



STANDARD CLEANING GAS RANGE USE & CARE GUIDE CUISINIÈRE À GAZ À NETTOYAGE STANDARD GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new range at www.whirlpool.com. In Canada, register your range at www.whirlpool.ca.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the oven frame behind the top right side of the oven door.

Model Number _____ Serial Number _____

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer votre nouvelle cuisinière sur www.whirlpool.com. Au Canada, enregistrez votre cuisinière au www.whirlpool.ca.

Pour référence future, veuillez prendre en note les numéros de modèle et de série de votre produit. Ceux-ci se trouvent sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket	3
COOKTOP USE	4
Cooktop Controls	4
Surface Burners	4
Griddle	5
Home Canning	5
Cookware	5
ELECTRONIC OVEN CONTROL	6
Display	6
Oven Indicator Lights	6
Start	6
Off/Cancel	6
Clock	6
Tones	6
Fahrenheit and Celsius	7
Timer	7
Control Lock	7
Oven Temperature Control	7
OVEN USE	8
Aluminum Foil	8
Positioning Racks and Bakeware	8
Bakeware	8
Oven Vent	9
Baking and Roasting	9
Broiling	9
RANGE CARE	10
General Cleaning	10
Oven Light	11
Oven Door	11
Removing the Oven Bottom	12
TROUBLESHOOTING	12
ASSISTANCE OR SERVICE	14
In the U.S.A.	14
In Canada	14
Accessories	14

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	15
Bride antibasculement	16
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	17
Commandes de la table de cuisson	17
Brûleurs de surface	17
Plaque à frire	18
Préparation de conserves à la maison	18
Ustensiles de cuisson	18
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR	19
Affichage	19
Témoins lumineux du four	19
Start (mise en marche)	19
Off/Cancel (arrêt/annulation)	19
Clock (horloge)	19
Signaux sonores	19
Fahrenheit et Celsius	20
Timer (minuterie)	20
Control Lock (verrouillage des commandes)	20
Commande de la température du four	20
UTILISATION DU FOUR	21
Papier d'aluminium	21
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four	21
Ustensiles de cuisson	21
Évent du four	21
Cuisson et rôtissage au four	21
Cuisson au grill	21
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	23
Nettoyage général	23
Lampe du four	24
Porte du four	24
Enlèvement du panneau au fond du four	25
DÉPANNAGE	25
ASSISTANCE OU DÉPANNAGE	26
Aux É.-U.	27
Au Canada	27
Accessoires	27

RANGE 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.

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: Gas leaks cannot always be detected by smell.

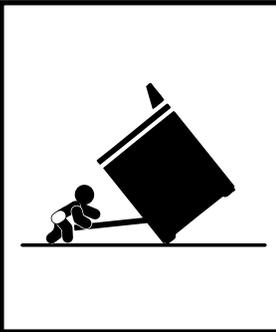
Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

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

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

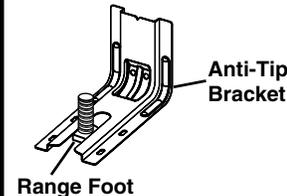
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

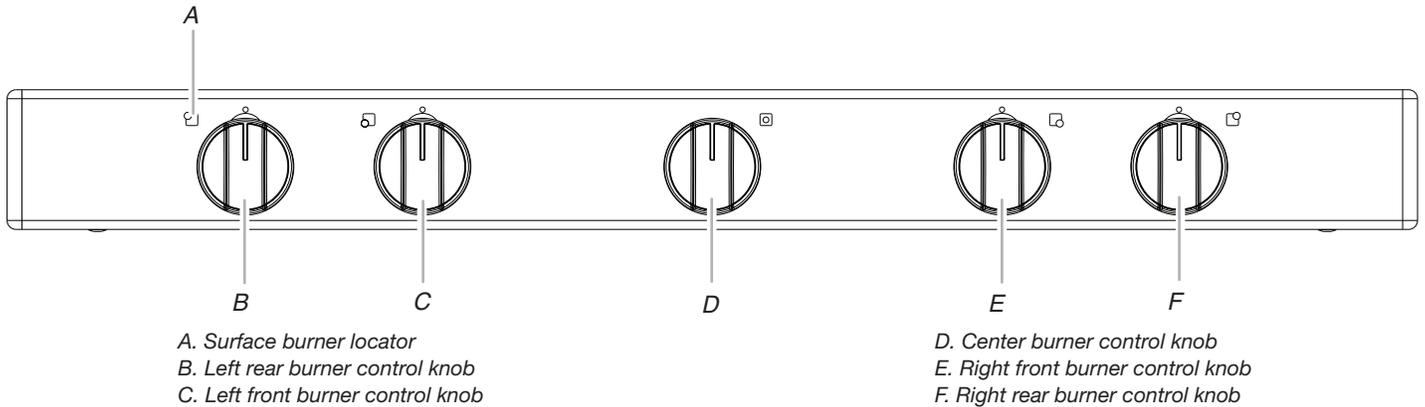
- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **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 oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
 - This range 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 power before servicing.
 - Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
 - Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
 - Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
 - Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.
- For self-cleaning ranges –**
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE

Cooktop Controls



⚠ 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.

SETTING	RECOMMENDED USE
Med (medium)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
Low	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep food warm. ■ Simmer (use smallest burners).

Power failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to setting.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

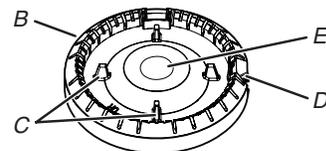
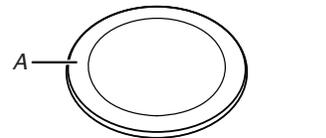
IMPORTANT: Do not lift the cooktop on sealed burner models. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

To Set Burner Temperature:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.
All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between High and Low. The clicking will stop. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	<ul style="list-style-type: none"> ■ Light the burner.
High	<ul style="list-style-type: none"> ■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.

Surface Burners

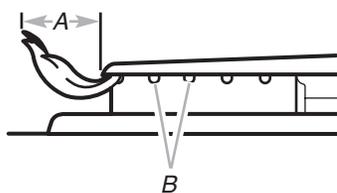


- A. Burner cap
 B. Burner base
 C. Alignment pins
 D. Igniter electrode
 E. Gas tube opening

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 "General Cleaning" section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube 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 tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



A. 1-1/2" (2.5-3.8 cm)

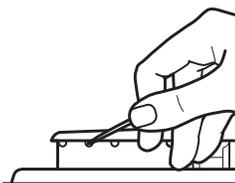
B. Burner ports

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.

To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the surface grates.
2. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
3. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
4. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. 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.



5. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.

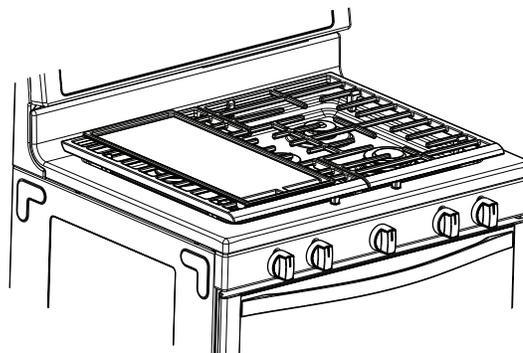


A. Incorrect

B. Correct

6. Replace the surface grates.
7. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Griddle



IMPORTANT: To avoid damage to griddle, the griddle is to be used on the side burners only and with low flame.

Before First Use:

Wash the griddle with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. To avoid sticking, rub the surface with vegetable oil, and wipe excess off with a paper towel.

- Do not leave empty griddle on a hot surface cooking area or surface burner.
- Do not overheat the griddle. The nonstick coating could be damaged.
- The griddle should not be used to bake, broil or microwave.
- To reduce spattering or grease spillover while cooking, avoid cooking food with excess fat.
- To preserve durability, do not cut food on the griddle.
- Avoid use of metal utensils.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- 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 or grates. 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.

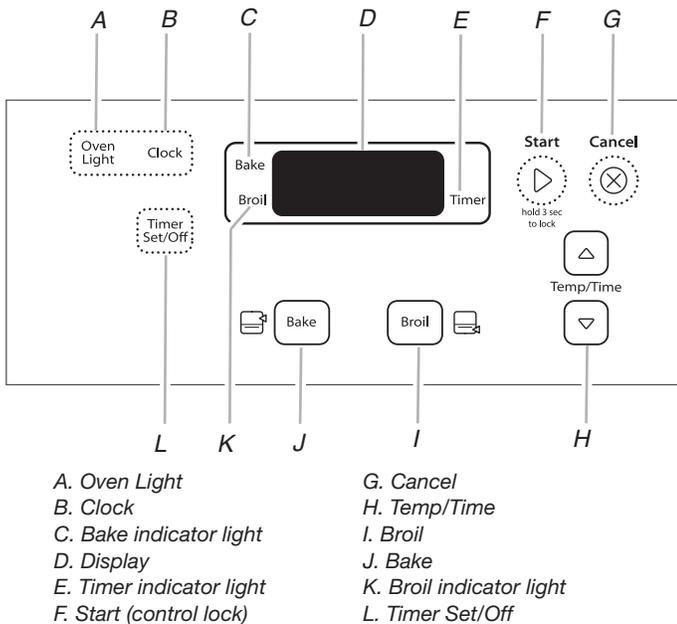
Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Copper	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



Display

When power is first supplied to the appliance, a flashing time will appear on the display. Press OFF/CANCEL to clear flashing time from the display.

If flashing time appears, a power failure has occurred. Press OFF/CANCEL and reset the clock if needed.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When performing a cook or timer function, the display will show either hours and minutes, or minutes and seconds.

Oven Indicator Lights

The indicator lights are located on both sides of the display. The indicator lights light up or flash when the oven is in one of the following modes: Bake, Broil or Timer.

Start

Start begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the Push to Start (“PSH”) indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder.

If Start is not pressed within 1 minute after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

Off/Cancel

Off/Cancel stops any function except the Clock, Timer and Control Lock.

Clock

This is a 12 hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

Before setting, make sure the oven and Timer are off. Press OFF/CANCEL to cancel the oven, and press TIMER SET/OFF twice to cancel the timer.

1. Press CLOCK.
2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to set the time of day.
3. Press CLOCK or START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad press
- Push to start reminder

Cycling tones

- End of cycle

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

To Change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A tone will sound, and “C” will appear on the display. Repeat to change back to Fahrenheit. To exit mode, press OFF/CANCEL or wait 3 seconds.

Timer

The timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time either in hours and minutes, or in minutes and seconds. The timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER SET/OFF. The timer indicator light will light up.
2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to set the length of time.
3. Press START. When the set time ends, end-of-cycle tones will sound.
4. Press TIMER SET/OFF pad twice anytime to cancel the timer and reminder tones.

If Off/Cancel is pressed, the oven will turn off and the cook function will be disabled.

To display the time of day for 5 seconds when the timer is counting down, press CLOCK.

If Start is not pressed within 5 seconds after pressing Timer Set/Off or Temp/Time arrow pads, the “PSH” indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder. If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day or bake or broil mode.

The timer can be reprogrammed to change the time while it is running.

To Reprogram:

1. Press TIMER SET/OFF.
 2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to adjust time.
 3. Press START.
-

Control Lock

The Control Lock function blocks the control panel pads to avoid unintended use of cook functions.

When the control is locked, only Clock, Oven Light and Timer Set/Off will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the cook functions are off. Press and hold START for 3 seconds, and “Loc” will appear on the display. Repeat to unlock. “Loc” will disappear from the display.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (6°C)	...a little more
20°F (11°C)	...moderately more
30°F (17°C)	...much more
-10°F (-6°C)	...a little less
-20°F (-11°C)	...moderately less
-30°F (-17°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example “00.”
2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (6°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
3. Press START to save the adjustment, or press OFF/CANCEL to exit without change.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish and the broiler door handle, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents.
- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

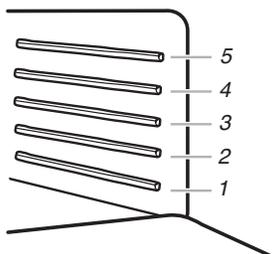
Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of food will be centered in the oven. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out.

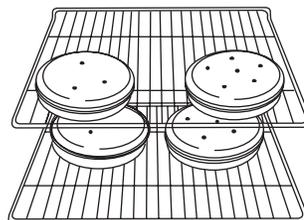


FOOD	PREHEAT TIME	RACK POSITION
Cookies, layer cakes, biscuits	8-9 minutes	2-4
Quick bread, angel food, bundt cakes, pies, pizza	7 minutes	3
Muffins, cupcakes, brownies	6 minutes	4
Large roasts or poultry	N/A	2
Casseroles	8-9 minutes	3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Use racks 2 and 4. Position bakeware on racks as shown.

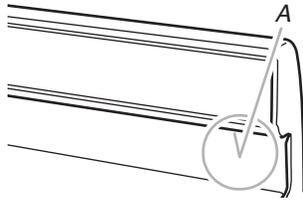


Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> ■ Light golden crusts ■ Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> ■ Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

IMPORTANT: To avoid damage to the interior finish, do not place food or cookware on the oven door or oven bottom.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

To Bake or Roast:

1. Press **BAKE**.

Press **TEMP/TIME** or **TEMP/HOUR** "up" or "down" arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° amounts. The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).

2. Press **START** or **START/ENTER**.

The temperature can be changed at any time after this step by pressing the **Temp/Time** or **Temp/Hour** "up" or "down" arrow pads. **Start** does not need to be pressed again. If baking/roasting while the **Timer** is counting down, the set baking/roasting temperature can be displayed for 5 seconds by pressing **Bake**.

3. Press **OFF/CANCEL** or **CANCEL/OFF** when finished.

Preheating

After **Start** is pressed, the oven will enter a timed preheat cycle. The **bake indicator light** will light up. The **Electronic Oven Control** automatically selects the preheat cycle time based on the oven temperature selected. The cycle time will not change if the temperature is reset before the cycle countdown ends. Preheat is complete and the oven is ready to use when a 1-second tone sounds, the cycle countdown ends, and the set temperature is displayed.

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Waiting an additional 10 minutes after the preheat time ends to put food in the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

IMPORTANT: When the oven is baking, the burner in the broiler drawer will be on. Do not store anything in the broiler drawer.

Broiling

BROILER

The broiler is located below the oven door. Use an oven rack for broiling. To remove a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Reverse the steps to replace a rack. Always broil with both the broiler and the oven doors closed.

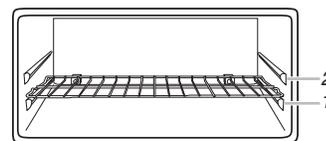
- To avoid damage to the broiler, do not step on or apply weight to the broiler door while it is open.
- Preheat the broiler before use. Recommended preheat times can be found in the **Broiling Chart**. Completely close broiler door during broiling.
- Do not use broiler cavity for storage.
- Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.
- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the cover for contact information. Ask for Part Number 4396923.
- Pull out the rack to the stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.

To Broil:

1. Open the broiler door and pull the rack out to the stop position.
2. Place food on a grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack.
3. Push the oven rack back to the original position. Close the door to ensure proper broiling temperature.
4. Press **BROIL**.
The **BROIL** indicator light will light up.
5. Press **START**.
The indicator light will light up. The temperature setting can be changed at any time during broiling. If broiling while the **Timer** is counting down, the set broiling temperature can be displayed for 5 seconds by touching **BROIL**.
6. Press **OFF/CANCEL** or **CANCEL/OFF** when finished broiling.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7.0 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Broiling may be affected by the size, weight and thickness of food.



FOOD	PREHEAT NEEDED?	RACK POSITION	COOK TIME Minutes	
			SIDE 1	SIDE 2
Ground meat patties 3/4" (1.8 cm) thick, well-done	5 minutes	2	6	6
Fish fillets 1 1/2" (3.8 cm) thick	11 minutes	1	9	

FOOD	PREHEAT NEEDED?	RACK POSITION	COOK TIME Minutes	
			SIDE 1	SIDE 2
Chicken breasts, boneless bone-in	No	2	12	18
	No	2	20	16
Frankfurters, well-done	5 minutes	1,2	5	3-4
Pork chops 1" (2.5 cm) thick, well-done	No	2	10-11	8-9
Steak 1" (2.5 cm) thick, medium rare, medium well-done	No	1	7	5
	No	1	11	6
	No	1	12-13	8

FOOD	PREHEAT NEEDED?	RACK POSITION	COOK TIME Minutes	
			SIDE 1	SIDE 2
Ham slice, precooked 1/2" (1.3 cm) thick	No	2	6	8
Toast, 9 slices	No	2	3-4	1-2
French fries, 18 oz (510 g)	No	2	15-17	
Nuggets, 12 oz (340 g)	No	2	7	5

RANGE CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the "Assistance or Service" section to order.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position. On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water:
Pull knobs straight away from control panel to remove. Gently clean cooktop controls because scrubbing may remove graphics or text.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel. Gently clean control panel because scrubbing may remove graphics or text.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the "Assistance or Service" section to order.

PORCELAIN-COATED 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 they are wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617:
See the "Assistance or Service" section to order.

GRIDDLE (on some models)

Oil or food residue should be cleaned as soon as the cooktop and the griddle are cool. Do not allow grease to accumulate under the griddle.

Cleaning the griddle in dishwasher can damage the nonstick coating.

The use of abrasive cleaners, steel-wood pads or other abrasive scrubbing pads can damage the nonstick coating.

Cleaning Method:

- Wipe with a dry soft cloth or soft paper towels to remove food particles.
- Warm, soapy water or other cleaner safe for nonstick pans.
- Soft cloth or sponge.

If the griddle is washed, it will need to be coated again with vegetable oil to preserve the nonstick finish as well as the durability of the griddle.

SURFACE BURNERS

See the "Surface Burners" section.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel. Do not soak soft cloth or sponge. Gently clean door because scrubbing may remove nameplate.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the "Assistance or Service" section to order.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

On some models, the oven door can be removed. See the "Oven Door" section first.

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- Oven cleaner: Follow product label instructions.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

Oven Light

The oven light is a standard 40 W appliance bulb. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn on the light.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

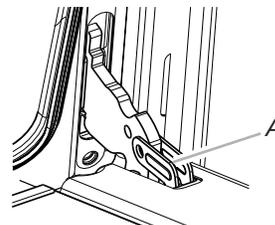
1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
3. Replace bulb.
4. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

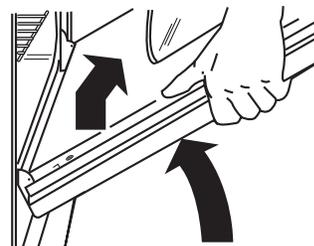
To Remove:

1. Open the oven door. Insert the hinge locks into both hinge hangers. See following illustration. Do not unlock hinges while the door is removed from the range.



A. Hinge lock

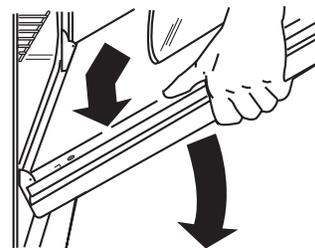
2. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



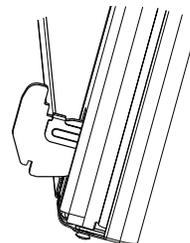
3. Pull door straight up, then toward you. Do not unlock the hinges until the door is replaced on the range.

To Replace:

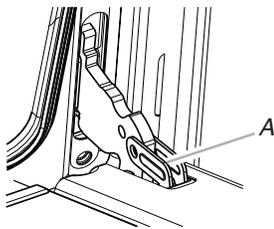
1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



2. Hold oven door so that the top edge of each door slot is horizontal. Insert door hinge into the hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Insert bottom door hinge notch down onto front frame edge.



4. Open the door completely and unlock the hinges.



A. Hinge lock

5. Close the door slowly to assure door side panel clearance and proper hinge engagement.

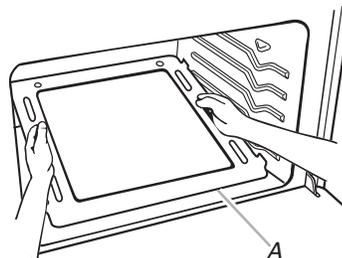
Removing the Oven Bottom

The oven bottom can be removed for standard cleaning of the oven.

Before cleaning, make sure the oven is completely cool.

To Remove:

1. Remove the oven racks.
2. Place fingers in the slots in the bottom panel.



A. Lip

3. Lift the rear of the panel up and back.
The lip at the front of the panel should clear the front frame of the oven cavity.
4. Lift the bottom up and out.

To Replace:

Reverse the previous steps 1-4.

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a properly grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
See the Installation Instructions.

- **Is the range properly connected to the gas supply?**
Contact a trained repair specialist or see the Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is this 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.
- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
See the "Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See the "Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
See the "Surface Burners" section.
- **Is the air/gas mixture correct?**
Contact a designated service technician to check the air/gas mixture, or see the Installation Instructions.
- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
Let it dry.

Gas range noises during Bake and Broil operations

Noises that may be heard during the Bake and Broil operations: Whooshing, Poof, Clicking, Snaps, Pop.

These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.

- A pop can be heard when the gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.
- The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.
- A whooshing or poof sound is heard when the Bake or Broil burner ignites.
- On some models, a clicking sound can be heard when the convection fan relay cycles on and off.

Cookware not level on cooktop

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper cookware being used?**
Use cookware with a flat bottom. See the “Cookware” section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.

Oven will not operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is this the first time the oven has been used?**
Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
See the “Electronic Oven Control” section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
See the “Control Lock” section.
- **Is the main or regulator gas shutoff in the off position?**
Contact a designated service technician or see the Installation Instructions.

Oven makes muffled ticking noise when in use

- This is normal and occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature.

Oven burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
- **Is the air/gas mixture correct?**
Contact a designated service technician to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See the “Oven Temperature Control” section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
There has been a power failure. Press OFF/CANCEL or CANCEL/OFF to clear the display. Reset the clock, if needed. See the “Clock” section.
- **Is the display showing “F” followed by a number?**
Press OFF/CANCEL or CANCEL/OFF to clear the display. If an “F” code appears again, contact a trained repair specialist.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See the “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
See the “Cooktop Controls” section.

Baking results not what expected

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See the “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
See the “Oven Temperature Control” section.
- **Is the proper bakeware being used?**
See the “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Make sure batter is level in the pan.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Decrease oven temperature 10° F to 30° F (5°C to 15°C).
- **Are crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Slow baking or roasting

- **Was the oven preheated?**
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See the “Oven Temperature Control” section.
- **Is the proper length of time being used?**
Increase baking or roasting time.
- **Is the proper temperature set?**
Increase temperature by 25° F (15°C).
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.

Broiler burner fails to light

- **Is the ignition system broken?**
Contact a designated service technician to replace it.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

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 FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301** or visit **www.whirlpool.com**.

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. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Whirlpool 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 Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool 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 Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**, or visit our website at **www.whirlpool.ca**.

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. Whirlpool Canada LP 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 Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Affresh® Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)

Order Part Number W10355016

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

Gas Grate and Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617

Broiler Pan
Order Part Number 4396923

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

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.

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'autre information, 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".

Bride antibasculement

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé la bride antibasculement.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

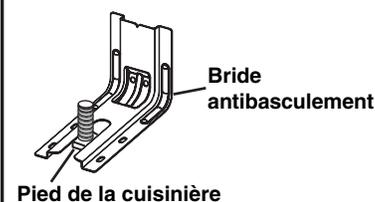
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

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 cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

■ **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **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 du four.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

■ **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grim pant sur la cuisinière.

■ Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70* ou le *Code canadien de l'électricité*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Cette cuisinière 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.

■ Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

■ Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.

■ Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

■ Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four 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 de l'ustensile de cuisson.

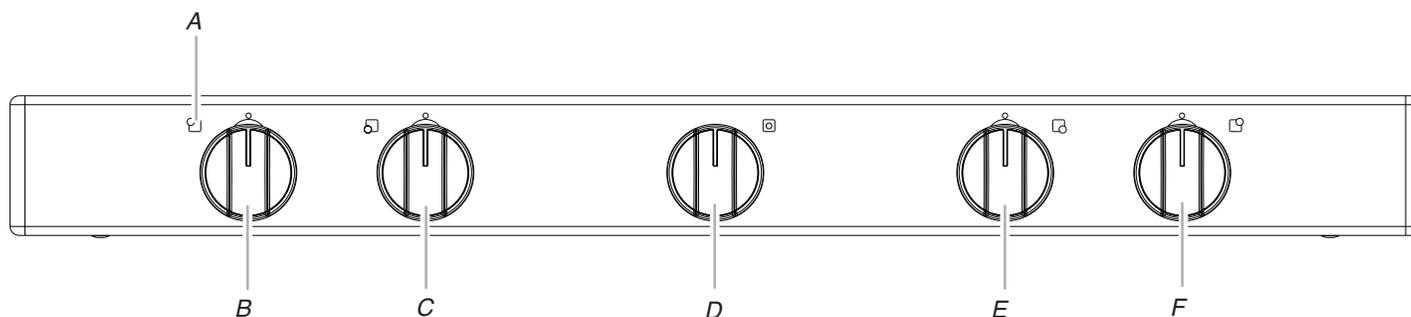
Cuisinière autonettoyante –

■ Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson



A. Repère du brûleur de surface
B. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
C. Bouton de commande du brûleur avant gauche

D. Bouton de commande du brûleur central
E. Bouton de commande du brûleur avant droit
F. Bouton de commande du brûleur arrière droit

⚠ 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.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (allumage).

Avant d'utiliser un bouton de commande, placer un ustensile de cuisson plein sur la grille. Ne pas allumer un brûleur si l'ustensile de cuisson est vide ou s'il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la grille.

IMPORTANT : Pour les modèles avec brûleurs scellés, ne pas soulever la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut entraîner des dommages et un mauvais fonctionnement de la cuisinière.

Réglage de la température des brûleurs :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (allumage).
Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE (allumage) produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre High (élevé) et Low (bas). Les déclics cesseront. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

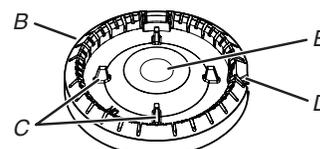
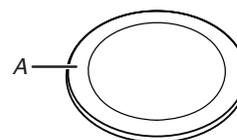
RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE (allumage)	■ Allumage du brûleur.
High (élevée)	■ Démarrer la cuisson des aliments. ■ Porter un liquide à ébullition.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
Med (moyen)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Maintenir une ébullition rapide. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments. ■ Faire frire ou sauter les aliments. ■ Faire cuire les soupes et les sauces. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
Low (basse)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garder les aliments au chaud. ■ Laisser mijoter (utiliser les plus petits brûleurs).

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur LITE (allumage). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Brûleurs de surface

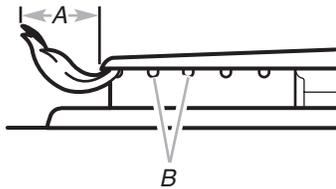


A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Électrode d'allumage
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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 « Nettoyage général ».

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger le tube de gaz contre tout renversement.



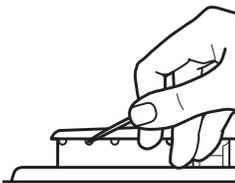
A. 1 à 1½ po (2,5 à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

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 autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

Nettoyage :

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Enlever les grilles de surface.
2. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer comme indiqué à la section « Nettoyage général ».
3. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
4. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite comme indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être réglé, contacter un technicien de réparation qualifié.



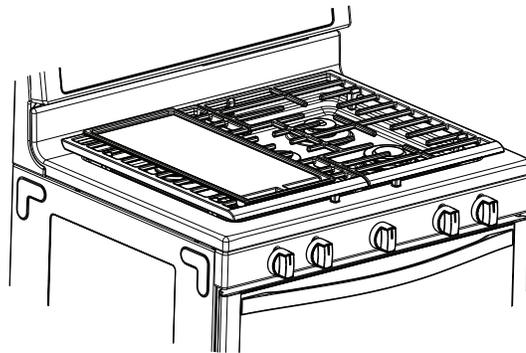
5. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.



A. Incorrect
B. Correct

6. Réinstaller les grilles de surface.
7. 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 soi-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Plaque à frire



IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager la plaque à frire, elle doit être utilisée sur les brûleurs latéraux seulement et à feu doux.

Avant la première utilisation :

Nettoyer la plaque à frire avec de l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Pour éviter l'adhésion des aliments, enduire la surface d'huile végétale, et essuyer le surplus avec un essuie-tout.

- Ne pas laisser la plaque à frire vide sur une surface de cuisson ou un brûleur de surface chauds.
- Ne pas surchauffer la plaque à frire. Le revêtement antiadhésif pourrait être abîmé.
- La plaque à frire ne doit pas être utilisée pour cuire au four, au grill ou au four à micro-ondes.
- Pour réduire les éclaboussures ou débordements de graisse pendant la cuisson, éviter de cuire des aliments très gras.
- Pour préserver sa durabilité, ne pas couper d'aliments sur la plaque à frire.
- Éviter l'utilisation d'ustensiles en métal.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille située au dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus d'informations, contacter votre service agricole local. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chaud.

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

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent 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.

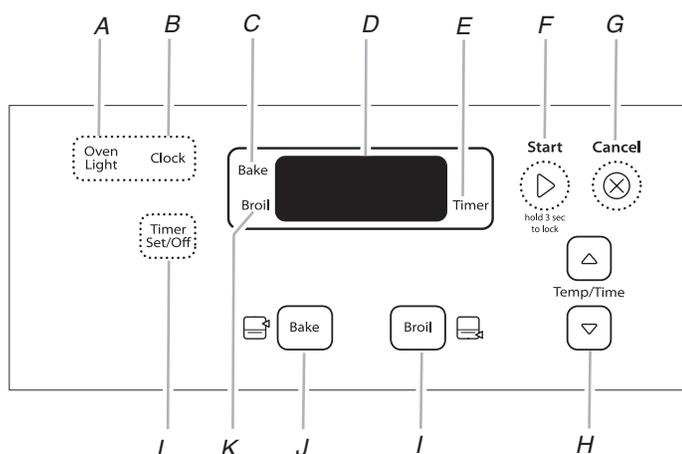
Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le grill.

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

USTENSILES	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.

USTENSILES	CARACTÉRISTIQUES
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe très rapidement et uniformément.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir les points acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



- A. Oven Light (Lampe du four)
 B. Clock (Horloge)
 C. Bake indicator light (Témoin lumineux de cuisson au four)
 D. Display (Affichage)
 E. Timer indicator light (Témoin lumineux de la minuterie)
 F. Start (control lock) [Mise en marche (verrouillage des commandes)]
 G. Cancel (Annulation)
 H. Temp/Time (Température/durée)
 I. Broil (Cuisson au gril)
 J. Bake (Cuisson au four)
 K. Broil indicator light (Témoin lumineux de cuisson au gril)
 L. Timer Set/Off (Réglage/arrêt de la minuterie)

Affichage

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, une heure clignotante apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'heure clignotant sur l'affichage.

Si l'heure clignotante apparaît, une panne de courant s'est produite. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) et régler l'horloge au besoin.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure. Pendant une cuisson ou lorsqu'on utilise la fonction de minuterie, l'afficheur indique soit heures et minutes, soit minutes et secondes.

Témoins lumineux du four

Les témoins lumineux se trouvent de chaque côté de l'afficheur. Les témoins lumineux s'allument ou clignotent lorsque le four se trouve à l'un des modes suivants : Cuisson au four, cuisson au gril, ou minuterie.

Start (mise en marche)

La touche Start (mise en marche) met en marche toute fonction du four. Si on n'appuie pas sur la touche Start (mise en marche) dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, le témoin lumineux d'appui sur la touche Start « PSH » clignotera et le signal de rappel d'appui sur la touche Start (mise en marche) sera émis.

Si on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans 1 minute après avoir appuyé sur une touche de fonction, l'afficheur du four retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

Off/Cancel (arrêt/annulation)

La touche Off/Cancel (arrêt/annulation) interrompt toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Clock (horloge)

Cette horloge de 12 heures ne montre pas a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour annuler le four et appuyer deux fois sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de TEMP/TIME (température/durée) pour régler l'heure du jour.
3. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long)
- Saisie d'une fonction

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide
- Signal de rappel d'appui sur la touche Start

Signaux de programme

- Fin de programme

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut permuter en degrés Celsius.

Pour modifier : Appuyer sur la touche BROIL (cuisson au grill) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et « C » apparaît sur l'affichage. Répéter pour revenir à Fahrenheit. Pour quitter ce mode, appuyer sur le bouton OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou attendre 3 heures.

Timer (minuterie)

La minuterie peut être réglée en heures et minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes et compte à rebours la durée de cuisson réglée en heures et minutes ou en minutes et secondes. La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Le témoin lumineux de la minuterie s'allume.
2. Appuyer sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de TEMP/TIME (température/durée) pour régler la durée.
3. Appuyer sur START (mise en marche). Lorsque la durée réglée est écoulée, les signaux sonores de fin de programme retentissent.
4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) deux fois en tout temps pour annuler la minuterie et les signaux sonores de rappel.

Si on appuie sur la touche Off/Cancel (arrêt/annulation) le four s'éteint la fonction de cuisson est désactivée.

Pour afficher l'heure pendant 5 secondes lorsque la minuterie compte à rebours, appuyer sur CLOCK (horloge).

Si on n'appuie pas sur la touche Start (mise en marche) dans les 5 secondes après avoir appuyé sur la touche Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) ou les touches fléchées de Temp/Temp/Time (température/durée), le témoin lumineux clignote et le signal de rappel d'appui sur la touche Start (mise en marche) est émis. Si aucune fonction n'est entrée au bout d'une minute, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure, de cuisson au four ou de cuisson au grill.

La minuterie peut être reprogrammée pendant que le compte à rebours s'effectue.

Pour reprogrammer la minuterie :

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).
2. Appuyer sur les touches fléchées (vers le haut ou vers le bas) de TEMP/TIME (temp/durée) pour entrer la durée désirée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Control Lock (verrouillage des commandes)

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande afin d'éviter l'utilisation involontaire des fonctions de cuisson.

Lorsque les commandes sont verrouillées, seules les touches Clock (horloge), Oven Light (lampe du four), et Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant le verrouillage, s'assurer que les fonctions de cuisson sont éteintes. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes ; « Loc » apparaît sur l'afficheur. Répéter ces étapes pour déverrouiller. « Loc » s'effacera de l'afficheur.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises ; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10 °F (6 °C)	... un peu plus
20 °F (11 °C)	... modérément plus
30 °F (17 °C)	... beaucoup plus
-10 °F (-6 °C)	... un peu moins
-20 °F (-11 °C)	... modérément moins
-30 °F (-17 °C)	... beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple « 00 ».
2. Appuyer sur les touches fléchées vers le haut ou vers le bas de TEMP/TIME (température/durée) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10 °F (6 °C). La température peut être réglée entre 30 °F (17 °C) et -30 °F (-17 °C).
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le réglage ou appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour quitter sans modification.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four et de la poignée de porte du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Sur les modèles avec des événements inférieurs, ne pas bloquer ou ne pas couvrir les événements inférieurs du four.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat et que les bords sont relevés.

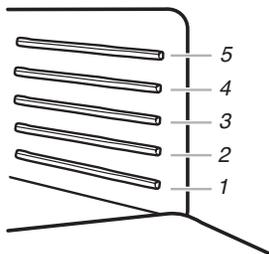
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour le meilleur rendement, faire cuire sur une seule grille. Placer la grille de sorte que le dessus de l'aliment soit au centre du four. Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four.

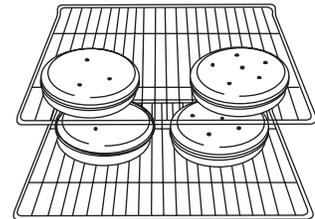


ALIMENT	DURÉE DE PRÉCHAUFFAGE	POSITION DE LA GRILLE
Biscuits et gâteaux fourrés	8 à 9 minutes	2-4
Pain rapide, génoise, gâteaux couronne, tartes, pizzas	7 minutes	3
Muffins, petits gâteaux, brownies	6 minutes	4
Gros rôtis/volaillies	N.D.	2
Mets en sauce	8 à 9 minutes	3

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Utiliser les positions de grille 2 et 4. Placer les ustensiles de cuisson sur les grilles comme illustré.

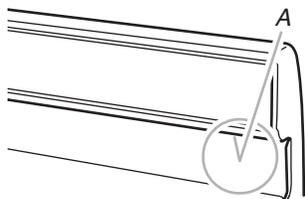


Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Utiliser le tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes brunes, croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, les pains et les mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique <ul style="list-style-type: none"> ■ Brunissage faible ou non existant à la base 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage irrégulier 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Grès/pierre de cuisson <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes brunes, croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four.

Évent du four



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Cuisson et rôtissage au four

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au revêtement intérieur, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson sur la porte ou sur le fond du four.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four ».

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

Appuyer sur les touches fléchées (vers le haut ou vers le bas) de TEMP/TIME (température/durée) ou TEMP/HOUR (température/heure) pour entrer une température autre que 350 °F (175 °C) par tranches de 5°. La température de cuisson au four peut être réglée entre 170 °C et 500 °F (75 °C et 260 °C).

2. Appuyer sur START (mise en marche) ou sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

La température peut être changée en tout temps après cette étape en appuyant sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) ou Temp/ Hour (température/heure). Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur Start (mise en marche). En cas de cuisson au four/rôtissage pendant que la minuterie compte à rebours, la température de cuisson au four/rôtissage peut être affichée pendant 5 secondes en appuyant sur Bake (cuisson au four).

3. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) après avoir terminé la cuisson.

Préchauffage

Après que l'on a appuyé sur Start (mise en marche), le four commence un programme de préchauffage minuté. Le témoin de cuisson au four s'allume. La commande électronique du four choisit automatiquement la durée du programme de préchauffage en fonction de la température de four choisie. La durée du programme de préchauffage ne changera pas si la température est réglée de nouveau avant la fin du compte à rebours. Le préchauffage est terminé et le four est prêt à l'utilisation lorsqu'un signal sonore de 1 seconde se fait entendre, que le compte à rebours prend fin et que la température choisie est affichée.

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'afficheur diffère de la température réelle du four.

On recommande d'attendre encore 10 minutes après la fin de la durée de préchauffage avant de mettre les aliments au four lorsqu'on fait cuire des aliments comportant des levains tels que levure de bière, poudre à lever, bicarbonate de soude et œufs.

IMPORTANT : Lorsque le four fonctionne, le brûleur du tiroir du grill est activé. Ne rien entreposer dans le tiroir du grill.

Cuisson au grill

GRIL

Le grill est situé sous la porte du four. Utiliser une grille de four pour la cuisson au grill. Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Suivre les étapes en ordre inverse pour replacer la grille. Toujours faire griller avec les portes du grill et du four fermées.

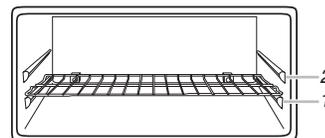
- Pour éviter d'endommager le grill, ne pas marcher sur la porte du grill ou appliquer une pression dessus pendant qu'elle est ouverte.
- Préchauffer le grill avant utilisation. Les durées de préchauffage recommandées se trouvent dans le tableau de cuisson au grill. Fermer complètement la porte pendant la cuisson au grill.
- Ne pas utiliser la cavité du grill pour remisage.
- La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au grill permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au grill plus basses.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée. Il est possible de commander une lèchefrite. Veuillez vous reporter à la page de couverture pour obtenir des renseignements de contact. Demander la pièce n° 4396923.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.

Cuisson au grill :

1. Ouvrir la porte du grill et tirer la grille jusqu'à la position de butée.
2. Disposer les aliments sur une grille de lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.
3. Repousser la grille à sa position d'origine. Fermer la porte pour une température de cuisson au grill adéquate.
4. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). Le témoin BROIL (cuisson au grill) s'allume.
5. Appuyer sur START (mise en marche). Le témoin lumineux s'allume. Le réglage de la température peut être changé en tout temps durant la cuisson au grill. Si on fait la cuisson au grill pendant que la minuterie compte à rebours, on peut voir la température réglée pour la cuisson au grill pendant 5 secondes en appuyant sur BROIL (cuisson au grill).
6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) après avoir terminé la cuisson au grill.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir des résultats optimaux, placer l'aliment à au moins 3 po (7 cm) de l'élément du grill. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement ; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels. La cuisson au grill peut être affectée par la taille, le poids et l'épaisseur des aliments.



ALIMENT	PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE ?	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON Minutes	
			CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Galettes de viande hachée de 3/4 po (1,8 cm) d'épaisseur, bien cuites	5 minutes	2	6	6
Filets de poisson de 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur	11 minutes	1	9	

ALIMENT	PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE ?	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON Minutes	
			CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Poitrines de poulet, non désossées	Non	2	12	18
	Non	2	20	16
Frankfurters, bien cuit	5 minutes	1,2	5	3-4
Côtelettes de porc de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, bien cuit	Non	2	10-11	8-9
Steak de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur à point saignant à point bien cuit	Non	1	7	5
	Non	1	11	6
	Non	1	12-13	8

ALIMENT	PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE ?	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON Minutes	
			CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Tranche de jambon, précuit de 1/2 po (1,3 cm) d'épaisseur	Non	2	6	8
Toast, 9 tranches	Non	2	3-4	1-2
Frites, 18 oz (510 g)	Non	2	15-17	
Pépites, 12 oz (340 g)	Non	2	7	5

ENTRETIEN DE LA CUSINIÈRE

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ait complètement refroidi. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :
Voir la section « Assistance ou service » pour commander.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants 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). Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse :
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever. Nettoyer délicatement les commandes de la table de cuisson car le brossage risque d'enlever les graphiques ou le texte.

TABLEAU DE COMMANDE

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau. Nettoyer délicatement le tableau de commande car le brossage risque d'enlever les graphiques ou le texte.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :
Voir la section « Assistance ou service » pour commander.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

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.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :
Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement – pièce n° 31617 :
Voir la section « Assistance ou service » pour commander.

PLAQUE À FRIRE (sur certains modèles)

Les résidus d'huile ou d'aliments doivent être nettoyés dès que la table de cuisson et la plaque à frire sont froides. Ne pas laisser de matières grasses s'accumuler sous la plaque à frire.

Le nettoyage de la plaque à frire au lave-vaisselle peut endommager le revêtement antiadhésif.

L'utilisation de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier ou d'autres tampons à récurer abrasifs peut endommager le revêtement anti-adhésif.

Méthode de nettoyage :

- Essuyer avec un chiffon doux et sec ou des essuie-tout pour retirer les résidus d'aliments.
- Savon et eau ou autre nettoyant non-abrasif adapté aux plats à revêtement antiadhésif.
- Chiffon doux ou éponge.

Si la plaque à frire est nettoyée, il faudra à nouveau l'enduire d'huile végétale pour protéger le revêtement antiadhésif et préserver sa durabilité.

BRÛLEURS DE SURFACE

Voir la section « Brûleurs de surface ».

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau. Ne pas tremper un chiffon doux ou une éponge. Nettoyer délicatement la porte car le frottement peut enlever la plaque signalétique.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) : Voir la section « Assistance ou service » pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Sur certains modèles, le porte du four peut être enlevé. Voir d'abord la section « Porte du four ».

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Nettoyant à four : Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

GRILLES DE FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 W pour appareil ménager. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe.

Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont refroidis et que les boutons de commande sont à OFF (arrêt).

Remplacer :

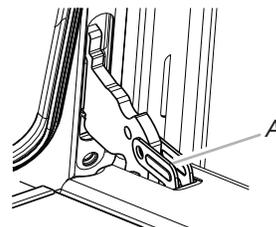
1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer de la douille.
3. Remplacer l'ampoule.
4. Brancher l'appareil ou reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions ci-dessous. La porte du four est lourde.

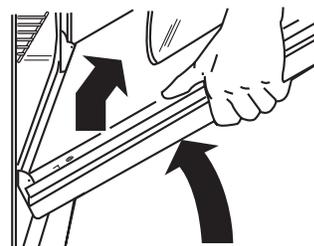
Retrait :

1. Ouvrir la porte du four. Insérer les verrous de charnière dans les deux supports de charnière. Voir l'illustration ci-dessous. Ne pas déverrouiller les charnières pendant que la porte est enlevée.



A. Verrou de charnière

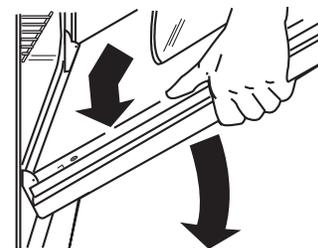
2. Saisir la porte par les côtés en plaçant les doigts sur l'avant de la porte et les pouces sur la surface interne.



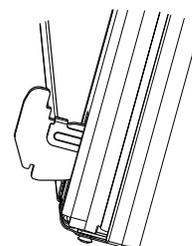
3. Tirer tout droit sur la porte, puis vers soi. Ne pas déverrouiller les charnières tant que la porte n'est pas réinstallée sur la cuisinière

Remplacer :

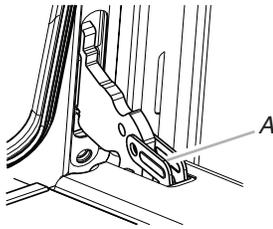
1. Saisir la porte par les côtés en plaçant les doigts sur l'avant de la porte et les pouces sur la surface interne.



2. Tenir la porte du four de telle sorte que le bord supérieur de chaque encoche de la porte soit horizontal. Insérer la charnière de porte dans les encoches de charnière.
3. Incliner le dessus de la porte vers la cuisinière. Insérer l'encoche de la charnière de porte du fond dans le bord du cadre avant.



4. Ouvrir complètement la porte et déverrouiller les charnières.



A. Verrou de charnière

5. Fermer lentement la porte pour s'assurer que le dégagement du panneau latéral de la porte est suffisant et que la charnière s'engage correctement.

Enlèvement du panneau au fond du four

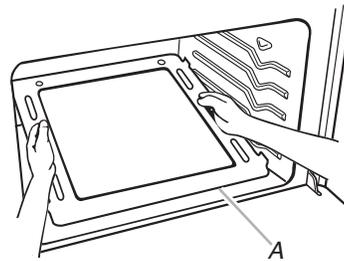
Le panneau au fond du four peut être enlevé pour le nettoyage standard du four.

Avant le nettoyage, s'assurer que le four est complètement froid.

Retrait :

1. Retirer les grilles du four.

2. Placer les doigts dans les fentes dans le panneau inférieur.



A. Lèvre

3. Soulever l'arrière du panneau.

La levure à l'avant du panneau devrait se dégager du châssis avant de la cavité du four.

4. Soulever et sortir le panneau.

Remplacer :

Suivre les étapes de 1 à 4 précédentes en ordre inverse.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

- **Est-ce que la prise de courant est bien câblée et polarisée ?**
Essayer une autre prise pour vérifier que la polarité et le câblage sont adéquats.
- **Le cordon d'alimentation électrique est-il débranché ?**
Brancher sur une prise à trois alvéoles correctement reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché ?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée ?**
Voir les instructions d'installation.

- **La cuisinière est-elle bien raccordée à la canalisation de gaz ?**
Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce 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 est-il réglé correctement ?**
Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués ?**
Voir la section « Brûleurs de surface ».

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués ?**
Voir la section « Brûleurs de surface ».
- **Les chapeaux de brûleur sont-ils correctement positionnés ?**
Voir la section « Brûleurs de surface ».
- **Le mélange air/gaz est-il correct ?**
Contacter un technicien de service désigné pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les instructions d'installation.
- **Utilise-t-on du gaz propane ?**
L'appareil a peut-être été mal converti. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Brûleur de surface qui produit un bruit d'éclatement

- **Le brûleur est-il mouillé ?**
Laisser sécher.

Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril

Il est possible que l'on entende les bruits suivants lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril : Bruits de chuintement, d'affaissement, d'éclatement, cliquetis, claquements. Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.

- Il est possible que l'on entende un bruit d'éclatement lorsque le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche ; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse qu'on retire d'une surface de verre.
- Les allumeurs émettent plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre :
- Un bruit de chuintement ou d'affaissement peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.
- Sur certains modèles, un cliquetis peut se faire entendre lorsque le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence.

Ustensile de cuisson pas d'aplomb sur la table de cuisson

- **La cuisinière est-elle d'aplomb ?**
Ajuster l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié ?**
Utiliser un ustensile de cuisson à fond plat. Consulter la section « Ustensiles de cuisson ».

Chaleur excessive autour de l'ustensile de cuisson sur la table de cuisson

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée ?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément 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.

Le four ne fonctionne pas

- **Est-ce que la prise de courant est bien câblée et polarisée ?**
Essayer une autre prise pour vérifier que la polarité et le câblage sont adéquats.
- **Est-ce la première fois que le four est utilisé ?**
Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le module de commande électronique du four est-il correctement réglé ?**
Voir la section « Commande électronique du four ».
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé ?**
Consulter la section « Verrouillage des commandes ».
- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée**
Contacter un technicien de service désigné ou voir les instructions d'installation.

Le four émet un tic-tac sourd durant l'utilisation

- Ce bruit est normal et se produit lorsque le brûleur du four fonctionne par intermittence pour maintenir la température réglée.

Les flammes des brûleurs du four ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Utilise-t-on du gaz propane ?**
L'appareil a peut-être été mal converti. Contacter un technicien de réparation qualifié.
- **Le mélange air/gaz est-il correct ?**
Contacter un technicien de service désigné pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les instructions d'installation.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté ?**
Voir la section « Commande de la température du four ».

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure clignotante ?**
Une panne de courant est survenue. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section « Horloge ».
- **L'affichage indique-t-il « F » suivi d'un chiffre ?**
Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Si le code « F » apparaît de nouveau, contacter un technicien de réparation qualifié.

La table de cuisson ne produit pas les résultats escomptés

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié ?**
Consulter la section « Ustensiles de cuisson ».
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur ?**
Consulter la section « Commandes de la table de cuisson ».

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb ?**
Ajuster l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté ?**
Voir la section « Commande de la température du four ».
- **Le four a-t-il été préchauffé ?**
Attendre que le four ait préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement ?**
Voir la section « Commande de la température du four ».
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié ?**
Voir la section « Ustensiles de cuisson ».
- **Les grilles sont-elles installées correctement ?**
Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson ?**
Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat ?**
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base ?**
Diminuer la température du four de 10 °F à 30°F (5°C à 15°C).
- **Les bords des croûtes ont-ils bruni trop tôt ?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.

Lenteur de la cuisson au four ou du rôtissage

- **Le four a-t-il été préchauffé ?**
Attendre que le four ait préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson ?**
Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté ?**
Voir la section « Commande de la température du four ».
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée ?**
Augmenter la durée de cuisson au four ou de rôtissage.
- **La température correcte est-elle réglée ?**
Augmenter la température de 25°F (15°C).
- **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson ?**
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.

Le brûleur du gril ne s'allume pas

- **Le système d'allumage est-il brisé ?**
Contacter un technicien de service désigné pour le remplacer.
- **Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché ?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

ASSISTANCE OU DÉPANNAGE

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, ayez 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 de remplacement FSP®. Les pièces de rechange FSP® d'origine conviendront bien et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour fabriquer chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour savoir où trouver des pièces FSP® dans votre région, appelez-nous ou contactez le centre de service désigné par Whirlpool le plus proche.

Aux É.-U.

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool au **1 800 253-1301** ou visitez le **www.whirlpool.com**.

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.).
- Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Whirlpool sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.

Pour localiser le service d'entretien de votre région désigné par Whirlpool, consultez aussi les Pages jaunes.

Pour plus d'assistance

Pour obtenir plus d'aide, écrivez à Whirlpool Corporation et soumettez toute question ou tout problème à :

Whirlpool 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

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle canadienne de Whirlpool au **1-800-807-6777**, ou visitez notre site Web au **www.whirlpool.ca**.

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 revendeurs, distributeurs de pièces de rechange et services de réparation locaux. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Pour obtenir plus d'assistance, écrivez à Whirlpool Canada LP et soumettez toute question ou tout problème à :

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
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

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° W10355016

Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers

Commander la pièce n° W10355010

Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière au gaz

Commander la pièce n° 31617

Lèchefrite

Commander la pièce n° 4396923

Remarques

Remarques

Remarques

Remarques

