ul>

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

## Hot Surface Indicator Lights

The Hot Surface Indicator Lights are located next to each of the cooktop controls. The Hot Surface Indicator Lights will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.



A. Hot surface indicator light

If the cooktop is on when a power failure occurs, the Hot Surface Indicator Lights will remain on after the power is restored to the cooktop. They will remain on until the cooktop has cooled completely.

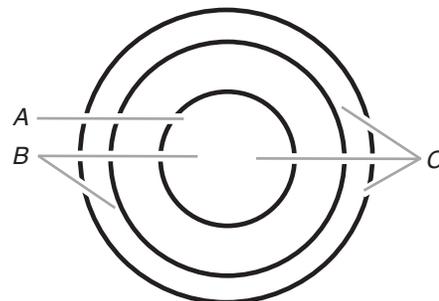
## Power Light

Each cooktop has a Power On light. The light will glow when any burner is on.



## Dual/Triple-Size Elements

The Dual-Size and Triple-Size 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 and triple size combines single, dual and outer element and are recommended for larger size cookware, large quantities of food, and home canning.



A. Single size  
B. Dual size  
C. Triple size

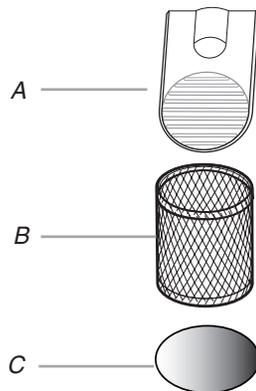
## To Use SINGLE:

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

## To Use DUAL and TRIPLE:

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

## Downdraft Vent System



A. Downdraft vent cover  
B. Filter  
C. Vent fan location  
(not visible in graphic)

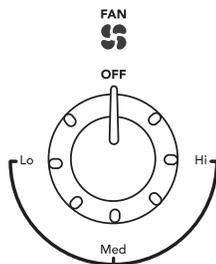
The downdraft vent system consists of a vent cover, filter and a vent fan. The vent system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on the cooktop.

Do not run the vent system without the filter.

The downdraft vent cover and filter should be cleaned often to prevent grease buildup. See "General Cleaning" section for more information.

## To Use Vent System:

1. Turn vent fan knob to the desired setting. The fan can be set to the HI, MED or LO position.



2. Turn vent fan knob to the OFF position when finished cooking, or when the cooktop is not in use.

## 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 most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## Cookware

**IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

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

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

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

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

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

---

# COOKTOP CARE

---

## General 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.

---

### CERAMIC GLASS

---

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

#### Cleaning Method:

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

Cooktop Polishing Creme is recommended for regular use to help prevent scratches, pitting and abrasions, and to condition the cooktop. It may be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” to order.

A Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. **Store razor blades out of the reach of children.**

#### 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 cleaning the cooktop.

- 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 nonabrasive 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

---

#### Cleaning Method:

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

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

Do not soak knobs.

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

Do not remove seals under knobs.

---

### STAINLESS STEEL (on some models)

---

#### Cleaning Method:

- KitchenAid® Stainless Steel Cleaner & Polish (not included):  
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.

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

---

# 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 blown, or has a circuit breaker tripped?**  
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If problem continues, call an electrician.
- **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 ceramic glass models, is the “Cooktop Lockout” set?**  
See “Cooktop Lockout” 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 ½" (1.3 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.

---

## 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.

### Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)  
Order Part Number 31464

### Cooktop Protectant

Order Part Number 31463

### Cooktop Care Kit

(includes cleaner, protectant, and applicator pads)  
Order Part Number 31605

### Cooktop Scraper

(ceramic glass models)  
Order Part Number 3183488

### Stainless Steel Cleaner & Polish

(stainless steel models)  
Order Part Number 31462

### All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31662

---

### 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.
- 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.

#### Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.com** and click on "Shop-Online," then "Accessories." Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets and textiles are also available.

---

### In Canada

Please call the KitchenAid Canada Customer Interaction 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 Interaction Centre  
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 or KitchenAid Canada 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 LIMITED WARRANTY ON ELECTRIC ELEMENTS, CERAMIC GLASS COOKTOP, GAS BURNERS, SOLID STATE TOUCH CONTROL SYSTEM, AND MAGNETRON TUBE

On electric ranges and electric cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for factory specified parts for any electric element to correct defects in materials or workmanship.

On ceramic glass ranges and ceramic glass cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for factory specified parts for the ceramic glass cooktop. KitchenAid or KitchenAid Canada warrants that the ceramic glass cooktop will not discolor, the cooktop pattern will not wear off, the rubber seal between the ceramic glass cooktop and porcelain edge will not crack, the ceramic glass cooktop will not crack due to thermal shock and the surface unit elements will not burn out.

On gas ranges and gas cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for factory specified parts for any gas burner to correct defects in materials or workmanship.

On ranges and built-in ovens, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for factory specified parts for solid state touch control system and Magnetron tube in combination ovens to correct defects in materials or workmanship.

---

## SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY ON RANGES AND BUILT-IN OVENS PORCELAIN OVEN CAVITY/INNER DOOR

On ranges and built-in ovens only, in the second through tenth years from date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada 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 or KitchenAid Canada 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 periods.

---

### KITCHENAID OR 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 eXperience Center, **1-800-422-1230** (toll-free), from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact your KitchenAid designated service company or call **1-800-807-6777**. 3/05

---

**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 grim pant 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.

- 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.

## **Pour les appareils à éléments en spirale –**

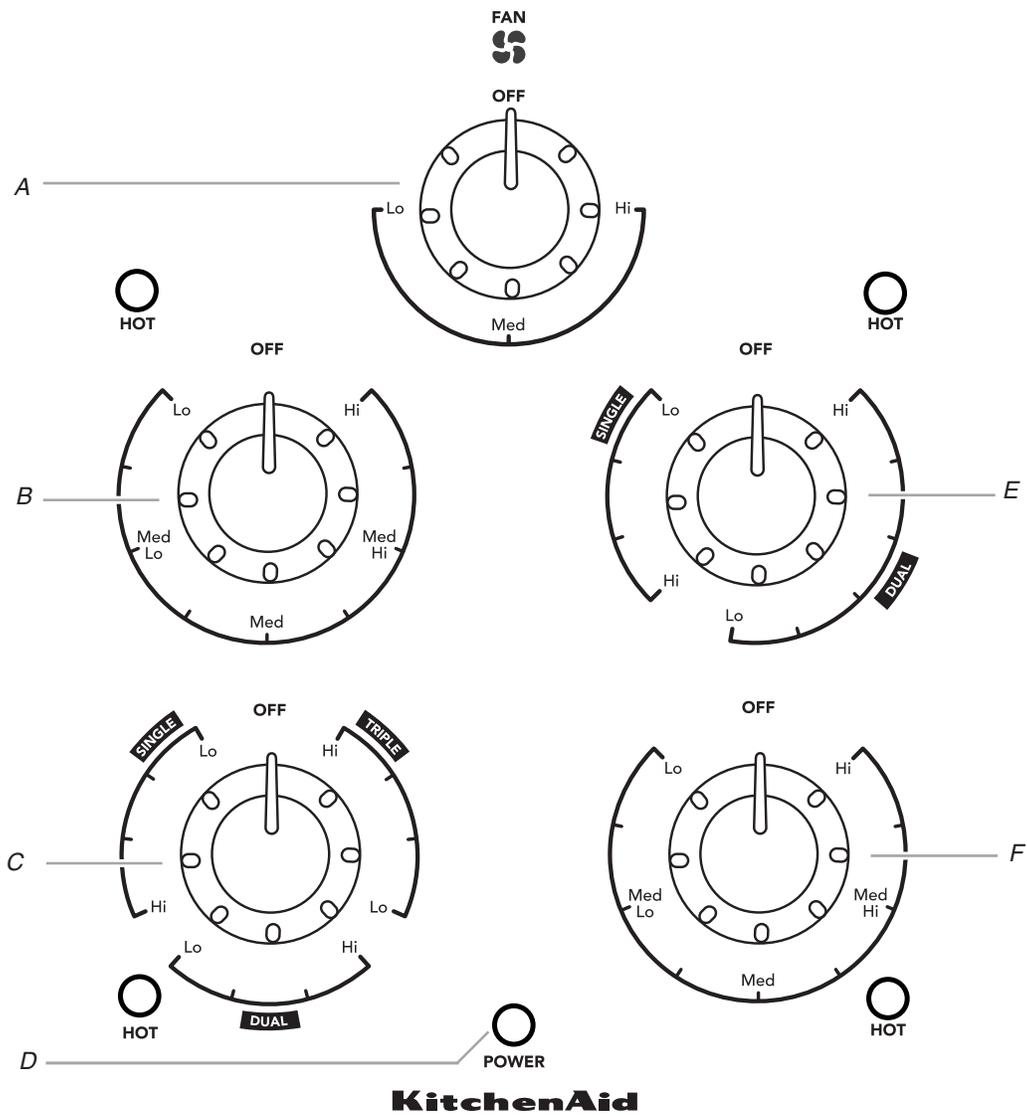
- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux.

## Tableau de commande

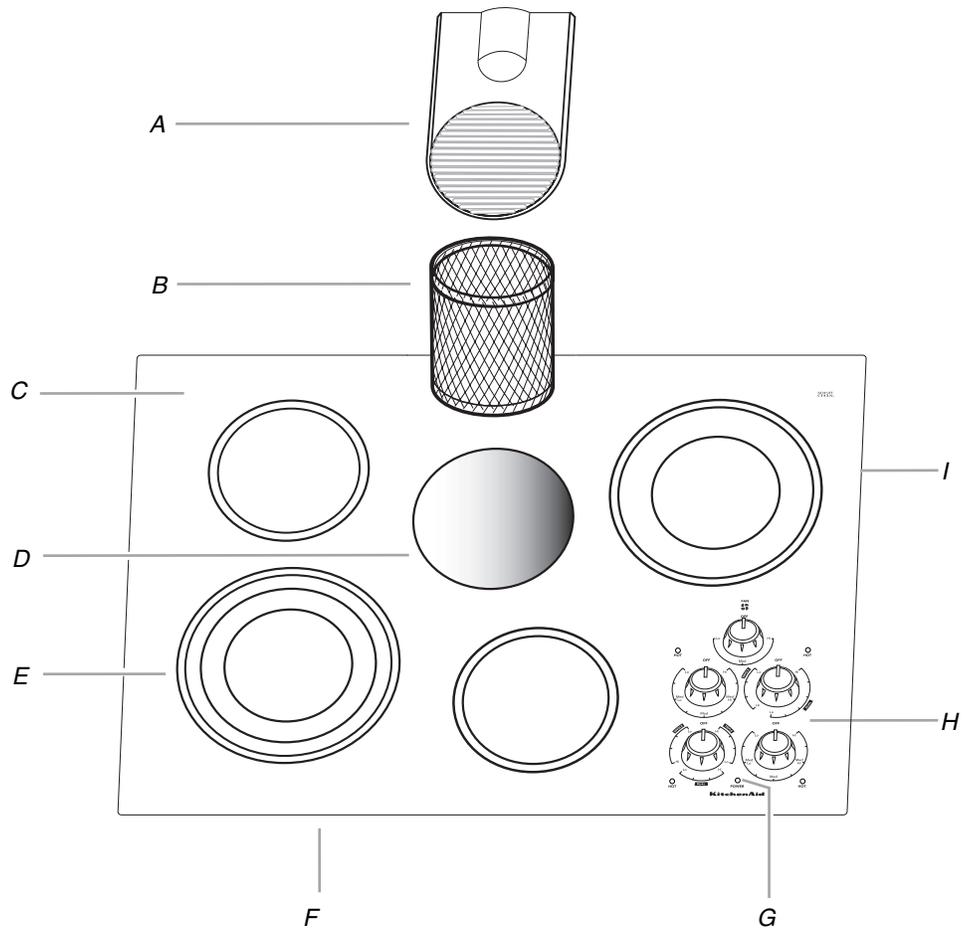


A. Bouton du ventilateur à aspiration par le bas  
B. Bouton de commande arrière gauche

C. Bouton de commande avant gauche  
D. Témoin lumineux d'alimentation

E. Bouton de commande arrière droit  
F. Bouton de commande avant droit

## Table de cuisson



A. Couverture de l'évent à aspiration par le bas

B. Filtre

C. Table de cuisson en vitrocéramique

D. Emplacement de l'évent à aspiration par le bas

E. Zone de cuisson à la surface

F. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (située sur le bas externe de la table de cuisson)

G. Témoin lumineux d'alimentation

H. Tableau de commande

I. Cadre en acier inoxydable (sur certains modèles)

# COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

## Commandes à bouton

### **⚠ AVERTISSEMENT**

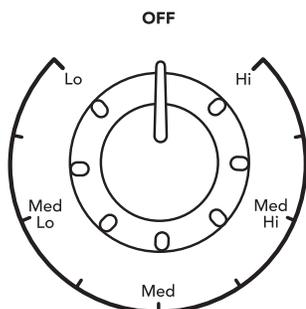


#### Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et LO.



#### Utilisation :

Pousser et tourner le bouton au réglage de chaleur désiré. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

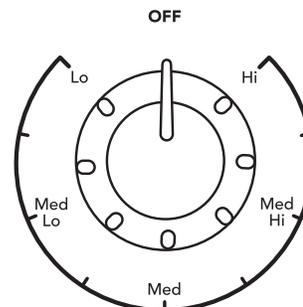
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
<b>Hi (élevé)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour porter un liquide à ébullition.</li> </ul>
<b>Med Hi Medium High (moyen élevé)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour maintenir une ébullition rapide.</li> <li>Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.</li> </ul>
<b>Med Medium (moyen)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour maintenir une ébullition lente.</li> <li>Pour faire frire ou sauter les aliments.</li> <li>Pour cuire les soupes et les sauces.</li> </ul>
<b>Med Lo Medium Low (moyen bas)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour faire mijoter ou étuver les aliments.</li> <li>Mijotage.</li> </ul>

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
<b>Lo (bas)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour garder au chaud les aliments cuits.</li> <li>Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.</li> </ul>
<b>Éléments à double/triple circuit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparation de conserves à la maison.</li> <li>Ustensile de cuisson à grand diamètre.</li> <li>Grandes quantités de nourriture.</li> </ul>

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

#### Témoins lumineux de surface chaude

Les témoins lumineux de surface chaude sont situés près de chaque commande de la table de cuisson. Les témoins lumineux de surface chaude restent allumés tant qu'une zone de cuisson à la surface est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les zone(s) sont éteintes.



A. Témoin lumineux de surface chaude

Si une panne de courant survient alors que la table de cuisson est allumée, les témoins lumineux de surface chaude resteront allumés après le rétablissement de l'alimentation électrique à la table de cuisson. Ils resteront allumés jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.

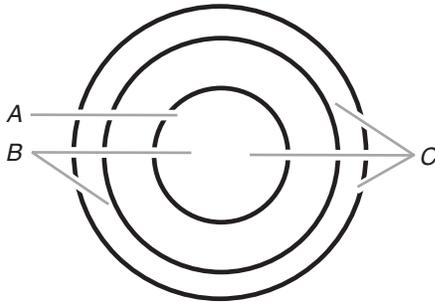
#### Témoin d'alimentation

Chaque table de cuisson comporte un témoin d'alimentation. Le témoin lumineux s'allume lorsque l'un des brûleurs est en marche.



## Éléments à double/triple dimension

Les éléments à double ou triple dimension 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 et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, pour les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.



A. Dimension simple  
B. Dimension double  
C. Dimension triple

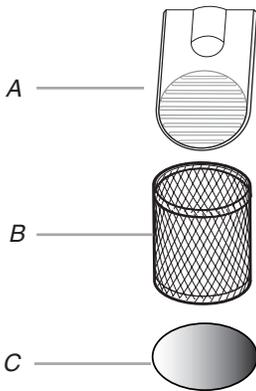
### Utilisation de l'élément SIMPLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

### Utilisation des éléments DOUBLE et TRIPLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone DUAL (double) ou TRIPLE n'importe où entre LO et HI.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

## Système de ventilation à aspiration par le bas



A. Couvercle de l'évent à aspiration par le bas  
B. Filtre  
C. Emplacement du ventilateur d'évacuation  
(non visible sur l'illustration)

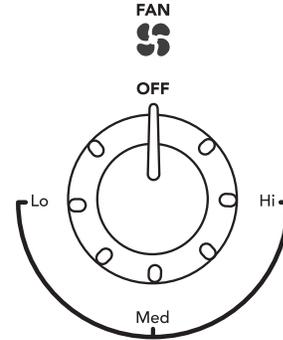
Le système de ventilation à aspiration par le bas se compose d'un couvercle de l'évent, d'un filtre et d'un ventilateur d'évacuation. Le système de ventilation supprime les vapeurs de cuisson, les odeurs et la fumée des aliments préparés sur la table de cuisson.

Ne pas faire fonctionner le système de ventilation sans le filtre.

Le couvercle de l'évent à aspiration par le bas et le filtre doivent être nettoyés souvent pour empêcher les résidus de graisse de s'accumuler. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

### Utilisation du système de ventilation :

1. Tourner le bouton du ventilateur d'évacuation au réglage désiré. Le ventilateur peut être réglé à la position HI (élevée), MED (moyenne) ou LO (basse).



2. Tourner le bouton du ventilateur d'évacuation à la position OFF (arrêt) une fois la cuisson terminée, ou lorsqu'on n'utilise pas la table de cuisson.

## 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 les plus récemment utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Les autoclaves ne devraient pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 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 avec vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat.
- Pour plus de renseignements, contacter Agriculture Canada. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves à la maison peuvent aussi offrir de l'aide.

## Ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Ne pas 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.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue 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
<b>Aluminium</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li><li>■ Convient à tous les genres de cuisson.</li><li>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.</li></ul>
<b>Fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe lentement et uniformément.</li><li>■ Convient pour le brunissage et la friture.</li><li>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li></ul>
<b>Céramique ou vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Chauffe lentement mais inégalement.</li><li>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.</li></ul>
<b>Cuivre</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe très rapidement et également.</li></ul>
<b>Terre cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Utiliser des réglages de température basse.</li></ul>
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</li></ul>
<b>Acier inoxydable</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe rapidement, mais inégalement.</li><li>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.</li></ul>

## ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

### Nettoyage général

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

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

### VITROCÉRAMIQUE

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, de produit de blanchiment chloré, de produit de décapage de la rouille ou d'ammoniaque, des dommages peuvent survenir.

#### Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec un linge ou une éponge propre et mouillé(e) 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. On peut la commander comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour soumettre une commande.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire.

Voir "Assistance ou service" pour soumettre une commande. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors d'atteinte des enfants.**

#### 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 (gelées, confiseries, 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 décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou un produit de nettoyage non abrasif :

Frotter le produit sur la surface souillée avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

## Souillure cuite

- Crème à polir et grattoir pour table de cuisson :

Frotter la crème sur la surface souillée en utilisant un essuie-tout 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 DE LA TABLE DE CUISSON

### Méthode de nettoyage :

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

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

Ne pas immerger les boutons.

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

Ne pas enlever les joints sous les boutons.

## ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid® (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

Ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

# 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 est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**  
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?**  
Voir les 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 vitrocéramique, le verrouillage de la table de cuisson est-il réglé?**  
Voir la section "Verrouillage de la table de cuisson".

## 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 zone de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

## Les résultats de cuisson ne sont pas ceux prévus

- **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 de chaleur approprié?**  
Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?**  
Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.

---

# 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 au 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 l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, contactez-nous ou appelez le centre de service désigné de KitchenAid le plus proche.

## Crème à polir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° 31464

## Protecteur de table de cuisson

Commander la pièce n° 31463

## Trousse d'entretien de la table de cuisson

(comprend la crème à polir, le protecteur et les tampons d'application)

Commander la pièce n° 31605

## Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° 3183488

## Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° 31462

## Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31662

Veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777**.

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

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Utilisation et consignes d'entretien.
- Ventes d'accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. 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 l'on peut vous joindre dans la journée.

# GARANTIE DE LA TABLE DE CUISSON, DU FOUR ENCASTRÉ ET DE LA CUISINIÈRE KITCHENAID®

## GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et les frais de 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 LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES, LA TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, LES BRÛLEURS À GAZ, LE SYSTÈME DE COMMANDES TRANSISTORISÉES ET LE TUBE MAGNÉTRON

Sur les cuisinières et tables de cuisson électriques, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour tout élément électrique pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication.

Sur les cuisinières et tables de cuisson en vitrocéramique, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour la table de cuisson en vitrocéramique. KitchenAid Canada garantit que la table de cuisson en vitrocéramique ne subira pas de décoloration, que le motif sur la table de cuisson ne s'effacera pas par usure, que le joint en caoutchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine ne se fendra pas, que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se fendra pas à cause d'un choc thermique et que les éléments de surface ne brûleront pas.

Sur les cuisinières et tables de cuisson à gaz, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour tout brûleur à gaz pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication.

Sur les cuisinières et fours encastrés, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour le système de commandes transistorisées et le tube magnétron dans les fours combinés, pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication.

## GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LA CAVITÉ DU FOUR ET L'INTÉRIEUR DE LA PORTE EN PORCELAINE SUR LES CUISINIÈRES ET FOURS ENCASTRÉS

Sur les cuisinières et fours encastrés seulement, de la deuxième à la dixième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour la cavité du four et l'intérieur de la porte en porcelaine si la pièce rouille par suite de vices de matériaux de fabrication.

### KitchenAid Canada 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, remplacer des fusibles, rectifier le câblage électrique du domicile ou remplacer des ampoules d'éclairage accessibles au propriétaire.
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 Canada.
5. Les 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 hors du Canada.
7. Au Canada, 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 des périodes de garanties limitées.

### KITCHENAID CANADA DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects ; par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une province à une autre.

**Cette garantie ne s'applique pas en dehors du Canada. Contacter le vendeur autorisé KitchenAid pour savoir si une autre garantie s'applique.**

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" de ce manuel. Après avoir vérifié la section "Dépannage", une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en téléphonant sans frais au **1-800-807-6777**. 3/05

**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 complets 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 \_\_\_\_\_

8286080

© 2005. All rights reserved.  
Tous droits réservés.

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

4/05  
Printed in U.S.A.  
Imprimé aux É.-U.