for

IKEA®

by

WHIRLPOOL CORPORATION

ELECTRIC RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**.

In Canada, call for assistance **1-800-461-5681**, for installation and service, call: **1-800-807-6777**

or visit our website at **www.ikea.com**

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, composez le **1-800-461-5681**, pour installation ou service, le **1-800-807-6777**

ou visitez notre site web à **www.ikea.com**

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

9761892

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY **3**
The Anti-Tip Bracket 3
PARTS AND FEATURES **5**
COOKTOP USE **7**
Cooktop Controls 7
Ceramic Glass (on some models) 7
Coil Elements and Burner Bowls 8
Lift-up Cooktop 8
Home Canning 8
Cookware 9
ELECTRONIC OVEN CONTROL **9**
Oven Indicator Lights 9
Display 9
Start/Enter 10
Off/Cancel 10
Clock 10
Tones 10
Fahrenheit and Celsius 10
Timer 10
Control Lock 10
Oven Temperature Control 10
OVEN USE **11**
Aluminum Foil 11
Positioning Racks and Bakeware 11
Bakeware 11
Oven Vent 12
Baking and Roasting 12
Broiling and Custom Broiling 12
Timed Cooking 14
RANGE CARE **14**
Self-Cleaning Cycle 14
General Cleaning 15
Oven Light 17
Oven Door 17
Storage Drawer 17
TROUBLESHOOTING **18**
ASSISTANCE OR SERVICE **19**
In the U.S.A. 19
In Canada 19
WARRANTY **20**

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE **21**
La bride antibasculement 21
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES **24**
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON **26**
Commandes de la table de cuisson 26
Vitrocéramique (sur certains modèles) 26
Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs 27
Table de cuisson relevable 27
Préparation de conserves à la maison 27
Ustensiles de cuisson 28
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR **28**
Témoins lumineux du four 28
Affichage 28
Mise en marche/entrée 28
Arrêt/annulation 29
Horloge 29
Signaux sonores 29
Fahrenheit et Celsius 29
Minuterie 29
Verrouillage des commandes 29
Commande de la température du four 29
UTILISATION DU FOUR **30**
Papier d'aluminium 30
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson 30
Ustensiles de cuisson 30
Évent du four 31
Cuisson au four et rôtissage 31
Cuisson au gril et cuisson au gril personnalisée 31
Cuisson minutée 33
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE **33**
Programme d'autonettoyage 33
Nettoyage général 34
Lampe du four 36
Porte du four 36
Tiroir de remisage 37
DÉPANNAGE **37**
ASSISTANCE OU SERVICE **38**
GARANTIE **39**

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.

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 having the anti-tip bracket fastened down properly.

⚠ WARNING

Tip Over Hazard

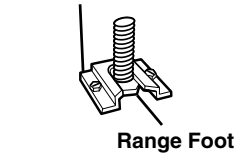
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

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



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, and toluene.

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, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **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 – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-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 Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

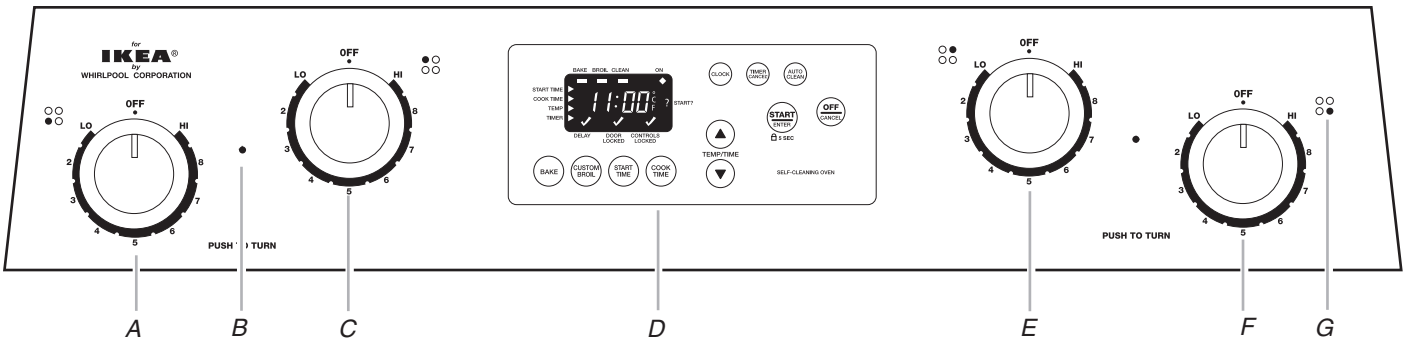
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

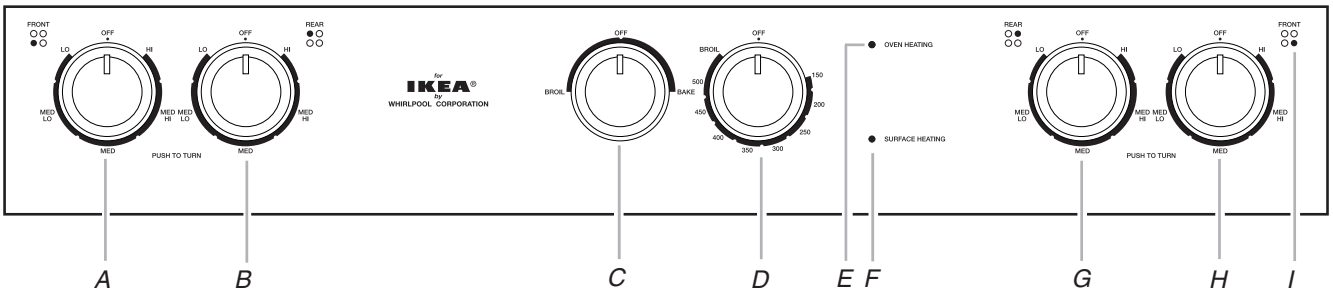
PARTS AND FEATURES

This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the parts and features listed. The location and appearance of the features shown here may not match those of your model.

Control Panel

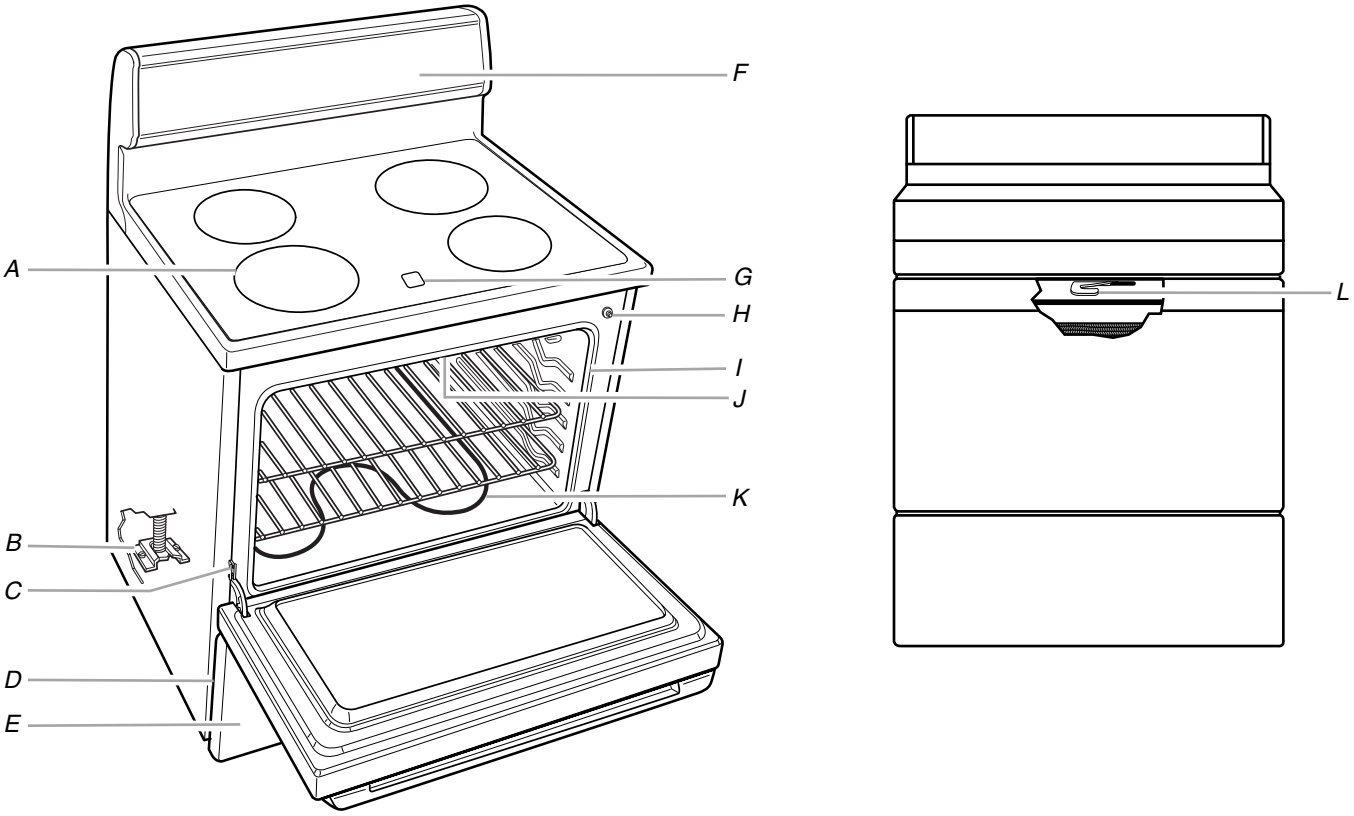


A. Left front control knob
B. Surface heating indicator light
C. Left rear control knob
D. Electronic oven control
E. Right rear control knob
F. Right front control knob
G. Surface cooking area locator



A. Left front control knob
B. Left rear control knob
C. Bake and broil oven control knob
D. Oven temperature control knob
E. Oven heating indicator light
F. Surface heating indicator light
G. Right rear control knob
H. Right front control knob
I. Surface cooking area locator

Range



A. Surface cooking area or element
B. Anti-tip bracket
C. Door stop clip
D. Model and serial number plate (behind left side of storage drawer)
E. Storage drawer
F. Control panel
G. Hot surface indicator light (on ceramic glass models)
H. Automatic oven light switch (on some models)
I. Gasket
J. Broil element (not shown)
K. Bake element
L. Self-clean latch (on some models)

Parts and Features not shown (on some models)
Coil elements
Oven door window
Oven light
Manual oven light switch

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠WARNING

Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The control knobs can be set anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. The surface cooking area locator shows which element is turned on. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
MED HI **Medium High or 6-8**	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
MED **Medium or 5**	■ Maintain a slow boil. ■ Fry or sauté foods.
MED LO **Medium Low or 2-4**	■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam food.
LO	■ Simmer. ■ Keep food warm. ■ Melt chocolate or butter.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

NOTE: On self-cleaning models, the cooktop will not operate when the range is in a self-cleaning mode.

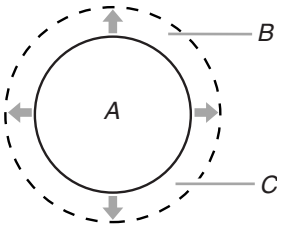
Ceramic Glass
(on some models)

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

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

Wiping off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with white ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and care. For more information, see “General Cleaning” section.

- Do not store jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- Do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- Do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1" (2.5 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.

- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

Hot Surface Indicator Light (under ceramic glass)

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

Coil Elements and Burner Bowls
(on some models)

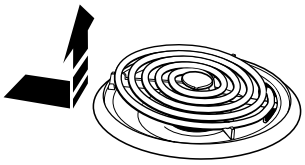
Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat causing the burner bowl to change color. For more information, see the “General Cleaning” section.

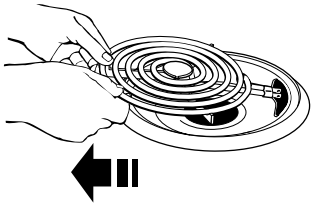
NOTE: Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the Off position.

To Remove:

1. Push in the edge of coil element toward the receptacle. Then lift it just enough to clear the burner bowl.



2. Pull the coil element straight away from the receptacle.



3. Lift out the burner bowl.

To Replace:

1. Line up openings in the burner bowl with the coil element receptacle.

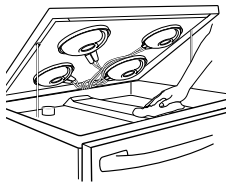
2. Holding the coil element as level as possible, slowly push coil element terminal into the receptacle.
3. When the terminal is pushed into the receptacle as far as it will go, push down the edge of the coil element opposite the receptacle.

Lift-up Cooktop
(on some models)

The lift-up cooktop provides easy access for cleaning beneath. Do not drop the cooktop. Damage could occur to the finish and the cooktop frame. For more information, see the “General Cleaning” section.

To Lift:

Lift the cooktop by both front corners until the supports lock into place.



To Replace:

1. Lift the cooktop from both sides while pressing the support rods back to unlock them.
2. Slowly lower the cooktop into place.

Home Canning

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

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See “Assistance or Service” for ordering instructions.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. In Canada, contact Agriculture Canada. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

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

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

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

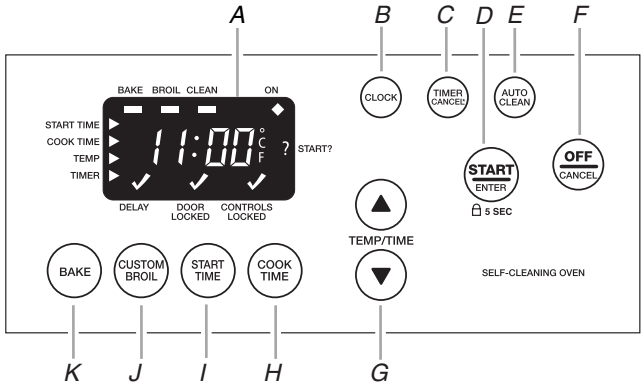
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

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	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL
(on some models)



A. Oven display
B. Clock
C. Timer/cancel
D. Start/enter (control lock)
E. Auto clean
F. Off/cancel
G. Temperature/time
H. Cook time
I. Start time
J. Custom broil
K. Bake

Oven Indicator Lights

The indicator lights are located along all 4 sides of the display. The indicator lights light up or flash when the oven is in one of the following modes: Bake, Broil, Clean (on some models), On, Start?, Controls Locked, Door Locked (on some models), Delay, Timer, Temp, Cook Time, or Start Time.

Display

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

If "PF" or a flashing time appears at any other time, a power failure has occurred. Press OFF/CANCEL and reset the clock if needed.

When the oven is in use, the display shows preheat time or oven temperature setting.

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

When using Start Time/Cook Time, the display will show either hours and minutes, or minutes and seconds.

When setting a function, if Start/Enter is not pressed, and after 5 seconds, the "Start?" oven indicator light will flash. Press START/ENTER, or after 1 minute, the set function will be canceled.

Start/Enter

The Start/Enter pad begins any oven function. If the Start/Enter pad is not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the “Start?” indicator light will flash as a reminder.

If Start/Enter 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

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

The cooling fan may continue to operate after an oven function has been canceled, depending on oven temperature.

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.

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

Press START/ENTER or CLOCK.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Fahrenheit and Celsius

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

To Change: Press and hold CUSTOM 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 CANCEL.

Timer

The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes and counts down the set time.

NOTE: The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER CANCEL*.

   The timer oven indicator light will light up. If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day mode.
2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pad to set the length of time.
3. Press START/ENTER.

   When the set time ends, four 1-second tones will sound.
4. Press TIMER CANCEL* anytime to cancel the timer and/or stop reminder tones. To cancel the timer during the countdown, press TIMER CANCEL* twice.

The time can be reset during the countdown by repeating the above steps. To display the time of day when the timer is counting down, press CLOCK.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to prevent unintended use of the oven.

When the control is locked, only the Clock and Timer pads will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the oven and Timer are off. Touch and hold START/ENTER for 5 seconds. A single tone will sound, and “LOC” and “LOCK’D” (on some models) will appear on the display. “LOC” will also appear whenever any command pad is pressed while the control is locked.

Repeat to unlock. “LOC” and “LOCK’D” (on some models) will disappear from the display.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings.

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

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

ADJUSTMENT °F	COOKS FOOD
10°F	...a little more
20°F	...moderately more
30°F	...much more
-10°F	...a little less
-20°F	...moderately less
-30°F	...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 to increase or to decrease the temperature in 10°F amounts. The adjustment can be set between 30°F and -30°F.

   NOTE: All temperature adjustments will be displayed in Fahrenheit.
3. Press START/ENTER.

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: Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1" (2.5 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

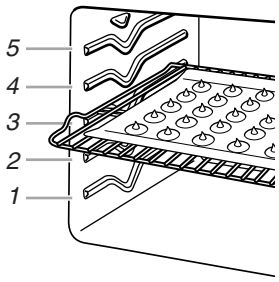
IMPORTANT: Do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.

RACKS

NOTES:

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

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and chart as a guide.



FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2 or 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.

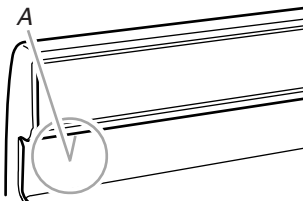
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

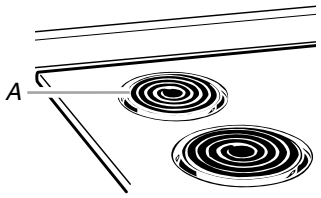
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ 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 ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Oven Vent



A. Oven vent (ceramic glass model)



A. Oven vent (coil element model)

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the 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.

On coil element models, the element can be used when the oven is in use as long as the cookware does not extend more than 1" (2.5 cm) over the element.

Baking and Roasting

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat conditioning time to end before putting food in, unless recommended in the recipe.

Style 1 - Electronic Oven Control

To Bake or Roast:

1. Press BAKE. The bake oven indicator light will light up.
2. Set the temperature (optional).

   Press TEMP/TIME "up" or "down" arrow pad to set a temperature other than 350°F (177ºC) in 5°F (5ºC) amounts. The bake range can be set between 170°F (77ºC) and 500°F (260ºC).

   When the oven temperature is greater than 170°F (77ºC), no preheat conditioning time will be shown in the display.

   The preheat conditioning time will not change if the temperature is reset before the countdown time ends.

   If baking and roasting while the minute timer is counting down, the set temperature can be seen for 5 seconds by pressing BAKE.
3. Press START/ENTER.

   The oven control automatically sets preheating times based on the oven temperature selected.

   The temperature can be changed after this step. START/ENTER does not need to be pressed again.

   After the oven is preheated and the countdown time is finished, a 1-second tone will sound, the ON indicator light will go off and the set temperature will appear on the display.
4. Press OFF/CANCEL when finished.

Preheating

After START/ENTER is pressed, the oven will enter a timed preheat conditioning. "PrE" and the time countdown will appear on the display. When the preheat conditioning time ends, a tone will sound and the selected temperature will appear on the display.

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 conditioning 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.

Style 2 - Manual Oven Control

To Bake or Roast:

1. Push in and turn the oven selector knob to BAKE and turn the oven temperature control knob to the desired temperature setting. The OVEN HEATING indicator light will turn on and will turn off once the oven is preheated.
2. Place food in oven.

   The bake and roasting elements will turn on and off to keep the oven temperature at the setting. The OVEN HEATING indicator light will turn on and off with the elements.
3. Push in and turn both the oven selector and oven temperature control knobs to OFF. The OVEN HEATING indicator light will turn off.

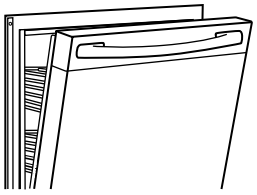
Broiling and Custom Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when Custom 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.

If your model does not have a broiler pan, one may be ordered. Ask for Part Number 4396923.

- For best results, use a broiler pan and grid (provided on some models). It is designed to drain juices and help prevent spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to prevent curling.
- Pull out oven rack to 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.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to Broiling Chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position to ensure proper broiling temperature.



Style 1 - Electronic Oven Control

To Broil:

1. Press CUSTOM BROIL. The broil oven indicator light will light up.
2. Press START/ENTER. The On and Heat oven indicator lights will light up.

   The temperature setting can be changed any time before or after pressing Start/Enter. See “Custom Broiling” section.

   If broiling while the time is counting down, the set broiling temperature can be seen for 5 seconds by pressing Custom Broil.
3. Press OFF/CANCEL when finished.

Custom Broiling

If foods are cooking too fast, press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads until 325°F (163°C) shows on the display.

1. Press CUSTOM BROIL to broil foods slower from the start of cooking.

   Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter a temperature between 300°F and 500°F (149°C and 260°C).
2. Press START/ENTER.

Style 2 - Manual Oven Control

To Broil:

1. Push in and turn the oven selector and oven temperature control knobs to BROIL. The OVEN HEATING light will come on.
2. After broiling, turn both the oven selector and oven temperature control knobs to OFF. The OVEN HEATING indicator light will turn off.

To Broil at a Lower Temperature:

If food is cooking too fast, turn the oven temperature control knob counterclockwise until the OVEN HEATING indicator light goes off.

To broil food slower from the start of cook time, set the oven temperature control knob between 150°F and 325°F (65°C and 163°C). These temperature settings let the broil elements cycle and slow cooking results.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

FOOD	RACK POSITION	COOK TIME (in minutes) Side 1	Side 2
Steak			
1" (2.5 cm) thick			
medium rare	4	14-15	7-8
medium	4	15-16	8-9
well-done	4	18-19	9-10
Ground meat patties*			
¾" (2 cm) thick			
well-done	4	13-14	7-8
Pork chops			
1" (2.5 cm) thick	4	20-22	10-11
Ham slice, precooked			
½" (1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Frankfurters	4	5-7	3-4
Lamb chops			
1" (2.5 cm) thick	4	14-17	8-9
Chicken			
bone-in pieces	3	17-20	17-20
boneless breasts	4	11-16	11-16
Fish			
Fillets ¼-½"			
(0.6-1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Steaks ¾-1"			
(2-2.5 cm) thick	4	16-18	8-9

*Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

Timed Cooking
(on some models)

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.

To Set a Cook Time:

1. Press BAKE. The bake oven indicator light will light up.
2. Set the temperature (optional).
   Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter the length of time to cook.
5. Press START/ENTER.
   The display will count down the time.
   When the time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
6. Press OFF/CANCEL or open the oven door to clear the display.

To Set a Delayed Cook Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock” section.

1. Press BAKE.
2. Set the temperature (optional).
   Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME.
   The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter the length of time to cook.
5. Press START TIME.
   The start time/delay oven indicator light will light up.
6. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter the time of day to start.
7. Press START/ENTER.
   When the start time is reached, the oven will automatically turn on.
   The temperature and/or time settings can be changed any time after pressing START/ENTER by repeating steps 2-7.
   When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
8. Press OFF/CANCEL or open the oven door to clear the display.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle
(on some models)

⚠WARNING

Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop and Storage Drawer:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle, but the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and between 3 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool, damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press AUTO CLEAN.
2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pad to set a clean time other than 3 hours 30 minutes. The clean time can be set between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes.
3. Press START/ENTER.

   The oven door will automatically lock. The ON and DOOR LOCKED oven indicator lights will light up. The door will not unlock until the oven cools.

   When the cycle is complete and the oven cools, “End” will appear on the oven display and the oven indicator lights will go off.
4. Press OFF/CANCEL to clear the oven display.

To Stop Self-Clean anytime:

Press OFF/CANCEL. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

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.

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.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

CERAMIC GLASS (on some models)

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

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

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

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

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge:

  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:

  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.
- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:

  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser:

  Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper:

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

Metal marks from aluminum and copper

- Cooktop Polishing Creme:

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

Tiny scratches and abrasions

- Cooktop Polishing Creme:

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

COOKTOP CONTROLS

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

Do not soak knobs.

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

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

COIL ELEMENTS (on some models)

Do not clean or immerse in water. Soil will burn off when hot.

For more information, see “Coil Elements and Burner Bowls.”

- Damp cloth:

  Make sure control knobs are off and elements are cool.

BURNER BOWLS (on some models)

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with stainless steel-wool pad.

- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

SURFACE UNDER COOKTOP (on some models)

Do not remove the cooktop to avoid product damage.

For more information, see “Lift-up Cooktop” section.

- Steel-wool pad

OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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.

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID (on some models)

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad.

- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

STORAGE DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see “Storage Drawer” section.

- Mild detergent

Drawer Liner (on some models)

Remove all stored items from drawer and lift out drawer liner.

- Clean with mild detergent.

WARMING DRAWER and TRAY (on some models)

Make sure drawer is cool and remove tray.

- Mild detergent (for both)

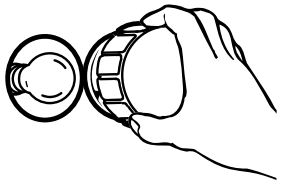
Oven Light
(on some models)

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle. On some models, when the oven door is closed, press the manual oven light switch on the backguard to turn on and off.

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

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



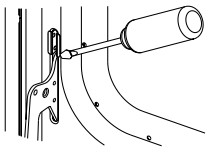
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

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.

Before Removing:

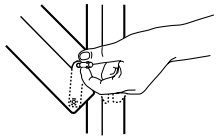
1. Use a putty knife or screwdriver and insert it at the bottom corner of the door stop clip.



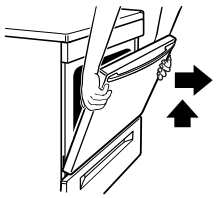
2. Pry door stop clip free and remove from front frame hinge slot. Be certain not to scratch finish.
3. Repeat procedure for other door stop clip.

To Remove:

1. Open the oven door. Insert door removal pins, included with your range, into both hinge hangers. Do not remove the pins while the door is removed from the range.

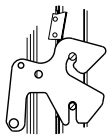


2. Slowly close the door until it rests against the door removal pins.
3. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.
4. Pull door straight up, then toward you. Hinge hangers will slide out of front frame hinge slot. Do not remove door removal pins until the door is replaced on the range.

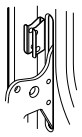


To Replace:

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 hinge hanger is horizontal. Insert hinge hangers into the front frame hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Slide hinge hangers down onto front frame support pins. Make sure the hinge hangers are fully seated and engaged on the support pins.



4. Insert the door stop clip with the angular surface at the top of the frame hinge slot, then push in the bottom of the clip until flanges are flush with the front frame.



5. Open the door completely and remove the door removal pins. Save door removal pins for future use.
6. Close the door.

Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To remove:

1. Pull drawer straight out to the first stop.
2. Lift up the back of the drawer and pull out.

To replace:

1. Fit the ends of the drawer rails into the guides in the cavity.
2. Slide the drawer closed.

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **On ceramic glass models, is the "Control Lock" set?**
  See "Control Lock" 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" (2.5 cm) outside the cooking area.

Hot Surface indicator light stays on

- **Does the Hot Surface indicator light stay on after control knob(s) have been turned off?**
  See "Cooktop Controls" section.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop Controls" section.
- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Control" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed Cooking" section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
  See "Control Lock" section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See "Oven Temperature Control" section.
- **On some models, does the cooling fan run during BAKE, BROIL or CLEAN?**
  It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
  See the "Oven Indicator Lights" section. If the indicator light(s) keeps flashing call for service. See "Assistance or Service" section.

Display shows messages

- **Is the display showing "PF" or a flashing time?**
  There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" section. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Depending on your model, press OFF/CANCEL, OFF or CANCEL/OFF to clear the display. See "Display(s)" section. If it reappears, call for service. See "Assistance or Service" section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed Cooking" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See "Oven Temperature Control" section.
- **Was the oven preheated?**
  See "Baking and Roasting" section.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust.

ASSISTANCE OR SERVICE

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

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

If you need replacement parts

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

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

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

For product related questions, please call the Whirlpool Canada LP Customer Interaction Centre toll free:
1-800-461-5681
Monday to Friday 8:00 a.m. - 6:00 p.m. (EST).
Saturday 8:30 a.m. - 4:30 p.m. (EST).

Our consultants provide assistance with:

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

For parts, accessories and service in Canada

Call **1-800-807-6777.** 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 Interaction Centre
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

IKEA® COOKTOP AND RANGE WARRANTY

ONE-YEAR FULL WARRANTY

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

Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP will not pay for:

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

WHIRLPOOL CORPORATION OR WHIRLPOOL CANADA LP 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 may vary from state to state or province to province.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply.

If you need service, first see the “Troubleshooting” section of this book. After checking “Troubleshooting,” additional help can be found by checking the “Assistance or Service” section or by calling the Whirlpool Customer eXperience Center, **1-800-253-1301** (toll-free), from anywhere in the U.S.A. For parts and service in Canada, please call **1-800-807-6777**. For product related questions in Canada, please call **1-800-461-5681**. 11/04

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

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

Dealer name_____

Address_____

Phone number_____

Model number_____

Serial number_____

Purchase date_____

SÉCURITÉ DE LA 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.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué(e) sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

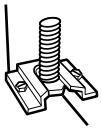
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

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

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

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, ETGLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière 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 cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – 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 un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière 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 dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

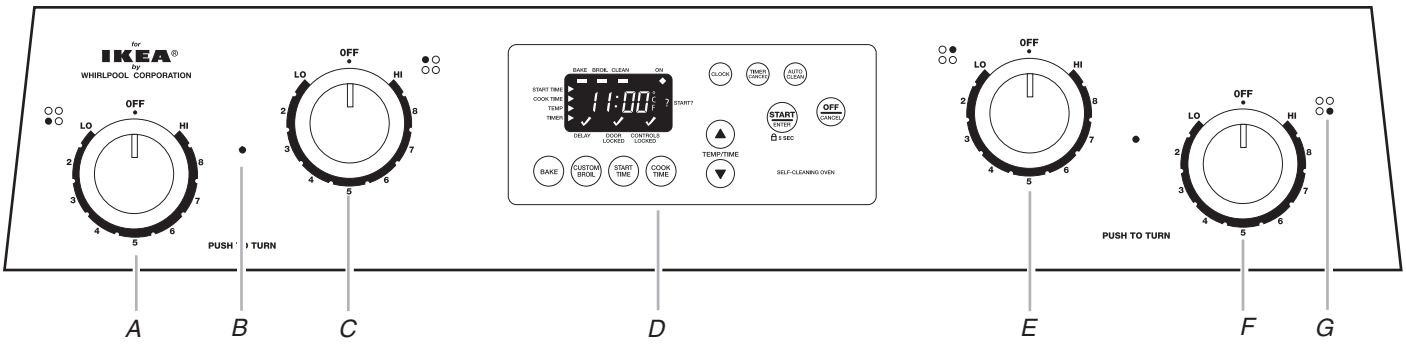
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

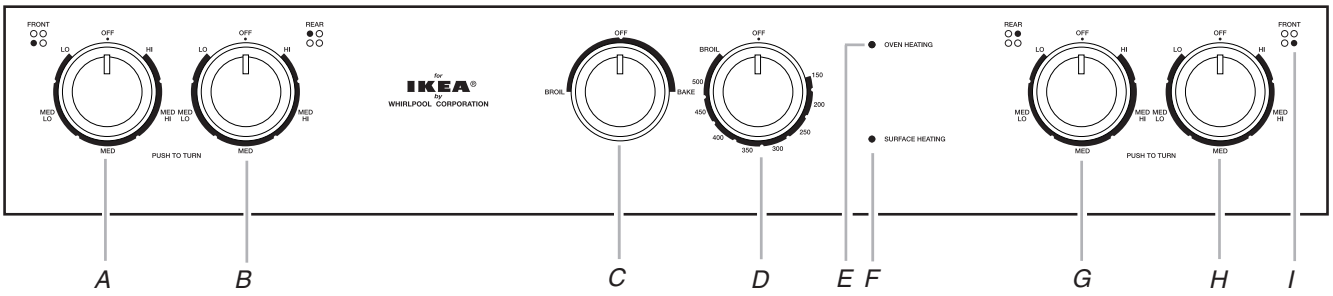
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter quelques-unes ou toutes les pièces et caractéristiques énumérées. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent être différents de ceux de votre modèle.

Tableau de commande

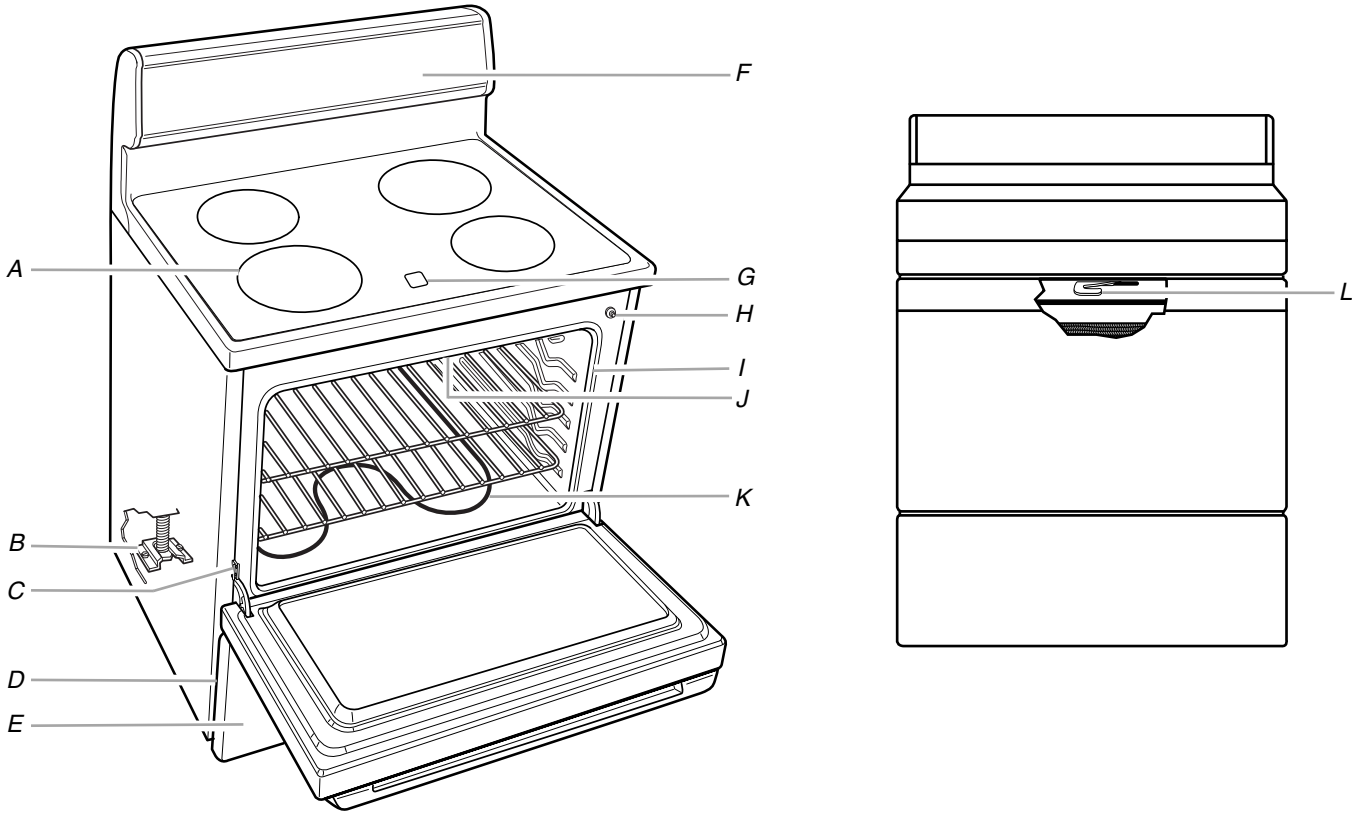


A. Bouton de commande avant gauche
B. Témoin lumineux de chauffage de la surface
C. Bouton de commande arrière gauche
D. Commande électronique du four
E. Bouton de commande arrière droit
F. Bouton de commande avant droit
G. Repère de zone de cuisson à la surface



A. Bouton de commande avant gauche
B. Bouton de commande arrière gauche
C. Bouton de commande de cuisson au four et du gril
D. Bouton de commande de la température du four
E. Témoin lumineux de chauffage du four
F. Témoin lumineux de chauffage de la surface
G. Bouton de commande arrière droit
H. Bouton de commande avant droit
I. Repère de zone de cuisson à la surface

Cuisinière



A. Zone ou élément de cuisson à la surface
B. Bride antibasculement
C. Attache de la butée de porte
D. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du tiroir de rangement)
E. Tiroir de rangement
F. Tableau de commande
G. Témoin lumineux de surface chaude (sur les modèles avec vitrocéramique)
H. Interrupteur automatique de la lampe du four (sur certains modèles)
I. Joint d'étanchéité
J. Élément de cuisson au gril (non illustré)
K. Élément de cuisson au four
L. Loquet autonettoyant (sur certains modèles)

Pièces et caractéristiques non illustrées (sur certains modèles)
Éléments à spirale
Hublot de la porte du four
Lampe du four
Interrupteur manuel de la lampe du four

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Les boutons de commande peuvent être réglés n'importe où entre HI et LO. Enfoncer le bouton puis le tourner jusqu'au réglage. Le repère de la zone de cuisson à la surface indique quel élément est allumé. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI (élevée)	■ Pour commencer la cuisson d'aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
MED HI Moyenne élevée ou 6-8	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement la viande.
MED Moyenne ou 5	■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Pour frire ou saisir les aliments.
MED LO Moyenne basse ou 2-4	■ Pour préparer soupes, sauces et jus. ■ Pour cuire l'aliment en ragoût ou à la vapeur.
LO (basse)	■ Pour mijoter un aliment. ■ Pour garder les mets chauds. ■ Pour faire fondre du chocolat ou du beurre.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

REMARQUE : Sur les modèles autonettoyants, la table de cuisson ne fonctionnera pas lorsque la cuisinière est en mode d'autonettoyage.

Vitrocéramique

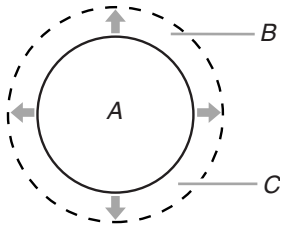
(sur certains modèles)

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

Il est normal pour la surface de la vitrocéramique blanche de donner l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

L'essuyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique blanche, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Ne pas faire glisser sur la table de cuisson les ustensiles de cuisson ou de pâtisserie qui ont des bases en aluminium ou en cuivre et des finitions rugueuses. Ils pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Veiller à ce que les matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, ne touchent pas la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de 1" (2,5 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensile de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximal de 1" (2,5 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Lorsque la règle est tournée dans tous les sens, aucun espace ou lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin lumineux de surface chaude (sous la vitrocéramique)

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surface(s) de cuisson sont éteintes.

Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs

(sur certains modèles)

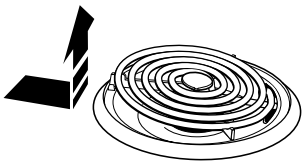
Les éléments en spirale devraient être à niveau pour une cuisson idéale. Les cuvettes de brûleurs, lorsqu'elles sont propres, réfléchissent la chaleur sur l'ustensile de cuisson. Elles aident également à contenir les renversements.

Les ustensiles de cuisson ne devraient pas dépasser l'élément en spirale de plus de 1" (2,5 cm). Si l'ustensile de cuisson est de forme irrégulière ou trop gros, il peut produire une chaleur excessive causant la décoloration des cuvettes des brûleurs. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

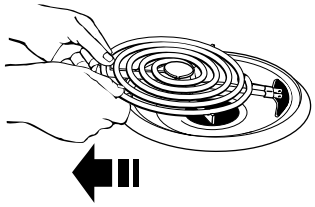
REMARQUE : Avant d'enlever ou de réinstaller les éléments en spirale et les cuvettes de brûleurs, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position d'arrêt.

Enlèvement :

1. Pousser le bord de l'élément en spirale vers la prise. Puis le soulever juste assez pour éviter la cuvette du brûleur.



2. Tirer l'élément tout droit hors de la prise.



3. Soulever la cuvette du brûleur.

Réinstallation :

1. Aligner les ouvertures de la cuvette du brûleur avec la prise de l'élément.

2. Tenir l'élément le plus possible à niveau et pousser doucement la fiche de l'élément dans la prise.
3. Lorsque la fiche de l'élément est enfoncée jusqu'au fond, appuyer sur les rebords de l'élément à l'opposé de la prise.

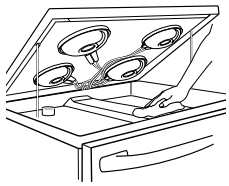
Table de cuisson relevable

(sur certains modèles)

La table de cuisson relevable permet d'accéder facilement en-dessous pour le nettoyage. Ne pas l'échapper ce qui risque d'endommager le fini et le châssis de la table de cuisson. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

Pour soulever :

Soulever le devant de la table de cuisson aux deux coins avant jusqu'à ce que les tiges d'appui se bloquent en place.



Pour réinstaller :

1. Soulever la table de cuisson par les deux côtés tout en appuyant sur les tiges d'appui vers l'arrière pour les débloquer.
2. Abaisser lentement la table de cuisson en place.

Préparation de conserves à la maison

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

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

Ustensiles de cuisson

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

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

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

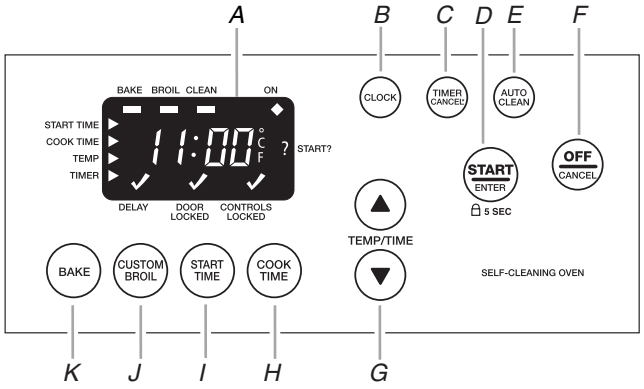
Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura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

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés dans le gril.

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

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ 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	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et également.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ 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
(sur certains modèles)



A. Affichage du four
B. Horloge
C. Minuterie/Annulation
D. Mise en marche/entrée (Verrouillage des commandes)
E. Autonettoyage
F. Arrêt/Annulation
G. Température/Durée
H. Durée de cuisson
I. Heure de mise en marche
J. Cuisson au gril personnalisée
K. Cuisson au four

Témoins lumineux du four

Les témoins lumineux se trouvent des 4 côtés de l'affichage. Les témoins lumineux s'allument ou clignotent lorsque le four est sur l'un des modes suivants : Bake (cuisson au four), Broil (cuisson au gril), Clean (nettoyage) [sur certains modèles], On (marche), Start? (mise en marche?), Controls Locked (commandes verrouillées), Door Locked (porte verrouillée) [sur certains modèles], Delay (différé), Timer (minuterie), Temp (température), Cook Time (durée de cuisson) ou Start Time (heure de mise en marche).

Affichage

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

L'affichage de "PF" ou de l'heure clignotante à tout autre moment indique qu'il y a eu une panne de courant. Appuyer sur OFF/CANCEL et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Lorsque le four est en marche, l'affichage indique la durée de préchauffage ou le réglage de la température du four.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'affichage indique l'heure.

Lors de l'utilisation de Start Time/Cook Time (heure de mise en marche/durée de cuisson), l'affichage indiquera les heures et les minutes ou les minutes et les secondes.

Lors du réglage d'une fonction, si l'on n'appuie pas sur Start/Enter, le témoin lumineux "Start?" commencera à clignoter après 5 secondes. Appuyer sur START/ENTER, ou après 1 minute, la fonction réglée sera annulée.

Mise en marche/entrée

La touche Start/Enter démarre toutes les fonctions du four. Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, le témoin "Start?" clignote à titre de rappel.

Si on n'appuie pas sur cette touche dans la minute après avoir appuyé sur une touche de fonction, l'affichage du four retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

Arrêt/annulation

La touche Off/Cancel arrête toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'annulation d'une fonction du four, selon la température du four.

Horloge

Cette horloge de 12 heures n'indique pas a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant de régler, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour régler l'heure.

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

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Signaux de rappel émis à intervalles de 1 minute après les signaux de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin du programme

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée à Fahrenheit, mais elle peut être changée à Celsius.

Modification : Appuyer sur la touche CUSTOM BROIL (cuisson au gril personnalisée) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "°C" apparaîtra sur l'affichage. Recommencer pour revenir à Fahrenheit. Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures et minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche ni n'arrête le four.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER CANCEL* (minuterie annulation).

   Le témoin lumineux de la minuterie s'allume. Si aucune action n'est effectuée après 1 minute, l'affichage reviendra au mode d'affichage de l'heure.
2. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour régler la durée.
3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

   À la fin de la durée réglée, quatre signaux sonores de 1 seconde seront émis.
4. Appuyer sur TIMER CANCEL* à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux de rappel. Pour annuler la minuterie lors du compte à rebours, appuyer sur TIMER CANCEL* deux fois.

La durée de cuisson peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus. Pour afficher l'heure du jour lorsque la minuterie compte à rebours, appuyer sur CLOCK (horloge).

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle du four.

Lorsque les commandes sont verrouillées, seules les touches Clock (horloge) et Timer (minuterie) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant de verrouiller, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés. Appuyer sur la touche START/ENTER (mise en marche/entrée) pendant 5 secondes. Un seul signal sonore est émis et "LOC" et "LOCK'D" (sur certains modèles) apparaissent sur l'affichage. "LOC" apparaît également chaque fois que l'on appuie sur une touche alors que la commande est verrouillée.

Répéter pour déverrouiller. "LOC" et "LOCK'D" (sur certains modèles) s'effaceront.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. L'ouverture de la porte du four et le fonctionnement de l'élément ou du brûleur peuvent donner des lectures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Se servir du tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F	CUIT LES ALIMENTS
10°F	...un peu plus
20°F	...modérément plus
30°F	...beaucoup plus
-10°F	...un peu moins
-20°F	...modérément moins
-30°F	...beaucoup moins

Réglage du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four montre le calibrage courant, par exemple "00".
2. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10°F. L'ajustement peut être réglé de 30°F à -30°F.

   REMARQUE : Tous les ajustements de température seront affichés en Fahrenheit.
3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

UTILISATION DU FOUR

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

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

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec n'importe quel type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- Ne pas recouvrir totalement la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1" (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

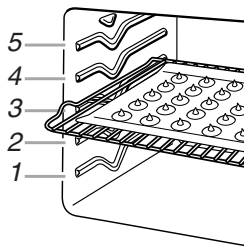
IMPORTANT : Ne pas placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four. On risquerait d'endommager de façon permanente le fini en porcelaine du four.

GRILLES

REMARQUES :

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles se trouvent dessus.
- Veiller à placer les grilles de niveau.

Pour déplacer une grille, la tirer hors du four jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide.



ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées, gros rôtis, dindes, gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément, de telle sorte qu'il faut laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITIONNEMENT SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne se trouve directement au-dessus de l'autre.

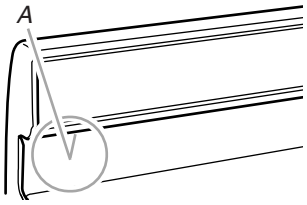
Ustensiles de cuisson

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. Se servir du tableau suivant comme guide.

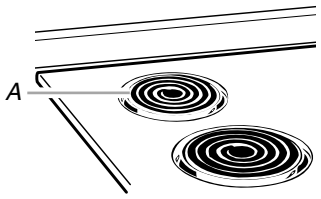
USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Évent du four



A. Évent du four (modèle en vitrocéramique)



A. Évent du four (modèle avec éléments en spirale)

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Sur les modèles à élément en spirale, l'élément peut être utilisé lorsque le four est en marche, pourvu que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord de l'élément de plus de 1" (2,5 cm).

Cuisson au four et rôtissage

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Style 1 - Commande électronique du four

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin lumineux de cuisson du four s'allume.
2. Régler la température (optionnel).

   Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que 350°F (177°C) par tranches de 5°F (5°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F (77°C) et 500°F (260°C).

   Si la température du four est supérieure à 170°F (77°C), l'affichage n'indiquera aucune durée de préchauffage par conditionnement.

   La durée du préchauffage par conditionnement ne changera pas si la température est réglée de nouveau avant la fin du compte à rebours.

   Si on effectue la cuisson au four ou le rôtissage pendant que la minuterie procède à un compte à rebours, il est possible de voir pendant 5 secondes la température réglée en appuyant sur BAKE.
3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

   La commande du four règle automatiquement les durées de préchauffage en fonction de la température de four choisie.

   La température peut être changée après cette étape. Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur START/ENTER.

   Une fois que le four est préchauffé et que le compte à rebours est terminé, un signal de 1 seconde sera émis, le témoin lumineux ON (marche) s'éteindra et la température réglée apparaîtra sur l'affichage.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Préchauffage

Après que l'on a appuyé sur START/ENTER, le four commence un préchauffage de conditionnement minuté. "PrE" et le compte à rebours de la durée apparaissent sur l'afficheur. À la fin du préchauffage de conditionnement, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

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'affichage diffère de la température réelle du four.

On suggère d'attendre 10 minutes de plus après la durée de préchauffage de conditionnement avant de mettre les aliments au four lorsqu'on cuit des aliments qui contiennent des ingrédients de levage tels que le levain, la levure chimique, le bicarbonate de soude et les œufs.

Style 2 - Commande manuelle du four

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Enfoncer et tourner le bouton de commande du four sur BAKE (cuisson au four) et tourner le bouton de commande de la température du four au réglage de température désiré. Le témoin lumineux OVEN HEATING (chauffage du four) s'allumera et s'éteindra une fois que le four sera préchauffé.
2. Placer les aliments dans le four.

   Durant la cuisson et le rôtissage, les éléments s'allumeront et s'éteindront par intermittence pour maintenir la température du four réglée. Le témoin lumineux OVEN HEATING (chauffage du four) s'allumera et s'éteindra avec les éléments.
3. Enfoncer et tourner à la fois les boutons de commande du four et de la température du four sur OFF (arrêt). Le témoin lumineux OVEN HEATING s'éteindra.

Cuisson au gril et cuisson au gril personnalisée

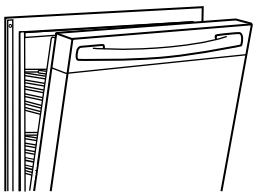
La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme inégale risquent de mieux cuire à des températures de cuisson au gril plus basses.

Il est possible de commander une lèchefrite si votre modèle n'en comporte pas. Demandez la pièce numéro 4396923.

■ Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille (fournies sur certains modèles). Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.

- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Couper l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour empêcher la viande de se cintrer.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'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.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte à la position de cuisson au gril pour assurer une température de cuisson adéquate.



Style 1 - Commande électronique du four

Cuisson au gril :

1. Appuyer sur CUSTOM BROIL (cuisson au gril personnalisée). Le témoin lumineux de cuisson au gril s'allume.
2. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée). Les témoins de mise en marche du four et de chaleur s'allument.

   Le réglage de température peut être modifié à tout moment avant ou après avoir appuyé sur Start/Enter. Voir la section “Cuisson au gril personnalisée”.

   Si on cuit au gril pendant le compte à rebours, on peut voir la température réglée pour la cuisson au gril pendant 5 secondes en appuyant sur Custom Broil.
3. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé.

Cuisson au gril personnalisée

Si les aliments cuisent trop vite, appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) jusqu'à ce que l'afficheur indique 325°F (163°C).

1. Appuyer sur CUSTOM BROIL pour faire cuire des aliments au gril plus lentement dès le début de la cuisson.

   Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température entre 300°F et 500°F (149°C et 260°C).
2. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

Style 2 - Commande manuelle du four

Cuisson au gril :

1. Enfoncer puis tourner les boutons de commande du four et de la température du four sur BROIL (cuisson au gril). Le témoin lumineux OVEN HEATING (chauffage du four) s'allumera.
2. Après avoir terminé, tourner à la fois les boutons de commande du four et de la température du four à OFF (arrêt). Le témoin lumineux OVEN HEATING (chauffage du four) s'éteindra.

Cuisson au gril à basse température :

Si l'aliment cuit trop vite, tourner le bouton de commande de température du four dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le témoin lumineux OVEN HEATING (chauffage du four) s'éteigne.

Pour cuire les aliments au gril plus lentement dès le début de la cuisson, régler le bouton de commande de température du four entre 150°F et 325°F (65°C et 163°C). Ces réglages de température permettent aux éléments de cuisson au gril de fonctionner par intermittence ayant comme résultat une cuisson lente.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) de l'élément du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	
		Côté 1	Côté 2
Bifteck			
1" (2,5 cm) d'épaisseur			
saignant à point	4	14-15	7-8
à point	4	15-16	8-9
bien cuit	4	18-19	9-10
Galettes de viande hachée*			
¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuit	4	13-14	7-8
Côtelettes de porc			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	20-22	10-11
Tranche de jambon, précuit			
½" (1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Saucisses de Francfort	4	5-7	3-4
Côtelettes d'agneau			
1" (2,5 cm) d'épaisseur	4	14-17	8-9
Poulet			
morceaux avec os	3	17-20	17-20
poitrines désossées	4	11-16	11-16
Poisson			
Filets ¼-½"			
(0,6-1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Darnes ¾-1"			
(2-2,5 cm) d'épaisseur	4	16-18	8-9

*Placer jusqu'à 9 galettes, à distance égale, sur la grille de la lèchefrite.

Cuisson minutée (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Régler la température (optionnel).

   Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin de la durée de cuisson au four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

   L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée.

   Lorsque la durée est terminée, le four s'arrête automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur.
6. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage.

Réglage d'une durée de cuisson différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section “Horloge”.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Régler la température (optionnel).

   Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).

   Le témoin de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas), pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).

   Le témoin de l'heure de mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour entrer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

   Il est possible de changer les réglages de température et/ou de durée en tout temps après avoir appuyé sur START/ENTER en répétant les étapes 2 à 7.

   Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four s'arrête automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l'afficheur.
8. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d’autonettoyage (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d’autonettoyage. L’exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l’autonettoyage du four avant qu’il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d’autonettoyage afin d’éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évent(s) du four durant le programme d’autonettoyage. L’air doit pouvoir circuler librement. Voir la section “Évent du four” ou “Évents du four”, selon votre modèle.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d’aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d’endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu’elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.

- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson et du tiroir de remisage :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Vider complètement le tiroir de remisage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, en brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est réglé pour un programme d'autonettoyage de 3 heures 30 minutes mais la durée peut être changée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 h 30 minutes 4 h 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four est complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ne soit complètement refroidi. L'application d'un chiffon froid humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il ne se soit complètement refroidi risque de faire casser le verre.

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur AUTO CLEAN.
2. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou vers le bas) pour établir une durée de nettoyage autre que 3 heures 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 heures 30 minutes et 4 heures 30 minutes.
3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux du four ON (marche), et DOOR LOCKED (porte verrouillée) s'allumeront. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ne soit refroidi.

   Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, "End" (fin) apparaîtra sur l'affichage du four et les témoins lumineux du four s'éteindront.
4. Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour effacer l'affichage du four.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas avant que le four n'ait refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson sont refroidis. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que la surface est refroidie. Ces renversements peuvent affecter le fini.

- Nettoyant à vitres, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottage pourrait en effacer les chiffres.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser des tampons à récurer garnis de savons, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans le sens du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour passer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

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

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

Utiliser régulièrement la crème à polir pour table de cuisson pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. La crème peut être commandée comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour commander.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir "Assistance ou service" pour soumettre une commande. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors d'atteinte des enfants.**

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge propre humide :

  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :

  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre humide :

  Nettoyer dès que la table de cuisson est refroidie. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout o humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

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

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

Souillure cuite

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir :

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

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson :

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

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson :

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

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

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

Ne pas immerger les boutons.

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

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

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

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

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles)

Ne pas nettoyer ou immerger dans l'eau. Les saletés brûleront lorsque les éléments sont chauffés.

Pour plus de renseignements, voir la section "Éléments et cuvettes des brûleurs".

- Chiffon humide :

  S'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

CUVETTES DES BRÛLEURS (sur certains modèles)

- Mélanger ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque à 1 gal. (3,75 L) d'eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer en laine d'acier.

- Nettoyant à four :

  Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

- Produit nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon de récurage humide.

Émail de porcelaine seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)

Ne pas enlever la table de cuisson pour éviter tout dommage.

Pour plus de renseignements, voir la section "Table de cuisson relevable".

- Tampon à récurer en laine d'acier

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyant à vitre et des essuie-tout ou des tampons à récurer en plastique non abrasifs:

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le hublot de la porte du four.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser les nettoyants à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, les aliments affectent la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE (sur certains modèles)

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décoloreront et deviendront plus difficiles à faire glisser. Après le nettoyage, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aidera à mieux glisser.

- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE (sur certains modèles)

Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage.

- Nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gal. (3,75 L) d'eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

- Nettoyant pour four :

  Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

Veiller à ce que le tiroir soit froid et vide avant de le nettoyer.

Pour plus d'information, voir la section "Tiroir de remisage".

- Détergent doux

Intérieur du tiroir (sur certains modèles)

Enlever tous les articles rangés dans le tiroir et soulever l'intérieur pour le retirer.

- Nettoyer avec un détergent doux.

TIROIR-RÉCHAUD ET PLATEAU (sur certains modèles)

Veiller à ce que le tiroir soit froid et retirer le plateau.

- Détergent doux (pour les deux).

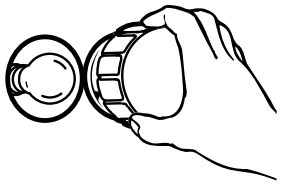
Lampe du four
(sur certains modèles)

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Elle s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage. Sur certains modèles, lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur l'interrupteur manuel de la lampe du four sur le dosseret pour l'allumer et l'éteindre.

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

Pour réinstaller :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



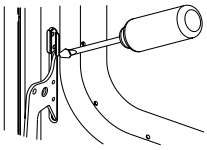
3. Tourner l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

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. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Avant de l'enlever :

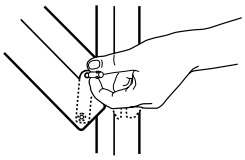
1. Utiliser un couteau à mastic ou un tournevis et l'insérer au coin inférieur de l'attache de la butée de la porte.



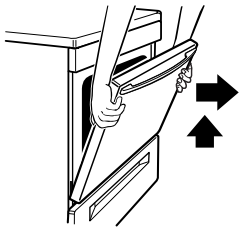
2. Disjoindre l'attache et la retirer de la fente de charnière avant du châssis. Veiller à ne pas égratigner le fini.
3. Répéter le procédé pour l'autre attache de la butée de la porte.

Enlèvement :

1. Ouvrir la porte du four. Insérer les goupilles d'enlèvement de la porte, livrées avec la cuisinière, dans les deux supports de charnière. Ne pas retirer les goupilles pendant que la porte est enlevée.

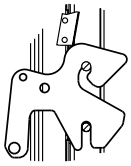


2. Fermer lentement la porte jusqu'à ce qu'elle repose contre les goupilles.
3. Saisir la porte par les côtés en plaçant les doigts sur l'avant de la porte et les pouces sur la surface interne.
4. Tirer tout droit sur la porte, puis vers soi. Les supports de charnière glisseront hors de la fente de charnière avant du châssis. Ne pas enlever les goupilles tant que la porte ne sera pas réinstallée sur la cuisinière.

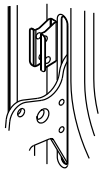


Réinstallation :

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 support de charnière soit horizontal. Insérer les supports de charnière dans les fentes de charnière avant du châssis.
3. Incliner le dessus de la porte vers la cuisinière. Glisser les supports de charnière sur les goupilles d'appui du châssis à l'avant. S'assurer que les supports de charnières sont bien engagés et reposent sur les goupilles d'appui.



4. Insérer l'attache de la butée de la porte, surface angulaire en haut de la fente de charnière du châssis, puis pousser le bas de l'attache jusqu'à ce que les rebords soient en affleurement avec l'avant du châssis.



5. Ouvrir la porte complètement et retirer les goupilles d'enlèvement de la porte. Conserver les goupilles pour utilisation future.
6. Fermer la porte.

Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Enlèvement :

1. Tirer le tiroir jusqu'à la première butée d'arrêt.
2. Soulever l'arrière du tiroir et retirer.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des rails du tiroir dans les creux.
2. Glisser le tiroir jusqu'au bout.

DÉPANNAGE

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

Rien ne fonctionne

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?** Brancher sur une prise reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?** Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?** Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".

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

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension 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" (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.

Le témoin lumineux de surface chaude reste illuminé

- **Le témoin lumineux de surface chaude reste-t-il illuminé une fois que le(s) bouton(s) de commande sont éteints?** Voir la section "Commandes de la table de cuisson".

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?** Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?** Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?** Voir la section "Commande électronique du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".

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".

- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant BAKE (cuisson au four), BROIL (cuisson au gril) ou CLEAN (nettoyage)?** Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?** Voir la section “Témoins lumineux du four”. Si le(s) témoin(s) lumineux clignotent toujours, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

L'affichage indique des messages

- **L'affichage affiche-t-il “PF” ou une heure clignotante?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section “Horloge”.
- **L'affichage montre-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Selon votre modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation), OFF (arrêt) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?** Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section “Cuisson minutée”.

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

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?** Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section “Cuisson au four et rôtissage”.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?** Voir la section “Ustensiles de cuisson au four”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?** Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte 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.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

ASSISTANCE OU SERVICE

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

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

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifées par l’usine. Les pièces spécifées par l’usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil IKEA®.

Pour localiser des pièces spécifées par l’usine d’origine dans votre région, nous appeler ou téléphoner au centre de service désigné le plus proche.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-461-5681**.

Lundi à vendredi 8 h - 18 h (HNE).

Samedi 8 h 30 - 16 h 30 (HNE).

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

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

Pour pièces, accessoires et service au Canada

Composer le **1-800-807-6777.** Les techniciens de service désignés par 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

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

Centre d’interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

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

GARANTIE DE LA TABLE DE CUISSON ET DE LA CUISINIÈRE IKEA®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Canada LP paiera pour les pièces spécifées par l'usine et la main-d'œuvre de réparation pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

Whirlpool Canada LP ne paiera pas pour :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de l'appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer des fusibles ou rectifier le câblage du domicile ou remplacer des ampoules électriques accessibles par le propriétaire.
2. Les réparations lorsque l'appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. L'appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages causés par : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool Canada LP.
5. Les réparations de la table de cuisson en vitrocéramique si celle-ci n'a pas été entretenue conformément aux recommandations du guide d'utilisation et d'entretien.
6. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
7. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors du Canada.
8. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.

WHIRLPOOL CANADA LP N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS.

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

À l'extérieur du Canada, cette garantie ne s'applique pas.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” de ce manuel. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en téléphonant au Centre d'interaction avec la clientèle au **1-800-461-5681** (sans frais) de n'importe où au Canada. Pour les pièces et le service au Canada, veuillez composer le **1-800-807-6777**.

11/04

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

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Cette information se trouve sur la plaque signalétique indiquant le numéro de série et le numéro de modèle, située sur votre appareil tel qu'indiqué à la section “Pièces et caractéristiques”.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle_____

Numéro de série _____

Date d'achat_____

9761892
© 2005
All rights reserved.
Tous droits réservés.

® IKEA is a registered trademark of Inter-Ikea Systems B.V.
® IKEA est une marque déposée de Inter-Ikea Systems B.V.
2/05
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.