



Use And Care

G U I D E

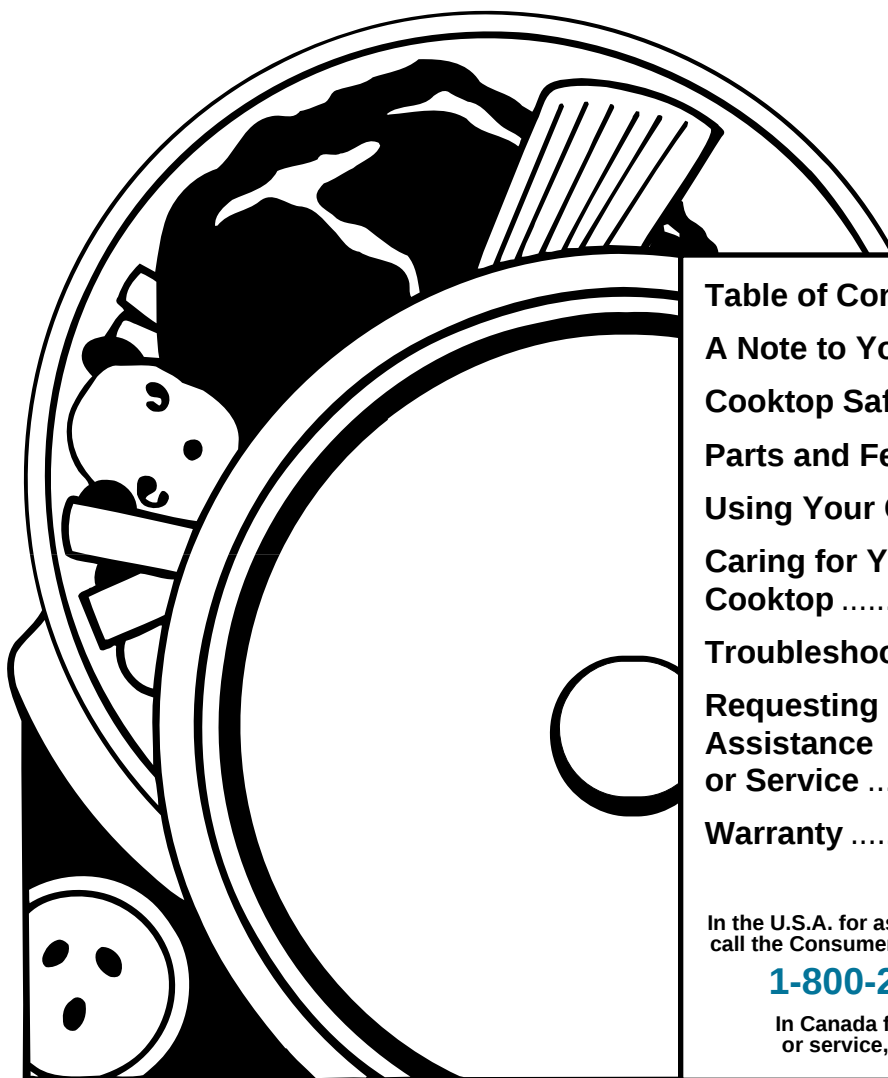


Table of Contents	2
A Note to You	3
Cooktop Safety	4-5
Parts and Features	6
Using Your Cooktop	7
Caring for Your Cooktop	10
Troubleshooting	13
Requesting Assistance or Service	15
Warranty	17

In the U.S.A. for assistance or service, call the Consumer Assistance Center.

1-800-253-1301

In Canada for assistance or service, see page 16.

SEALED BURNER GAS COOKTOP

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

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

3191609

**MODELS SC8640ED
YSC8640ED**

www.WhirlpoolAppliances.com

Table of Contents

A Note to You	3	Troubleshooting	13
Cooktop Safety	4-5	Requesting Assistance or Service	15
Parts and Features	6	Warranty	17
Using your Cooktop	7		
Using the surface burners	7		
Energy saving tips	9		
Caring for Your Cooktop	10		
Surface burner grates	10		
Contoured well areas	10		
Surface burners	10		
Cleaning chart.....	12		

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor’s phone. Follow the gas supplier’s instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

A Note to You

Thank you for buying a WHIRLPOOL* appliance.

Because your life is getting busier and more complicated, WHIRLPOOL appliances are easy to use, save time, and help you manage your home better. To ensure that you enjoy years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It is full of valuable information about how to operate and maintain your appliance properly and safely. Please read it carefully.

Also, please complete and mail the **Product Registration Card** provided with your appliance. The card helps us notify you about any new information on your appliance.

Please record your model's information.

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate (see diagram in the "Parts and Features" section for the location).

Please also record the purchase date of your appliance and your dealer's name, address, and telephone number.

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.

Model Number	_____
Serial Number	_____
Purchase Date	_____
Dealer Name	_____
Dealer Address	_____
Dealer Phone	_____

In the U.S.A., call our Consumer Assistance Center toll-free.

1-800-253-1301

In Canada, for assistance or service, see the "Requesting Assistance or Service" section.

To find detailed product information, the location of the nearest Whirlpool dealer or authorized servicer, to purchase an accessory item, or register your appliance on-line, please visit our Web site at **www.WhlrpoolAppliances.com**

In Canada visit our Web site at **www.WhlrpoolAppliances.com/canada**

Cooktop Safety

Your safety and the safety of others is 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 hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **CAUTION** – Do not store items of interest to children in cabinets above a cook-top or on the backguard of a cook-top-children climbing on the cook-top to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The cook-top, 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. Be sure the cook-top is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This cook-top is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never Use the Cook-Top for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the cook-top is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cook-top.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cook-top.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cook-top unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Maintenance – Keep cook-top area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

– **SAVE THESE INSTRUCTIONS** –

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Storage on the Cook-Top – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cook-top and surfaces facing the cook-top.
- Use Proper Pan Size – The cook-top is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency. Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

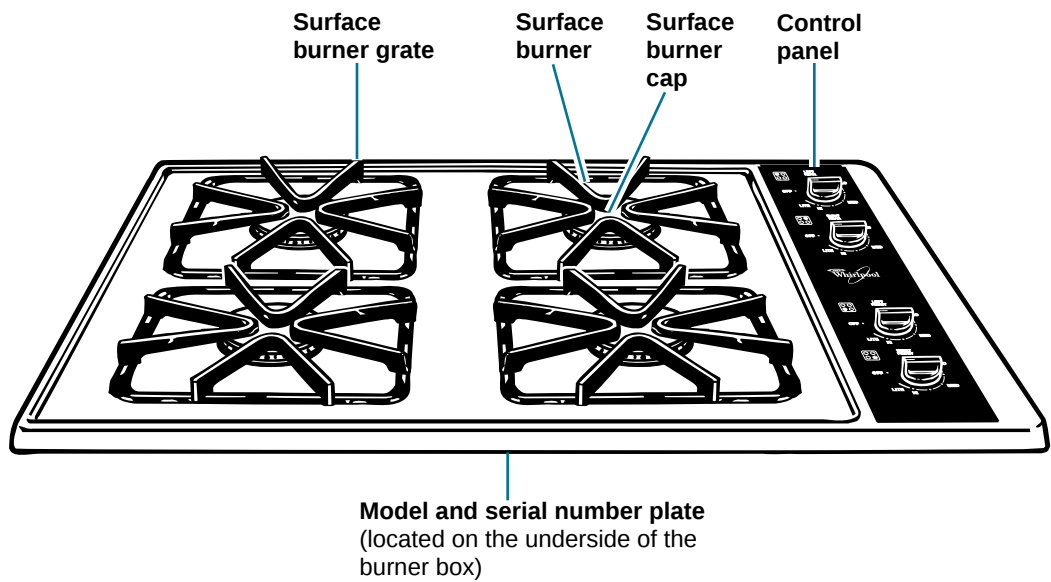
For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

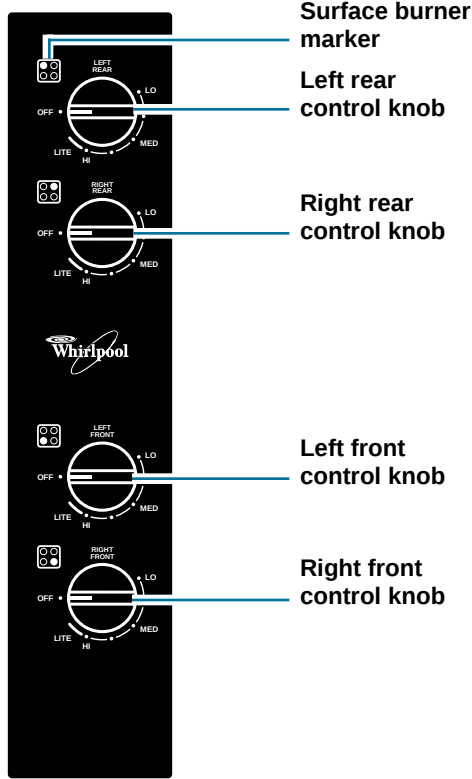
– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Parts and Features

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



Control panel



Using Your Cooktop

To obtain the best cooking results possible, you must operate your cooktop properly. This section gives you important information for efficient and safe use of your cooktop.

⚠️ WARNING

Carbon Monoxide Poisoning Hazard
Do not operate with a yellow flame.
Doing so can result in death, heart attack, or convulsions.

⚠️ 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.

NOTE: Do not leave empty cookware, or cookware which has boiled dry, on a hot surface burner. The cookware could over-heat, causing damage to the cookware or cooking product.

Using the surface burners

Your cooktop is equipped with electric ignitors. Electric ignitors automatically light the burners each time the control knob is turned to LITE.

Push in control knob and turn to the LITE position. The clicking sound is the ignitor sparking. **Visually check that burner has lit.**

After the burner lights, turn the control knob to the desired cook setting. You can set the control knob anywhere between the high and low settings.

NOTE: Your cooktop is factory-set for use with Natural Gas. Do not use L.P./Propane Gas. If you wish to convert your cooktop to use L.P./Propane Gas, order Kit No. 4173631 from your local retailer or an authorized Whirlpool service company.

Conversion kit is not approved for use in Canada.

Push in and turn



Surface burner markers

The solid dot in the surface burner marker shows which surface burner is turned on by that knob.

Burner heat settings

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

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

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

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	• To light the burner. After the burner lights, turn control back to a desired setting.
HI	• To start foods cooking. • To bring liquids to a boil.
MED	• To hold a rapid boil. • To fry chicken or pancakes. • For gravy, pudding, and icing. • To cook large amounts of vegetables.
LO	• To keep food warm until ready to serve.

NOTE: Do not cook with the control in the LITE position.

In case of a prolonged power failure

Surface burners with electric ignitors can be manually lighted. **Hold** a lit match near a burner and slowly **turn** the control knob to LITE. **After the burner lights, turn** the control knob to the desired setting.

Cookware tips

No one brand of cookware is best for all people. Knowing something about pan materials and construction will help you select the correct cookware for your needs.

NOTE: For best results and greater fuel efficiency, use only flat-bottomed cookware in good condition.

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

Home canning information

The larger diameter of most water-bath or pressure canners combined with high heat settings for long periods of time can cause damage to the cooktop.

To protect your cooktop:

- **For best results,** use a canner which can be centered over the surface burner.
- **Do not place canner** on two surface burners at the same time. Too much heat will build up and damage the cooktop.
- **Start with hot water.** This reduces the time the control is set on high. Reduce heat setting to lowest position needed to keep water boiling.
- **Refer** to your canner manual for specific instructions.

Energy saving tips

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

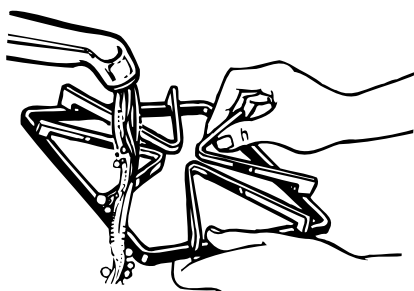
- **Use** pans with flat bottoms, straight sides, and tight-fitting lids.
- **Cook** with a minimum of liquid or fat to help shorten cooking time.
- **Preheat** your pots and pans only when recommended and for the shortest time possible.
- **Start** food on higher heat settings, then set surface burner control on low to finish cooking.
- **Turn on** the surface burner only after placing filled pan on the burner grate.
- **Plan** your meals for the most efficient use of the cooktop.
- **Start with hot water.** This reduces the time the control is set on high. Reduce heat setting to lowest position needed to keep water boiling.

Caring for Your Cooktop

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

Surface burner grates

1. **Make sure** all surface burners are off and the surrounding parts are cool.
2. **Lift off** the surface burner grates.
3. **Wash** the grates with warm, soapy water. **Use** a mildly abrasive, plastic scrubbing pad for cooked-on foods. **Rinse** and **dry** well.
4. **Replace** burner grates.



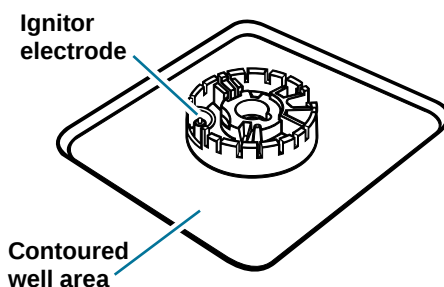
Contoured well areas

The contoured well area is a recessed area located around each burner.

If spills occur in the contoured well section:

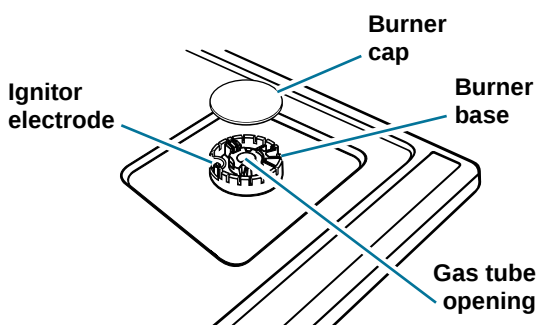
1. **Blot up** spill with a damp sponge.
2. **Wipe** with a clean, damp sponge and **dry**.

When cleaning the cooktop area or around the burner base, use care to prevent damage to the ignitor. If a sponge should catch the metal ignitor electrode, it could damage or break the electrode. If the electrode is damaged or broken, the surface burner will not light. When cleaning the cooktop, leave the burner cap in place to protect the electrode from possible damage.



Surface burners

- **The burner caps** should be routinely removed and cleaned. Always clean burner caps after a spillover. Keeping the burner caps clean prevents improper ignition and an uneven flame.
- **For proper flow** of gas and ignition of the burner, **do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening.**



- **Gas must flow freely** through the small hole in the brass orifice for the burner to light properly. This area must be free of any soil and be kept protected from boilovers or spillovers. **Always** keep the burner caps in place whenever a surface burner is in use.

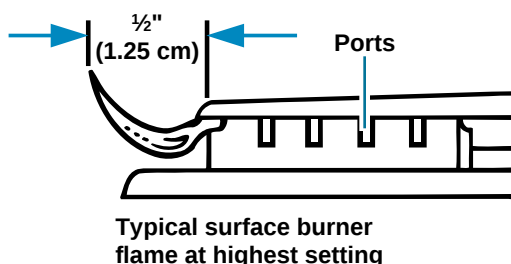
⚠ WARNING

Carbon Monoxide Poisoning Hazard
Do not operate with a yellow flame.
Doing so can result in death, heart attack, or convulsions.

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

To clean burners:

1. **Lift** the burner cap straight up from the burner base.
2. **Clean** burner cap with warm, soapy water and a sponge. You can also clean with a mildly abrasive scrubbing pad or cleanser. Do not clean burner cap in a dishwasher or self-cleaning oven.
3. **If the gas tube opening** or the orifice, located inside the opening, has become soiled or clogged, **use** a cotton swab or a soft cloth to clean the area. **Then use** a small-gauge wire or needle to remove cooked-on soil.
4. **If ports are clogged, clean** with a straight pin. **Do not enlarge or distort port. Do not use a wooden toothpick.** **If adjustment is needed, call** a qualified technician for service.
5. **After cleaning** the gas tube opening and ports, **replace** the burner cap.
6. **Turn on** the burner to determine if it will light. **If the burner does not light after cleaning, contact** an authorized service technician. Do not service the sealed burner yourself.



Cleaning chart




WARNING

Explosion Hazard

Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance.

Doing so can result in death, explosion, or fire.

NOTE: Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers to clean any part of the cooktop.

Use the following table to help you clean all parts of your cooktop.

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Control knobs	Sponge and warm, soapy water	• Turn knobs to OFF and pull straight away from control panel. • Wash, rinse, and dry thoroughly. Do not soak. • Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs. • Replace knobs. Make sure all knobs point to OFF.
Control panel and trim	Sponge and warm, soapy water OR Paper towel and spray glass cleaner	• Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • Be sure to wring excess water from sponge before wiping around controls. Excess water in or around controls may cause damage to the cooktop. • Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish. • Do not spray cleaner directly on panel. Apply cleaner to paper towel.
Cooktop surface (other than control panel)	Sponge and warm, soapy water	• Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • Use nonabrasive, plastic scrubbing pad on heavily soiled areas. • Do not use abrasive or harsh cleansers. They may damage the finish. NOTE: Do not allow foods containing acids (such as vinegar, tomato, or lemon juice) to remain on surface. Acids may remove the glossy finish. Also wipe up milk or egg spills when cooktop is cool.
Surface burners, grates, caps, and contoured well area		See the beginning of this section for cleaning instructions.

Troubleshooting

This section is designed to help save you the cost of a service call. This section outlines possible problems, their causes, and actions you can take to solve each problem.

Before calling for assistance ...

Performance problems often result from little things you can find and fix without tools of any kind. Please check the chart below for problems you can fix. It could save you the cost of a service call.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Nothing will operate	Cooktop is not properly connected to gas and electrical supplies.	Contact an authorized service technician to reconnect cooktop to gas and electrical supplies. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	Controls are not set correctly.	Reset controls, if needed.
Burner fails to light	Cooktop is not wired into a live circuit with proper voltage.	Wire the cooktop into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker. In case of prolonged power failure, manually light burners (see page 9).
	Burner ports are clogged.	Clean with a straight pin (see page 11).
Burner flames are uneven	Burner ports are clogged.	Clean with a straight pin (see page 11). If this fails, call an authorized service technician for service.
Burner flames lift off ports, are yellow, or are noisy when turned off	Air/gas mixture is incorrect.	Contact an authorized service technician to check air/gas mixture.

continued on next page

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner makes popping noise when on	Burner is wet from washing.	Let dry.
Control knob(s) will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
Cooking results are not what you expected	The cooktop is not level. The pans are not the type or size recommended in the recipe. Flame size does not fit the cooking utensil being used. The flow of combustion and/or ventilation air to the cooktop is blocked.	Level cooktop. (See Installation Instructions.) Refer to a reliable cookbook for recommended pan type and size. Adjust flame size to fit cooking utensil. Remove blockage to airflow to and around cooktop.

Requesting Assistance or Service

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

If you need assistance or service in the U.S.A.:

1. If the problem is not due to one of the items listed in “Troubleshooting”†...

Call the Whirlpool Consumer Assistance Center telephone number. Dial toll-free from anywhere in the U.S.A.:



1-800-253-1301

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

If you prefer, write to:

Whirlpool Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

2. If you need service† ...

Whirlpool has a nationwide network of



authorized Whirlpool service companies. Whirlpool service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States. To locate the authorized Whirlpool service company in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number (see Step 1) or look in your telephone directory Yellow Pages under:

• **APPLIANCE-HOUSEHOLD-MAJOR, SERVICE & REPAIR**

- See: Whirlpool Appliances or Authorized Whirlpool Service
(Example: XYZ Service Co.)

• **WASHING MACHINES & DRYERS, SERVICE & REPAIR**

- See: Whirlpool Appliances or Authorized Whirlpool Service
(Example: XYZ Service Co.)

† When asking for help or service: Please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase date. (See the “A Note to You” section.) This information will help us respond properly to your request.

If you need assistance or service in Canada:

1. If the problem is not due to one of the items listed in "Troubleshooting"[†]...

Contact the dealer from whom you purchased your appliance, or call the Inglis Limited Consumer Assistance Centre toll free, **8:30 a.m. – 6 p.m. (EST)**, at **1-800-461-5681**.



2. If you need service[†]...

Contact your nearest Inglis Limited Appliance Service branch or authorized servicing outlet to service your appliance. (See list below.)

[†] When asking for help or service: Please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase date. (See the "A Note to You" section.) This information will help us respond properly to your request.

Inglis Limited Appliance Service – Consumer Services

Direct service branches:

BRITISH COLUMBIA		1-800-665-6788
ALBERTA		1-800-661-6291
ONTARIO (except 807 area code)	Ottawa area	1-800-267-3456
	Outside the Ottawa area	1-800-807-6777
MANITOBA, SASKATCHEWAN and 807 area code in ONTARIO		1-800-665-1683
QUEBEC	Montreal (except South Shore)	1-800-361-3032
	South Shore Montreal	1-800-361-0950
	Quebec City	1-800-463-1523
	Sherbrooke	1-800-567-6966
ATLANTIC PROVINCES		1-800-565-1598

For further assistance

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

Consumer Relations Department
Inglis Limited
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL* Gas Cooktop Warranty

LENGTH OF WARRANTY	WHIRLPOOL WILL PAY FOR
FULL ONE-YEAR WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	FSP* replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized Whirlpool service company.
WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR	
A. Service calls to: 1. Correct the installation of your cooktop. 2. Instruct you how to use your cooktop. 3. Replace house fuses or correct house wiring or plumbing. B. Repairs when your cooktop is used in other than normal, single-family household use. C. Pickup and delivery. Your cooktop is designed to be repaired in the home. D. Damage to your cooktop caused by accident, misuse, fire, flood, acts of God, or use of products not approved by Whirlpool. E. Repairs to parts or systems caused by unauthorized modifications made to the appliance. F. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.	

6/97

WHIRLPOOL CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Outside the United States and Canada, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized Whirlpool dealer.

If you need assistance or service, first see the “Troubleshooting” section of this book. After checking “Troubleshooting,” additional help can be found by checking the “Requesting Assistance or Service” section. In the U.S.A., call our Consumer Assistance Center at **1-800-422-1230**. In Canada, call one of the telephone numbers listed in the “Requesting Assistance or Service” section.



G U I D E

d'utilisation et d'entretien

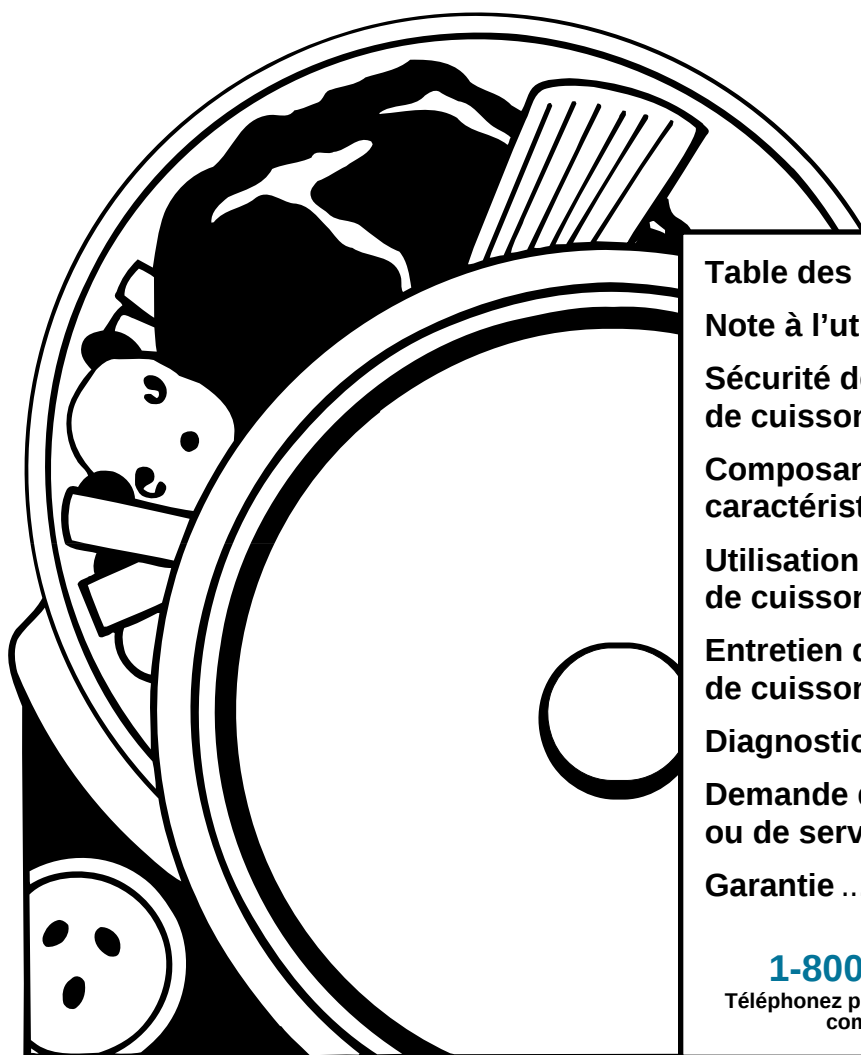


Table des matières	2
Note à l'utilisateur	3
Sécurité de la table de cuisson	4-6
Composants et caractéristiques	7
Utilisation de la table de cuisson	8
Entretien de la table de cuisson	12
Diagnostic	17
Demande d'assistance ou de service	19
Garantie	20

1-800-461-5681

Téléphonez pour des questions ou
commentaires.

TABLE DE CUISSON À GAZ AVEC BRÛLEURS SCELLÉS

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

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

**MODÈLES : YSC8640ED
SC8640ED**

Table des matières

Note à l'utilisateur	3	Diagnostic	17
Sécurité de la table de cuisson	4-6	Demande d'assistance ou de service ...	19
Composants et caractéristiques	7	Garantie	20
Utilisation de la table de cuisson	8		
Utilisation des brûleurs à la surface	9		
Conseils pour économiser l'énergie	11		
Entretien de la table de cuisson	12		
Grilles des brûleurs à la surface	12		
Enceintes à rebord	12		
Brûleurs à la surface	13		
Tableau de nettoyage	15		

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

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou autre liquide ou produit émettant des vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE 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 d'un téléphone 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.

Note à l'utilisateur

Merci d'avoir acheté un appareil électroménager WHIRLPOOL*.

Comme votre vie devient plus affairée et plus compliquée, les appareils électroménagers Whirlpool sont faciles à utiliser, font économiser du temps et aident à mieux administrer votre foyer. Pour que ce produit puisse vous procurer de nombreuses années de service sans problème, nous avons préparé ce guide d'utilisation et d'entretien. Vous y trouverez de nombreux renseignements sur les méthodes d'entretien convenables et sur l'utilisation en sécurité de votre nouvel appareil. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez aussi remplir et retourner la **carte d'inscription du produit**, fournie avec votre appareil. Cette carte nous aidera à vous tenir au courant de tout nouveau renseignement au sujet de votre appareil électroménager.

Veuillez inscrire les renseignements concernant votre modèle.

Si jamais vous avez besoin de service pour votre appareil ménager, vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série. Ces renseignements sont indiqués sur la plaque signalétique indiquant le numéro de modèle et le numéro de série (voir schéma à la section "Composants et caractéristiques" pour l'emplacement).

Veuillez également noter la date d'achat du produit ainsi que les nom, adresse et numéro de téléphone du marchand.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du marchand _____

Adresse du marchand _____

Téléphone _____

Conservez cette brochure et la facture de vente en lieu sûr pour référence ultérieure.

Notre numéro du Centre
d'assistance aux consommateurs,
sans frais d'interurbain.

1-800-461-5681

Pour trouver des renseignements détaillés au sujet du produit, l'emplacement du marchand ou du centre de service autorisé Whirlpool le plus proche, pour acheter un accessoire ou inscrire votre appareil en ligne, veuillez rendre visite à notre site web

www.WhirlpoolAppliances.com

Au Canada, faites une visite à notre site web au **www.WhirlpoolAppliances.com/canada**

Sécurité de la table de cuisson

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves.

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **MISE EN GARDE** – Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la table de cuisson ou sur le dossier d'une table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – La table de cuisson installée doit être électriquement reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément aux *codes électriques nationaux*, ANSI/NFPA 70. S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette table de cuisson est munie d'une fiche reliée à la terre à trois broches pour votre protection contre le risque de choc et doit être branchée directement dans une prise de courant appropriée reliée à la terre. Ne pas couper ou enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Déconnecter l'alimentation du courant électrique avant l'entretien de l'appareil.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Entretien – Garder l'endroit de la table de cuisson exempt et libre de matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur de genre avec produit chimique sec ou mousse.
- Utiliser uniquement des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments à la surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments à la surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson. La taille de la flamme de l'élément supérieur doit être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le contour de l'ustensile de cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ustensiles de cuisson vitrifiés –
Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
 - Les poignées des récipients doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversement dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
 - Ne pas faire chauffer des contenants d'aliments non ouverts – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et causer des blessures.
- Pour les appareils avec hotte de ventilation –**
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
 - Lorsque les éléments s'enflamment sous la hotte, fermer le ventilateur. Le ventilateur, s'il fonctionne, peut propager la flamme.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

Composants et caractéristiques

Cette section contient des illustrations avec légendes de la table de cuisson. Utiliser ces renseignements pour vous familiariser avec l'emplacement et l'apparence de tous les composants et caractéristiques.

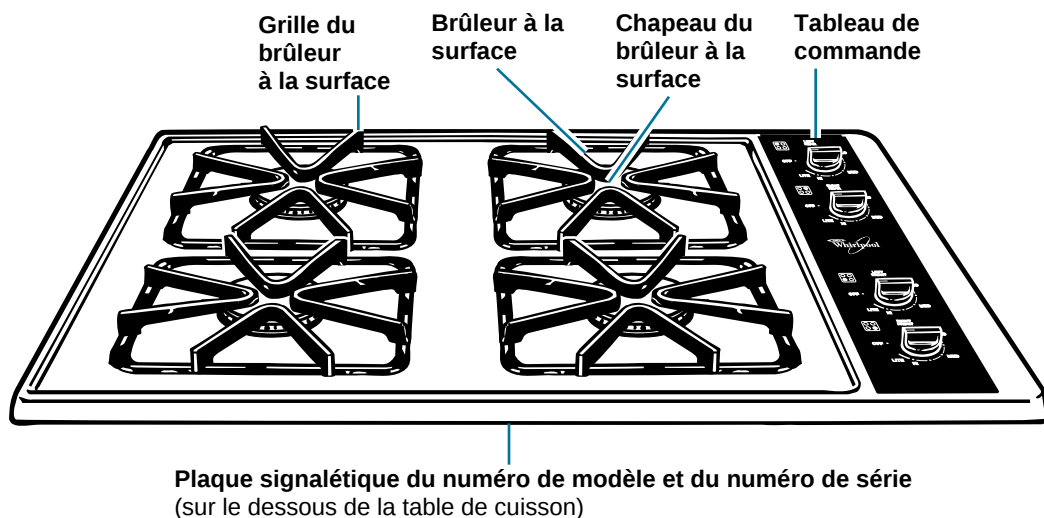
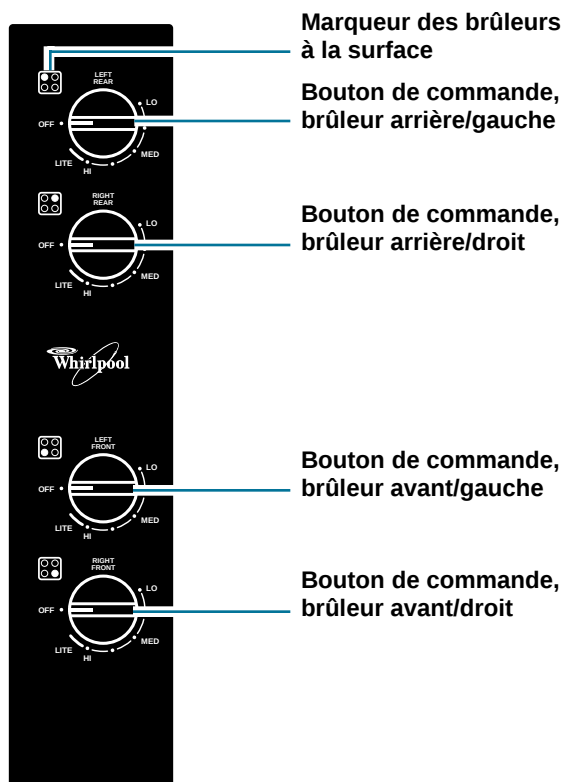


Tableau de commande



Utilisation de la table de cuisson

Pour obtenir les meilleurs résultats possible de cuisson, il convient d'utiliser la table de cuisson de la manière correcte. Cette section donne des renseignements importants pour utiliser la table de cuisson efficacement et en sécurité.

⚠️ AVERTISSEMENT

**Risque d'empoisonnement
par oxyde de carbone**

**Ne pas utiliser avec une flamme
jaune.**

**Le non-respect de cette instruction
peut causer un décès,
une attaque cardiaque
ou des convulsions.**

⚠️ 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.**

REMARQUE : Ne pas laisser sur un brûleur chaud un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé. Il peut se produire un échauffement excessif qui endommagera le récipient ou le brûleur.

Utilisation des brûleurs à la surface

La table de cuisson comporte des allumeurs électriques. Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs chaque fois que le bouton de commande est tourné à LITE (ALLUMAGE).

Appuyer sur le bouton de commande et le faire tourner jusqu'à la position LITE. Le déclic qu'on perçoit correspond à l'émission d'étincelles. **Vérifier visuellement que le brûleur s'est allumé.**

Lorsque le brûleur s'est allumé, faire tourner le bouton de commande au réglage de cuisson désiré. On peut régler le bouton de commande à toute position entre la limite supérieure et inférieure.

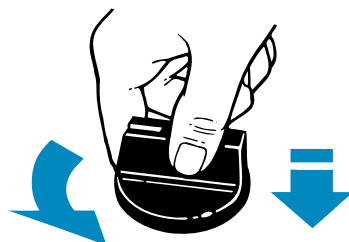
REMARQUE : La table de cuisson est réglée à l'usine pour utilisation avec le gaz naturel. Ne pas utiliser le gaz propane liquéfié. Si vous désirez convertir la table de cuisson pour utilisation avec gaz propane liquéfié, commander l'ensemble de conversion n° 4173631 de votre détaillant local ou d'une compagnie de service Whirlpool autorisée.

L'utilisation de l'ensemble de conversion au Canada n'est pas approuvée.

Marqueurs des brûleurs à la surface

L'indicateur plein sur le marqueur des brûleurs à la surface montre quel brûleur est allumé par ce bouton.

Appuyer et faire tourner



Réglages de la puissance de chauffage des brûleurs

Utiliser les réglages de puissance corrects (voir ci-dessous). Si la puissance de chauffage d'un brûleur est trop élevée, elle peut :

- **Carboniser** le bacon et causer une ondulation des tranches.
- **Rendre** les oeufs durs et croustillants sur les bords.
- **Durcir** le foie, le poisson et les fruits de mer.
- **Brûler** les sauces délicates et crèmes pâtisseries.
- **Causer** un renversement par ébullition.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour le choix des réglages en attendant de vous familiariser avec l'appareil. Pour obtenir les meilleurs résultats, **utiliser** la puissance de chauffage maximale au début de la cuisson; **réduire** ensuite la puissance de chauffage pour continuer la cuisson.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE (ALLUMAGE)	• Allumage du brûleur. Lorsque le brûleur est allumé, tourner le bouton de commande à un réglage désiré.
HI (HAUT)	• Début de la cuisson des aliments. • Ébullition des liquides.
MED (MOYEN)	• Ébullition rapide maintenue. • Friture de morceaux de poulet ou de crêpes. • Pour les sauces, crème-dessert et glaçage. • Pour les sauces, crème-dessert et glaçage.
LO (BAS)	• Maintien d'un mets en température jusqu'au moment de le servir.

REMARQUE : Ne pas faire cuire avec le réglage à la position LITE.

En cas de panne d'électricité prolongée

Il est possible d'allumer manuellement les brûleurs dotés d'allumeurs électriques.

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

Après que le brûleur s'est allumé, tourner le bouton de commande à la position de réglage désirée.

Conseils pour les ustensiles de cuisson

Aucune marque d'ustensiles de cuisson n'est meilleure pour tout le monde. En connaissant des renseignements au sujet des matériaux et la fabrication des ustensiles de cuisson, vous pourrez plus facilement choisir l'ustensile de cuisson qui convient à vos besoins.

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats et la plus grande efficacité du combustible, utiliser seulement des ustensiles à fond plat et en bon état.

- **Le récipient** devrait avoir des flancs rectilignes et un couvercle bien ajusté.
- **Choisir un récipient d'épaisseur moyenne à épaisse** mais relativement léger.
- **Le matériau utilisé** dans un récipient (métal ou verre) affecte la rapidité du transfert de chaleur du brûleur à la surface aux aliments à travers le matériau de l'ustensile, et l'uniformité de la distribution de la chaleur à travers le fond du récipient. Choisir des casseroles qui donnent les meilleurs résultats de cuisson.
- **Les poignées** doivent être fabriquées d'un matériau robuste et résistant à la chaleur et elles doivent être solidement fixées au récipient.

- **Les ustensiles** doivent être faciles à nettoyer. Vérifier pour s'assurer qu'il n'y a pas de fissures, bords rudes, ou endroits où les aliments peuvent se déposer.
- **S'assurer que les ustensiles** ne basculent pas, qu'ils soient pleins ou vides.
- **Utiliser des ustensiles** de cuisson seulement pour leur fonction destinée. Suivre les instructions du fabricant. Cette précaution est très importante pour les ustensiles en verre parce que certains peuvent être utilisés seulement dans un four. D'autres ustensiles sont marqués comme compatibles aux flammes et peuvent être utilisés sur les brûleurs à la surface.

Préparation des conserves

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

Pour protéger la table de cuisson :

- **Pour obtenir les meilleurs résultats**, utiliser un autoclave à conserves que l'on peut centrer sur l'un des brûleurs.
- **Ne pas placer un autoclave à conserve** simultanément sur deux brûleurs. Une accumulation excessive de chaleur endommagerait la table de cuisson.

- **Commencer avec de l'eau chaude.** Ceci permet de réduire la durée de la période de chauffage à la puissance maximale. Réduire ensuite la puissance au minimum nécessaire pour maintenir l'ébullition de l'eau.
- Pour des instructions spécifiques, **consulter** le manuel de l'autoclave à conserves.

Conseils pour économiser l'énergie

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

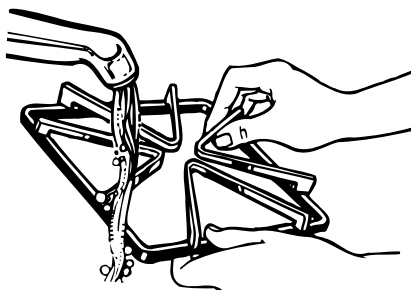
- **Utiliser** des récipients à fond plat et à flancs droits, avec couvercle bien ajusté.
- **Cuisiner** avec un minimum de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
- **Préchauffer** le récipient seulement lorsque recommandé et aussi brièvement que possible.
- **Débuter** la cuisson avec une puissance de chauffage élevée, puis ramener la puissance de chauffage au minimum pour terminer la cuisson.
- **Allumer** le brûleur à la surface seulement après avoir placé le récipient rempli sur le brûleur.
- **Planifier** vos repas pour l'utilisation la plus efficace de la table de cuisson.
- **Commencer avec de l'eau chaude.** Ceci réduit le temps où le réglage est à la position élevée. Réduire le réglage de chauffage à la position la plus basse requise pour garder l'eau bouillante.

Entretien de la table de cuisson

Cette table de cuisson est conçue pour un entretien facile. On peut effectuer la plupart des opérations de nettoyage avec des produits ménagers ordinaires. Nettoyer la table de cuisson chaque fois qu'elle est salie ou qu'un produit a été renversé, ce qui permettra de conserver longtemps son apparence de produit neuf, et de fonctionner comme un appareil neuf.

Grilles des brûleurs à la surface

1. **S'assurer** que tous les brûleurs sont éteints et que les surfaces avoisinantes sont refroidies.
2. **Soulever** les grilles sur les brûleurs à la surface.
3. **Laver** les grilles à l'eau tiède savonneuse. **Utiliser** un abrasif doux, un tampon en plastique de récurage pour les aliments cuits tenaces. **Rincer** et bien **sécher**.
4. **Replacer** les grilles sur les brûleurs.



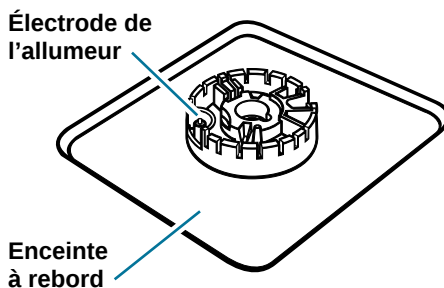
Enceintes à rebord

L'enceinte à rebord est une cavité située autour de chaque brûleur.

Si un renversement survient dans la section de l'enceinte :

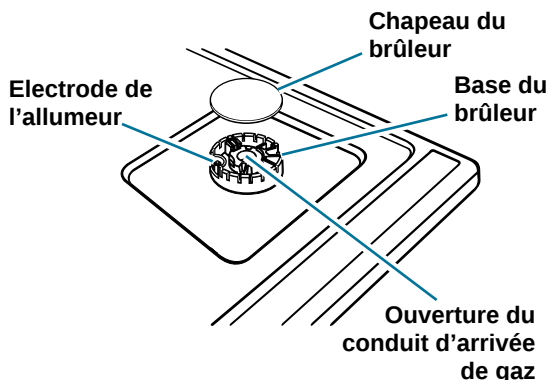
1. **Éponger** le renversement avec une éponge humide.
2. **Essuyer** avec une éponge propre et humide et **sécher**.

Lors du nettoyage de la table de cuisson ou autour de la base des brûleurs, faire attention pour ne pas endommager l'allumeur. Si l'éponge devait s'accrocher à l'électrode en métal de l'allumeur, elle pourrait endommager ou briser l'électrode. Si l'électrode est endommagée ou brisée, le brûleur à la surface ne s'allumera pas. Lors du nettoyage de la table de cuisson, laisser le chapeau du brûleur en place pour protéger l'électrode contre les dommages possibles.



Brûleurs à la surface

- **Les chapeaux des brûleurs** doivent être démontés et nettoyés à intervalle régulier. Toujours nettoyer les chapeaux des brûleurs après un renversement. Le maintien de la propreté des chapeaux des brûleurs empêche le mauvais allumage et une flamme inégale.
- **Pour tenir un bon écoulement** du gaz et un bon allumage des brûleurs, **ne pas laisser de produits alimentaires renversés, des agents de nettoyage ou autre matière pénétrer dans l'ouverture du conduit d'arrivée de gaz.**
- **Pour que le brûleur s'allume convenablement**, il faut que le gaz puisse s'écouler librement dans le conduit d'arrivée de gaz. Cette zone doit être maintenue exempte de toute saleté et être protégée contre des produits susceptibles de se renverser ou de déborder. **Toujours** maintenir les chapeaux de brûleur en place lorsqu'un brûleur est utilisé.



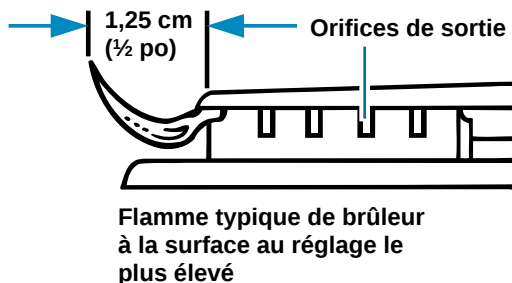
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement
par oxyde de carbone

Ne pas utiliser avec une flamme
jaune.

Le non-respect de cette instruction
peut causer un décès,
une attaque cardiaque
ou des convulsions.

- **Examiner occasionnellement** les flammes du brûleur et vérifier pour que leur taille et leur forme correspondent à l'illustration. Une bonne flamme a une teinte bleue. Si les flammes sont inégales, sont jaunes, ou font un bruit lorsqu'elles sont éteintes, un nettoyage des brûleurs peut être nécessaire.



Nettoyage des brûleurs :

1. **Soulever** le chapeau de brûleur en ligne droite pour le séparer de la base du brûleur.
2. **Nettoyer** le chapeau de brûleur avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge. On peut également utiliser un tampon à récurage en plastique légèrement abrasif ou un produit nettoyant. Ne pas nettoyer le chapeau de brûleur au lave-vaisselle ou dans un four autonettoyant.
3. **Si l'ouverture du conduit d'arrivée de gaz** ou l'orifice, située à l'intérieur de l'ouverture, est devenue sale ou obstruée, **utiliser** un bâtonnet ouaté ou un linge doux pour nettoyer cette zone. **Ensuite utiliser** une broche fine ou une aiguille pour enlever la saleté cuite déposée.
4. **Si les orifices de sortie du gaz sont obstrués, nettoyer** avec une épingle droite. **Ne pas agrandir ou déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dents de bois. S'il est nécessaire d'ajuster un brûleur,** contacter un technicien qualifié.
5. **Après le nettoyage** du conduit d'arrivée de gaz et des orifices, **réinstaller** le chapeau de brûleur.
6. **Allumer** le brûleur pour vérifier qu'il fonctionne bien. **Si le brûleur ne s'allume pas après un nettoyage, contacter** un technicien de service autorisé. Ne pas tenter d'effectuer vous-même une intervention quelconque sur un brûleur scellé.

Tableau de nettoyage



⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.

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

REMARQUE : Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour four, produit de blanchiment, ou décapant à rouille, lors du nettoyage de toute partie de la table de cuisson.

Utiliser le tableau suivant pour vous aider à nettoyer tous les composants de votre table de cuisson.

COMPOSANT	ARTICLES À UTILISER	MODE DE NETTOYAGE
Boutons de commande	Éponge et eau savonneuse tiède	• Tourner les boutons de commande à la position d'arrêt (OFF) et les tirer pour les séparer du tableau de commande. • Laver, rincer et sécher à fond. Ne pas faire tremper. • Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition des boutons de commande. • Réinstaller les boutons de commande. S'assurer que le repère est à la position d'arrêt (OFF).
Panneau de commande et garniture	Éponge et eau savonneuse tiède OU essuie-tout et produit de nettoyage du verre (vaporisateur)	• Laver, essuyer à l'eau propre, et sécher à fond. • S'assurer d'extraire l'excès d'eau de l'éponge avant d'essuyer autour des boutons de commande. L'excès d'eau dans les boutons ou autour d'eux peut causer des dommages à la table de cuisson. • Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition. • Ne pas vaporiser le produit nettoyant directement sur le panneau de commande. Appliquer le nettoyant à un essuie-tout.

suite à la page suivante

COMPOSANT	ARTICLES À UTILISER	MODE DE NETTOYAGE
Surface de la table de cuisson (autre que le panneau de commande)	Éponge et eau savonneuse tiède	• Laver, essuyer à l'eau propre et sécher à fond. • Laver avec un tampon à récurer en plastique non abrasif, les endroits très sales. • Ne pas utiliser des nettoyeurs abrasifs ou rudes. Ces produits peuvent endommager la finition. REMARQUE : Ne pas laisser des aliments contenant des acides (vinaigre, tomate ou jus de citron) sur la surface. Les acides peuvent enlever le fini luisant. Essuyer aussi le lait ou les oeufs lorsque la surface de cuisson est froide.
Brûleurs à la surface, grilles, chapeaux, et enceintes		Voir le début de cette section pour les instructions de nettoyage.

Diagnostic

Ces renseignements sont préparés pour vous aider à économiser le coût d'un appel de service. Cette section décrit les problèmes possibles, leurs causes et les mesures que vous pouvez prendre pour résoudre chaque problème.

Avant de contacter le service de dépannage ...

Les problèmes de rendement sont souvent attribuables à des petits détails que l'on peut résoudre sans aucun outillage. Consulter le tableau ci-dessous pour les problèmes que vous pouvez corriger. Pour pourriez économiser le coût d'un appel de service.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n'est pas convenablement raccordée à un conduit d'arrivée de gaz et à la source de courant électrique. Un fusible a grillé ou un disjoncteur s'est ouvert. Les boutons de commande ne sont pas correctement réglés.	Contacteur un technicien d'entretien autorisé qui pourra reconnecter la table de cuisson au conduit d'arrivée de gaz et au circuit électrique. (Voir les instructions d'installation). Remplacer la fusible ou réarmer le disjoncteur. Régler de nouveau les commandes si nécessaire.
Le brûleur ne s'allume pas	La table de cuisson n'est pas branchée sur un circuit électrique alimenté à la tension convenable. Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert. Les orifices du brûleur sont obstrués.	Brancher la table de cuisson sur un circuit électrique à la tension convenable. (Voir les instructions d'installation). Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. En cas de panne d'électricité prolongée, allumer manuellement les brûleurs (voir page 10). Nettoyer avec une épingle droite (voir page 14).
Les flammes du brûleur ne sont pas uniformes	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer avec une épingle droite (voir page 14). Si cette mesure ne suffit pas, téléphoner à un technicien de service autorisé.
Les flammes du brûleur s'écartent des orifices, sont jaunes ou produisent un bruit lors de l'extinction du brûleur	Le mélange air/gaz est incorrect.	Contacteur un technicien de service autorisé pour vérifier le mélange air/gaz.

suite à la page suivante

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur produit un petit bruit d'explosion lorsqu'il est allumé	Le brûleur vient d'être lavé et est humide.	Laisser le brûleur sécher.
Les boutons de commande ne tournent pas	Vous n'enfoncez pas les boutons avant de les tourner.	Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner à un réglage.
Résultats de cuisson médiocres ou inattendus	La table de cuisson n'est pas d'aplomb. Les ustensiles de cuisson utilisés ne sont pas du type ou de la dimension recommandée dans la recette. La taille de la flamme n'est pas adaptée à l'ustensile de cuisson utilisé. Le débit de l'air de combustion et/ou de la ventilation transmis à la table de cuisson est obstrué.	Mettre la table de cuisson d'aplomb. (Voir les instructions d'installation). Référer à un livre de recettes fiable pour le type et la dimension recommandés de l'ustensile. Régler la taille de la flamme pour l'adapter à l'ustensile de cuisson. Enlever l'obstruction au débit d'air et autour de la table de cuisson.

Demande d'assistance ou de service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section "Diagnostic". Cette action peut vous faire économiser le coût d'un appel de service. Si vous avez encore besoin d'assistance, suivre les instructions ci-dessous.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service

1. Si le problème n'est pas attribuable à l'une des causes indiquées dans "Diagnostic"[†]...

Communiquer avec le marchand où vous



avez acheté votre appareil électroménager, ou téléphoner à Inglis Limitée au Centre d'assistance aux consommateurs, sans frais

d'interurbain, entre **8 h 30 et 18 h 00 (HNE)**, en composant **1-800-461-5681**.

2. Si vous avez besoin de service[†]...

Communiquer avec votre succursale ou établissement de service autorisé de Inglis Limitée la plus proche pour l'entretien de votre appareil. (Voir liste ci-dessous.)

[†] Lorsque vous demandez de l'assistance ou un service, veuillez fournir une description détaillée du problème, les numéros complets du modèle et de série de l'appareil, et la date d'achat. (Voir la section "Note à l'intention de l'utilisateur.") Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Service d'appareils ménagers Inglis Limitée – Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

COLOMBIE-BRITANNIQUE		1-800-665-6788
ALBERTA		1-800-661-6291
ONTARIO (à l'exception du code régional 807)	Région d'Ottawa	1-800-267-3456
	En dehors de la région d'Ottawa	1-800-807-6777
MANITOBA, SASKATCHEWAN et code régional 807 en ONTARIO		1-800-665-1683
QUÉBEC	Montréal (à l'exception de la rive sud)	1-800-361-3032
	Rive Sud Montréal	1-800-361-0950
	Québec	1-800-463-1523
	Sherbrooke	1-800-567-6966
PROVINCES DE L'ATLANTIQUE		1-800-565-1598

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à Inglis Limitée en soumettant toute question ou préoccupation au :

Service des relations avec la clientèle
Inglis Limitée
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

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

WHIRLPOOL* Garantie de la table de cuisson à gaz

DURÉE DE LA GARANTIE	WHIRLPOOL PAIERA POUR
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT	Pièces de rechange FSP* et frais de main-d'oeuvre pour rectifier les défauts de matériaux ou de fabrication. Les travaux doivent être exécutés par le personnel d'un établissement de service Whirlpool autorisé.
WHIRLPOOL NE PAIERA PAS POUR	
A. Les visites d'un dépanneur pour : 1. Corriger l'installation de la table de cuisson. 2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la table de cuisson. 3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique ou la plomberie de la maison. B. Les réparations lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que l'usage domestique d'une seule famille. C. Le transport vers l'atelier et le retour. La table de cuisson est conçue pour être réparée à domicile. D. Les dommages à la table de cuisson causés par accident, mauvais usage, incendie, inondation, acte naturel, ou utilisation de produits non approuvés par Whirlpool. E. Les réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications non autorisées exécutées à l'appareil. F. Au Canada, les dépenses de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.	

6/97

WHIRLPOOL CORPORATION N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS OU FORTUITS. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou fortuits, de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits variables d'un état à un autre ou d'une province à une autre.

Hors des États-Unis et du Canada, une garantie différente peut s'appliquer. Pour de plus amples détails, contacter le marchand Whirlpool autorisé.

Si une assistance ou un service est nécessaire, consultez d'abord la section "Diagnostic" dans cette brochure. Après avoir consulté la section "Diagnostic", on peut également trouver de l'information en consultant la section "Demande d'assistance ou de service". Aux É.-U., contactez votre Centre d'assistance aux consommateurs en composant **1-800-422-1230**. Au Canada, composez l'un des numéros de téléphone indiqués à la section "Demande d'assistance ou de service".