ELECTRIC INDUCTION DOUBLE OVEN RANGE USER INSTRUCTIONS

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

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the serial plates. The serial plates are located behind the control panel. You may view them by rotating the serial plates up.

Model Number _____ Serial Number _____

Para una versión de estas instrucciones en español, visite **www.whirlpool.com**.

Deberá tener los números de modelo y serie, que se pueden encontrar en las placas de serie detrás del panel de control. Los puede ver al rotar hacia arriba las placas de serie.

Table of Contents

RANGE SAFETY....2
- The Anti-Tip Bracket....2

FEATURE GUIDE....5

COOKTOP USE....7
- Cookware....10
- Home Canning....11

OVEN USE....11
- Electronic Oven Controls....11
- Keep Warm....12
- Sabbath Mode....13
- Aluminum Foil....13
- Positioning Racks and Bakeware....13
- Oven Vents....14
- Baking and Roasting....14
- Broiling....15
- Lower Oven Convection Cooking....15
- Cook Time....15

RANGE CARE....16
- Self-Cleaning Cycle....16
- Steam Clean....17
- General Cleaning....17
- Oven Lights....18

PROBLEM SOLVER....19

ACCESSORIES....21

WARRANTY....22

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

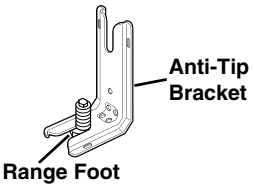
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

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

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



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

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

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **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 flambeing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

It is the user's responsibility to correct any interference.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

IMPORTANT: Pan size, material and positioning are very important to achieve the best results when using an induction cooktop. See "Induction Cooking" in the "Cooktop Use" section and the "Cookware" section before using the cooktop.

FEATURE GUIDE

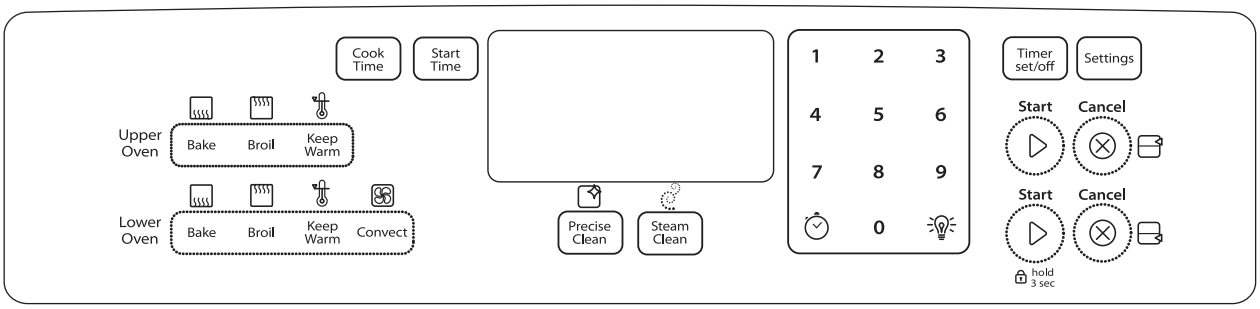
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.whirlpool.ca**.

⚠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.

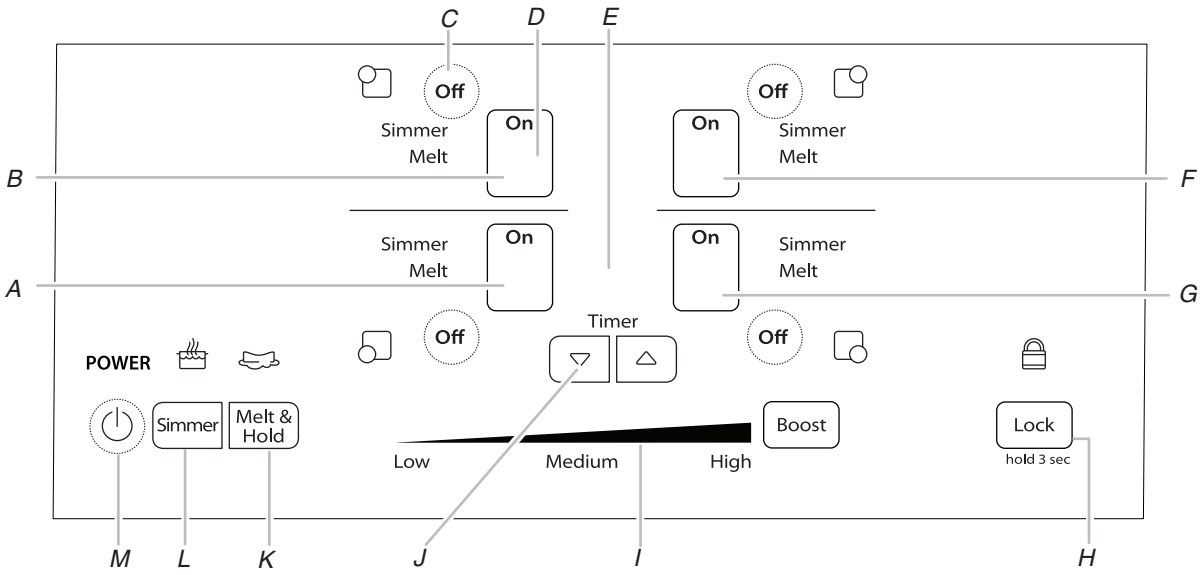


KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Clock	**Clock**	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section. **1.** Press the Clock keypad. **2.** Press “3” for AM or “6” for PM. **3.** Press the number keypads to set the time of day. **4.** Press the Clock keypad, START UPPER or START LOWER.
Oven Light	**Oven cavity light**	While the oven doors are closed, press the Oven Light keypad to turn the lights on and off. The oven lights will come on when an oven door is opened.
TIMER SET/OFF	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press TIMER SET/OFF. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hr-min-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” **3.** Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at the end of countdown. The display will return to the time of day at the end of countdown. **4.** Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypads because the oven will turn off.
START UPPER **START LOWER**	**Cooking start**	The Start keypads begin any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL UPPER **CANCEL LOWER**	**Range function**	The upper and lower Cancel keypads stop any oven function except the Clock, Timer and Control Lock in the selected oven.
BAKE UPPER **BAKE LOWER**	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE for the desired oven. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** (Lower oven, single rack baking only) Press START LOWER. Rapid preheat will begin. **IMPORTANT:** Rapid Preheat should be used only for one-rack baking. **4.** (Multiple rack baking) Press START for the desired oven. Press START for the desired oven again to cancel Rapid Preheat. **5.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the selected oven for the change to take effect. **6.** Press CANCEL for the selected oven when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BROIL UPPER **BROIL LOWER**	**Broiling**	**1.** Press BROIL for the desired oven. **2.** Press the number keypads as instructed by the scrolling text to set the desired temperature. **3.** Press START for the selected oven, and allow the oven to preheat for 5 minutes. **4.** Position the cookware in the oven, and then leave the door open 4½" (11.4 cm) at the broil stop position. **5.** Press CANCEL for the selected oven when finished.
CONVECT	**Convection cooking**	**1.** Press CONVECT until the desired mode is displayed. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START LOWER. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START LOWER for the change to take effect. **5.** Press CANCEL LOWER when finished.
KEEP WARM UPPER **KEEP WARM LOWER**	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press KEEP WARM for the desired oven. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START for the selected oven. **4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **5.** Press CANCEL for the selected oven when finished.
START TIME	**Delayed start**	The Start Time keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Start Time should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
COOK TIME	**Timed cooking**	Cook Time 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. To set a Cook Time or Delayed Cook Time, see the “Cook Time” section.
PRECISE CLEAN	**Self-clean cycle**	See the “Self-Clean Cycle” section.
START LOWER LOCK hold 3 sec.	**Oven control lockout**	**1.** Check that the ovens and timers are off. **2.** Press and hold START LOWER for 3 seconds. **3.** If enabled, a tone will sound, and “CONTROL LOCKED” will be displayed. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
SETTINGS	**Oven use functions**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Oven Use” section.

COOKTOP USE

This manual covers different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.



A. Left front surface cooking area display
B. Left rear surface cooking area display
C. Surface cooking area off
D. Heat level display
E. Timer display
F. Right rear surface cooking area display
G. Right front surface cooking area display
H. Control lock
I. Heat level power slider
J. Timer (increase/decrease)
K. Melt and hold
L. Simmer
M. Cooktop power

Induction Cooking

Induction cooking is quite different from traditional forms of cooking. The heat is generated directly in the pan, keeping the cooking surface cooler than with a traditional element.

Induction cooking does not lose as much heat as traditional forms because all the heat is created in the pan itself.

The cooktop heats up or cools down quickly after the controls are set. It also stops heating when the pan is removed without turning off the power.

Food spilled on the cooktop surface will not burn because the glass is not heated. Induction cooking allows for immediate cleaning after use because the heat is created in the pan.

Pan size, material (see “Cookware” section), and positioning are very important to achieve maximum wattage.

The diameter of the pan’s base should be equal to the size of the element.

If the pan is too small, the burner does not sense the pan and will not activate.

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The touch-activated electronic controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results. When melting foods such as chocolate or butter, the surface cooking area can be set to the Melt and Hold function for minimal surface cooking area operation.

For maximum surface cooking area operation, all cooktop touch-activated electronic controls can be set to the Performance Boost function when bringing liquids to a fast and rapid boil. Select the desired surface cooking area, and then press “Boost” to immediately reach the highest setting.

NOTE: Where 240V installation is not available, this cooktop will automatically adjust to 208V operation.

Control Lock

The Control Lock avoids unintended use of the surface cooking areas.

If Control Lock is activated when power to the cooktop is off, the cooktop is locked out, and the surface cooking areas cannot be turned on by the cooktop touch controls.

If Control Lock is activated when power to the cooktop is on, all keypads are locked out, except for Power and Off.

To Lock Cooktop:

Touch and hold LOCK for 3 seconds. After 3 seconds, a tone will sound and the indicator light above Lock will light, indicating that the cooktop controls are in the lockout position.

If the cooktop is in use when Control Lock is activated, cooking will proceed as normal, and any timers that have been set will continue their countdown.

To Unlock Cooktop:

Touch and hold LOCK for 3 seconds.

To Use

To Turn On the Cooktop:

1. Press POWER.

   The indicator light above the Power keypad and a dash "-" in each surface cooking area will light to indicate that each surface cooking area is ready to be activated.

   Inactivity for 60 seconds after the main power has been turned on will automatically turn off the power to the cooktop.

   If a cooking function or the heat level power slider is touched without first selecting a surface cooking area, all dashes (one for each zone) will flash, and an invalid tone will sound 3 times.

To Turn On a Surface Cooking Area:

2. Touch directly on the display area for the surface cooking area you want to use. See A, B, F and G of previous illustration.

   The current power level and indicator light will flash for 10 seconds, and then remain on.

   Touching any other feature or the heat level power slider stops the flashing, and information for the keypad that was touched will be displayed.

   When a surface cooking area is selected, the timer will also turn on to show that it can now be set.

   When a surface cooking area is left at the "0" power level for 30 seconds, the surface cooking area will automatically turn off and display only the middle dash without the indicator light.

3. Select a heat setting from 1 to 9 by touching/sliding on the heat level power slider. The heat setting will appear in the surface cooking area display.

   The heat level power slider consists of 9 positions plus a "Boost" position. When the user slides to 0, "0" will be displayed. The surface cooking area will not turn on but remains active/selected.

   When a surface cooking area is left at the "0" power level for 30 seconds, the zone will automatically turn off and display only the middle dash without the indicator light.

   IMPORTANT: The heat setting for an active cooking area may be adjusted by a hand or cooking utensil above the heat level slider even if there is no contact with the cooktop glass. A beep will sound only if the slider moves to "0" or "Boost," or if the cooking area is turned off.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

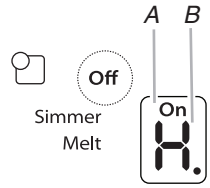
Setting	Recommended Use
9 - Boost	■ Bring liquid to a boil.
9	■ Start food cooking.
7 - 8	■ Quickly brown or sear food.
6 - 7	■ Hold a rapid boil.
5 - 6	■ Fry poultry or meat. ■ Cook soups, sauces and gravies.
4 - 5	■ Maintain a slow boil. ■ Stew or steam food.
3 - 5	■ Simmer.
1 - 2 or Melt and Hold	■ Keep cooked food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Simmer	■ Maintain a slow boil.

To Turn Off:

1. Touch OFF to turn off desired surface cooking area. One tone will sound when Off is pressed.
2. Touch POWER to turn off the cooktop when finished.

Hot Surface Indicator

An "H" will flash in the heat setting display of a surface cooking area that is too hot to touch, even after that surface cooking area is turned off.



A. Heat setting display
B. Hot surface indicator "H"

If the cooktop is on when a power failure occurs, the Hot Surface Indicator "H" will remain on up to 45 minutes after the power is restored to the cooktop.

Simmer

The Simmer function can be used on all surface cooking areas.

To Use:

To Turn On:

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch SIMMER. "A" will appear in the display, and the indicator light next to Simmer will light.

   The timer remains visible and can be set if desired.

To Turn Off:

Simmer can be turned off in 3 different ways:

1. Use the power slider to set to a heat level.

   OR

2. Touch the surface cooking area OFF keypad.

   OR

3. Select a different cooking function.

Melt and Hold

The Melt and Hold function can be used with all surface cooking areas.

To Use

To Turn On:

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch MELT & HOLD. “A” will appear in the display, and the indicator light next to Melt will light.

   The timer remains visible and can be set if desired.

To Turn Off:

Melt and Hold can be turned off in 3 different ways:

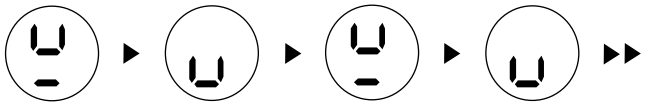
1. Use the power slider to set to a heat level.

   OR
2. Touch the surface cooking area OFF keypad.

   OR
3. Select a different cooking function.

Pan Detection

If the system cannot recognize the pan, or if the pan has been removed from the surface cooking area, the “replace pan” animation appears in the cooking area display as a reminder. See the following illustration.



If the pan is not placed within 30 seconds, the zone(s) will switch Off.

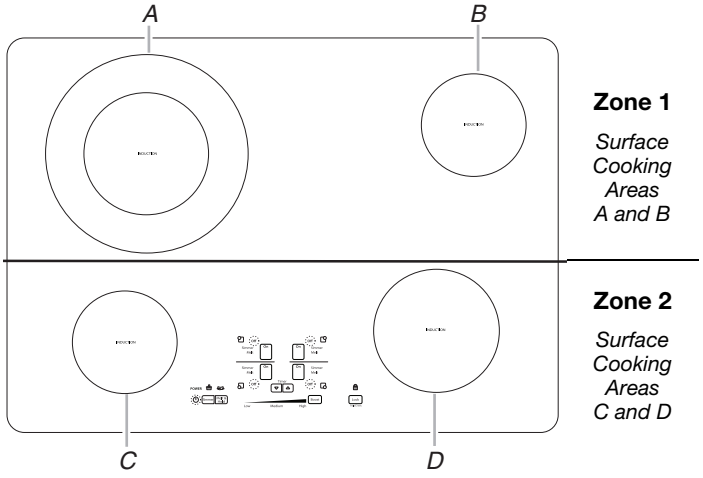
If a Timer is running when a pan is removed, the countdown will continue.

Performance Boost Function

This function allows you to increase the heat setting level above the maximum heat setting 9 for 10 minutes or less.

NOTES:

Performance Boost function is available on only 1 surface cooking area at a time within a zone. For example: Within Zone 1, Performance Boost may be used on surface cooking area A or B, but not on both. See the following illustration.



If you attempt to use Performance Boost on more than one surface cooking area in the same zone, “P” will briefly flash in the display, and the first surface cooking area selected for Performance Boost will automatically be set back to the highest available power setting. The last surface cooking area selected will be set to Performance Boost.

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch BOOST. “P” will appear in the display.
3. Touch BOOST when finished. The “P” will no longer be visible in the display, and the Performance Boost function will no longer be active. The surface cooking area turns back to the highest available power level.

NOTE: The Performance Boost function may automatically deactivate to keep the internal electronic components of the cooktop from becoming too hot.

Timer

Use the cooking timer to set times up to 90 minutes. The timer is independent of any other control settings. A cooktop element must be active in order for the cooktop timer to be used.

To Use:

1. Touch the TIMER “up” or “down” arrow. “01” appears in the timer display.
2. Touch the TIMER “up” arrow to increase the time in 1-minute increments.

   OR

   Touch the TIMER “down” arrow to decrease the time in 1-minute increments.
3. The timer will start to count down after a few seconds.

   To change the time, touch the TIMER “up” or “down” arrow.
4. When the countdown is finished, “00” flashes and a tone will sound.

NOTE: When the power is restored after an outage, the timer will no longer be running.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press
- Slider is moved to “0” power level.
- Slider is moved to “Boost” power level.

Three Tones

- End of Timer cycle

Four Tones

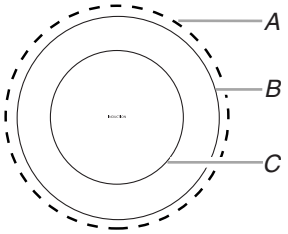
- Invalid keypad press

Ceramic Glass

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Care” section for additional information.

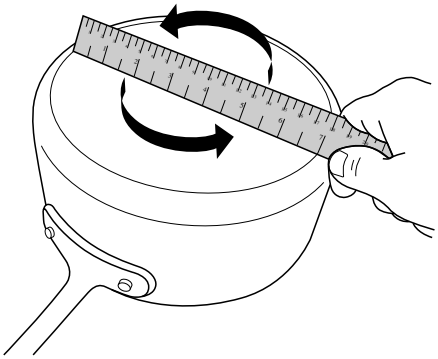
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to 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.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the 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 ½" (13 mm) outside the area. Minimum pan size is also noted on the cooktop with the inner ring, if applicable.



A. ½" (13 mm) maximum overhang
B. Outer edge of cooktop
C. Minimum pan size, if applicable

- 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.



- To determine which pan to use on which induction element, measure the bottom of the flat area of your pan. Do not include the sides if they curve up. Use this measurement to help determine which induction element would best fit your pan. Manufacturer measurements listed on pans are usually for the top opening dimension. The flat bottom may be smaller.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.

Cookware

IMPORTANT: This range has induction cooktop elements. Pan size, material and positioning are very important to achieve the best results. See “Induction Cooking” in the “Cooktop Use” section before using the cooktop.

Only ferromagnetic pans can be used for induction cooking.

Ferromagnetic Materials Include:

- Enameled steel
- Cast iron
- Stainless steel designed for induction cooking

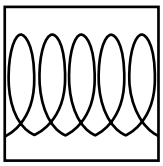
Non-Ferromagnetic Materials Include:

These types of pans will not work with induction cooking.

- Stainless steel
- Glass
- Ceramic
- Copper or aluminum pans

To find out whether your pans can be used with an induction cooktop, flip the pan over, hold a magnet to the bottom of the pan, and then see whether it sticks. If the magnet sticks to the bottom of the pan, the pan is ferromagnetic and can be used for induction cooking.

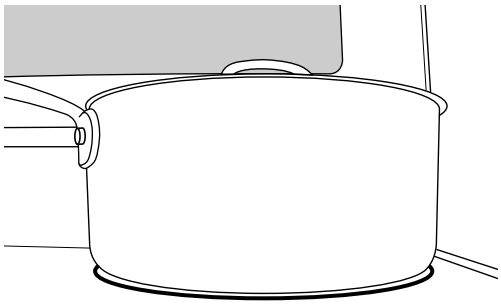
In addition, many manufacturers are now placing an “induction compatible” symbol on the bottom of their cookware, or they will note compatibility on their packaging. See the following symbol.



The number on the surface cooking area heat setting display will flash if no pan is placed on the surface cooking area, or the pan is not made of the right material, or it is not the right size. It will stop flashing once a suitable pan is placed on the surface cooking area. If you take longer than 30 seconds to place the correct pan on the surface cooking area, the surface cooking area will turn off. If there is no activity for 90 seconds, the cooktop will turn off.

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

Choose the correct pan size for each surface cooking area. The diameter of the pan’s base should correspond to the size of the surface cooking area.



NOTE: Cookware manufacturers often give the diameter across the top of the pan. This is usually larger than the diameter of the base.

Pans with rough finishes may scratch the cooktop.

Home Canning

Canning can be performed on the induction cooktop. See the "Cookware" section to check if the canner will work on the induction cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

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.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will light up when first powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press.
- Oven is preheated (long tone).
- Kitchen timer (long tone with reminder tone every 60 seconds).
- Function has been entered.

Three Tones

- Invalid keypad press.

Four Tones

- End of cycle (with reminder tone every 60 seconds).

Use the Settings keypad to change the tone settings.

Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings keypad.

Use the Settings keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press SETTINGS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end of cycle tone and key press tones.

1. Press SETTINGS until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Sound Volume

Sets the pitch of the tone to either high or low.

1. Press SETTINGS until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press SETTINGS until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Key Press Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press SETTINGS until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end of cycle tones.

1. Press SETTINGS until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS until “12/24 HOUR” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press SETTINGS until “DEMO MODE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press SETTINGS until “12 HR AUTO CANCEL” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish and French.

1. Press SETTINGS until “LANGUAGE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the number keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Energy Save

The Energy Save mode deactivates the display to reduce energy consumption. The setting will be activated after being idle for several minutes. Any mode may be used with the range in Energy Save by selecting the desired mode.

1. Press SETTINGS until “ENERGY SAVE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Oven Temperature Offset Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press SETTINGS until “TEMP CALIB” is displayed.
2. The current setting will be displayed. Press the “1” keypad to toggle between the upper and lower ovens.
3. Press START UPPER or START LOWER to select the choice displayed in Step 2. Wait 10 seconds for the display to change or press START UPPER or START LOWER, and then continue with Step 4.
4. Press the “3” keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the “6” keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
5. Press START UPPER or START LOWER.
6. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Keep Warm

⚠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.

IIMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press KEEP WARM for the desired oven.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then START for the selected oven.
3. Press START for the selected oven.
4. Place food in the oven.
5. Press CANCEL for the selected oven when finished.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm:

1. Press CANCEL for the selected oven.
2. Remove food from oven.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath Mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS until "SABBATH" is displayed.
2. Press the "1" keypad. Sabbath Mode can be activated for baking.
3. Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to save the setting and exit to display the time of day.

   NOTE: To disable the Sabbath Mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press START for the selected oven.

   For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME, and then press the number keypads to set the desired cook time. Press START for the selected oven.
4. (Optional) If Sabbath Mode is to be used for both ovens, repeat steps 1 through 3 for the second oven.
5. Press SETTINGS. Three tones will sound. Then press "7." "SAb" will appear in the display.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in only one oven):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START for the selected oven.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in both ovens):

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
3. Press START for the selected oven.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS, and then press "7" to return to regular baking, or press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to turn off the oven(s).

Aluminum Foil

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

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

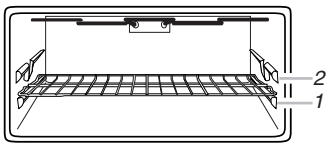
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least ½" (1.3 cm) between pans and the broil element.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift it out. Use the following illustrations and charts as a guide for positioning racks.

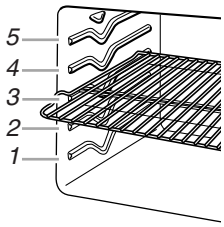
Rack Positions - Upper Oven



Baking and Broiling

Food	Rack Position
All foods	1

Rack Positions - Lower Oven



Food	Rack Position
Large roasts or poultry	1
Roasted meats	2
Most baked goods, casseroles	3
Broiled meats, poultry, fish	4
Broiling/searing meats, hamburgers, steaks	5

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior in the lower oven, use a flat rack in rack position 5. Side 1 should cook for approximately 2½ to 3½ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

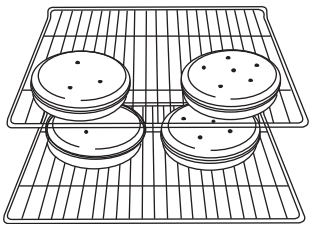
Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 2 and 4 for regular baking.

2-rack (convection only): Use rack positions 2 and 4 for convection baking.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 2 and 4 with the Convection Bake function. Place the cakes on the racks as shown.



Baking Cookies on 2 Racks

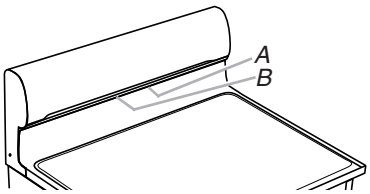
For best results when baking cookies on 2 racks, use rack positions 2 and 4 with the Bake function.

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 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.
3 or 4	Refer to the previous illustration.

Oven Vents



A. Upper oven vent
B. Lower oven vent

The oven vents release hot air and moisture from the ovens, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vents 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 vents.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Rapid Preheat. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the Rapid Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for one-rack baking.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

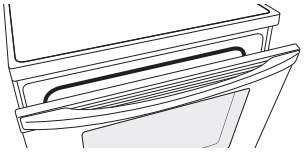
AccuBake® Temperature Management System

The AccuBake® Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during Bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

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 cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Leave the desired oven door open 4½" (114 mm) at the broil stop position to ensure proper broiling temperature. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.



NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Place the food in the upper or lower oven. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

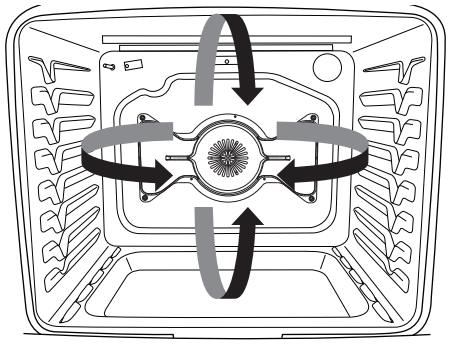
  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the “Accessories” section for more information.

Lower Oven Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

NOTE: The oven door must be closed for convection broiling.



Position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section before starting convection cooking.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature or for a shorter length of time.

Cook Time

⚠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.

To Set a Timed Cook:

1. Press the keypad for any cooking function except Self-Clean or Keep Warm.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minim or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START for the desired oven. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.

   The temperature and/or time setting can be changed at any time by repeating steps 2 through 5.
6. Press CANCEL for the desired oven to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press START TIME.
2. Press the number “1” or “2” keypad to select the desired oven.
3. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
4. Press the keypad for any cooking function except Keep Warm.
5. Press the number keypads to choose the appropriate clean level or set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
6. Press START for the desired oven or COOK TIME.
7. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
8. Press START for the desired oven.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed after the delay countdown by repeating steps 1 through 7. When resetting the time and temperature, it is necessary to press Start for the desired oven between steps 4 and 5 to continue making changes.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

9. Press CANCEL for the desired oven to clear the display.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠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.

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.

Prepare Range:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (38 mm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- 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.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.

NOTE: The cooktop burners will not function during the self-clean cycle.

IMPORTANT:

- Oven temperature must be below 500°F (260°C) to program a clean cycle.
- Only 1 oven can be cleaned at a time.
- Both oven doors will lock when either oven is running the Self-Cleaning cycle.

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.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

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

To stop the Self-Cleaning cycle at anytime, press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER. If the temperature is too high, the oven doors will remain locked.

When “LOCK” shows in the display, the doors of the oven cannot be opened. To avoid damage to the doors, do not force the doors open when “LOCK” is displayed.

Before self-cleaning, make sure the doors are completely closed or the doors will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

NOTE: Only one oven can use the Self-Clean cycle at a time, and 12 hours must pass before the next Self-Clean can begin.

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

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

Cleaning Level	Total Cleaning Time (Includes a 30 Minute Cool Down Time)
1 (Quick)	2 hours
2	2 hours 30 minutes
3	3 hours
4 (reg)	3 hours 30 minutes
5	4 hours
6 (Maxi)	4 hours 30 minutes

To Self-Clean:

1. Close the oven doors, and then press PRECISE CLEAN.
2. Press the number “1” or “2” keypad to select the desired oven to clean.
3. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number keypad.
4. Press START for the selected oven.

   The oven doors will automatically lock.

   When the Self-Clean cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self-Clean:

1. Close the oven doors, and then press START TIME.
2. Press the number “1” or “2” keypad to select the desired oven.
3. Press the number keypads to enter the desired amount of time by which you want to delay the start.
4. Press PRECISE CLEAN.
5. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number keypad.
6. Press START for the selected oven.

   The oven doors will automatically lock after the Start Time countdown.

   When the Self-Clean cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
7. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

Steam Clean

(on some models)

The Steam Clean feature is designed for light oven cavity bottom cleaning on models that have hidden bake in both ovens.

Allow the range to cool to room temperature before using the Steam Clean feature. If your oven cavity is above 100°F (38°C), "Oven Cooling" will appear in the display and the Steam Clean feature will not activate until it cools down.

- Remove all racks and accessories from the oven cavity.
- For best results, use 16 oz (473 mL) of distilled or filtered water.
- The Steam Clean feature will take a total of 20 minutes. A beep will sound at the end of the cycle.

IMPORTANT: Because the water in the oven bottom is hot, do not open the oven door during the Steam Clean cycle.

Press any CANCEL at any time to end the cycle. The display will return to the time of day.

Helpful Hints

- Once the Steam Clean cycle is complete, remove all remaining water in the bottom of the oven with a sponge or cloth.
- Wipe any remaining moisture from the oven door interior, oven cavity interior sides, and cooktop.
- Use a soft brush or nylon scrubber to wipe the oven interior. This may help with more stubborn stains.
- It is recommended to use distilled or filtered water, as tap water may leave mineral deposits on the oven bottom. Use a cloth soaked with vinegar or lemon juice to remove any mineral deposits that may be left after the Steam Clean cycle.
- If the oven is heavily soiled, use the Self-Clean cycle. The Steam Clean cycle may be used first to eliminate most of the debris, resulting in a more effective self-clean.

To Steam Clean:

1. Remove all racks and accessories from the oven cavity.
2. Press STEAM CLEAN.
3. Use the number keypad to select the desired oven.
4. Open the oven door of the selected oven and pour 16 oz (473 mL) of distilled or filtered water to the oven bottom. Then close the oven door.
5. Press START for the desired oven.
6. After 20 minutes, a beep will sound to signal the end of the cycle. Press CANCEL for the desired oven to clear the display.
7. Remove any excess water with a sponge or cloth and wipe down oven interior. If needed, use a non-scratch copper scrubbing pad to remove stubborn soils.

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. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com**. In Canada, refer to the Customer Service section at **www.whirlpool.ca**.

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 range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Accessories" section for more information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, affresh® Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016:
  See the "Accessories" section for more information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CERAMIC GLASS (on some models)

Cleaning Method:

Use affresh® Cooktop Cleaner Part Number W10355051, Cooktop Cleaning Pads Part Number W10391473 and Cooktop Scraper Part Number WA906B to clean and remove stains from the cooktop. Use Cooktop Protectant Part Number 31463A regularly to avoid stain buildup, pitting and scratching, while conditioning the cooktop for easier future cleaning. These can be ordered as accessories. See the "Accessories" section for more information. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

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

Light to moderate soil

- Can be cleaned with damp paper towels or sponge. Light stains should be addressed with cleaner and cleaning pad.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:
  Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.
- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Clean with affresh® Cooktop Cleaner or nonabrasive cleaner and cleaning pad.

Burned-on soil

- affresh® Cooktop Cleaner or nonabrasive cleanser with Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into soil with a Cooktop Cleaning Pad. Continue rubbing until white film disappears.

Metal marks from aluminum and copper

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. 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

- affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Cleaning Pads:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub product into surface with a Cooktop Cleaning Pad. 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

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

To avoid damage, do not soak knobs.

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

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Accessories" section for more information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad.
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:
  See "Self-Cleaning Cycle" first.

Oven Lights

The oven lights are standard 40-watt appliance bulbs. 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, and then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

PROBLEM SOLVER

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit **http://www.whirlpool.com/product_help**. In Canada, visit **http://www.whirlpool.ca**.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

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

In Canada:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	**Power supply cord is unplugged -** Plug into a grounded outlet. **Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped -** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Cooktop will not operate	**The control is set incorrectly -** Touch the display area on the control panel to select a cooking surface before selecting a function. **The cooktop control lockout is set -** See “Control Lock” in the “Cooktop Use” section. **Cooktop is turned off -** The Power keypad was unintentionally touched. Press POWER again. Reset the cooktop.
Cooktop cooking results not what expected	**Improper cookware being used -** See the “Cookware” section. **Cooktop control set to incorrect heat level -** See “Cooktop Controls” in the “Cooktop Use” section. **Range is not level -** Level the range. See the Installation Instructions.
Oven will not operate	**Delay Start is set -** See the “Cook Time” section. **Control Lock is on -** Press and hold START LOWER for 3 seconds to unlock. **Control is in Demo Mode -** See the “Electronic Oven Controls” section. Demo Mode is used for display models in a showroom. **Electronic oven control set incorrectly -** See the “Electronic Oven Controls” section.
Oven temperature too high or too low	**Oven temperature needs adjustment -** See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
Oven indicator lights flash	**Power to range is turned on or restored -** See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If the indicator lights keep flashing, call for service. See the “Warranty” section for contact information.
Oven control displays messages	**Power failure (display shows flashing time) -** Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section. **Error code (display shows letter followed by number) -** Press CANCEL UPPER to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See the “Warranty” section for contact information.
Cooktop display shows messages	**Improper pan being used (“replace pan” animation showing in the display when you place a saucepan on an induction surface cooking area) -** See “Pan Detection” in the “Cooktop Use” section. Check that the saucepan is ferromagnetic. Check that the diameter of the saucepan is large enough. Center the saucepan on the surface cooking area. Allow the saucepan to cool down in the event that it has become hot when used. Switch the surface cooking area off, then on again. If the display still does not light up, turn power off at the circuit breaker. Wait 20 seconds and turn power back on. **Long cooking time (Performance Boost function display flashing and switching off) -** The Performance Boost function operates the surface cooking area with the most power. During long cooking times, it is possible that the function will switch the surface cooking area off to keep the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing. **Error code (display flashing “Er” and numbers) -** If an “Er” and a series of numbers appear in the display panel, turn power off at the circuit breaker. Turn on again. If problem continues, call customer service. See the “Warranty” section for contact information.
Cooktop has turned off and is beeping every 10 seconds	**An object, liquids or soils are putting pressure on the control panel -** Thoroughly wipe or remove any object on touch keys.
Clean cycle did not work on all spills	**Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors -** Run additional Clean cycles. The affresh® Kitchen and Appliance Cleaner or affresh® Cooktop Cleaner can be used for stubborn soils. See the “Accessories” and “Self-Cleaning Cycle” sections for more information.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Oven cooking results not what expected	**Range is not level -** Level the range. See the Installation Instructions. **The set temperature was incorrect -** Double-check the recipe in a reliable cookbook. **Oven temperature needs adjustment -** See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section. **Oven was not preheated -** See the “Baking and Roasting” section. **Racks were positioned improperly -** See the “Positioning Racks and Bakeware” section. **Not enough air circulation around bakeware -** See the “Positioning Racks and Bakeware” section. **Batter distributed unevenly in pan -** Check that batter is level in the pan. **Darker browning of food caused by dull or dark bakeware -** Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven. **Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware -** Move rack to a lower position in the oven. **Incorrect length of cooking time was used -** Adjust cooking time. **Oven door was not closed -** Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. **Oven door was opened during cooking -** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. **Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom -** Move rack to higher position in the oven. **Pie crusts browning too quickly -** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.
Is the display flashing “F” or “C” and numbers? If “F” or “C” and a number are alternately flashing on the display, refer to the following for possible solutions:	
F42, F43	**The power voltage is too low or too high -** Turn off the cooktop. Wait 5 seconds, and then turn it back on. If this continues, contact a qualified electrician.
C81, C82, C83	**The surface cooking area has overheated -** The surface cooking area automatic shutoff was activated. Wait 5 minutes for it to cool down, and then turn it back on.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, 560, F61, F62, F63, F64	Call for service. See the “Warranty” section for contact information.

Noises

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Operational cooktop sounds The following are some normal sounds with the explanations. These sounds are normal operational noises.	
Low humming	**This occurs when cooking at high power. The cause of this is the amount of energy that is transmitted from the appliance to the cookware -** This sound will quiet or go away when the power is turned down.
Crackling	**Cookware is used that consists of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers -** The sound may change depending on the amount and type of food being cooked.
Fan noise	**The electronics require a controlled temperature in order to function reliably -** The cooktop is fitted with a fan that runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off, if the temperature it detects is too high.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.whirlpool.com** or call us at **1-800-253-1301**.
In Canada, visit our website at **www.whirlpool.ca** or call us at **1-800-807-6777**.

Complete Cooktop Cleaner Kit
(ceramic glass models)
(includes cleaner, protectant, protectant applicator, scraper, and cleaner pads)
Order Part Number 31605

Cooktop Protectant
(ceramic glass models)
Order Part Number 31463A

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

affresh® Cooktop Cleaner
(ceramic glass models)
Order Part Number W10355051

Cooktop Cleaning Pads
(ceramic glass models)
Order Part Number W10391473

affresh® Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Granite Cleaner and Polish
Order Part Number W10275756

Gas Grate and Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617A

Gourmet Griddle
Order Part Number W10432539

Standard Flat Oven Rack
Order Part Number W10551060

Split Oven Rack
Order Part Number 4396927

Porcelain Broiler Pan and Grid
Order Part Number 4396923

Premium Broil Pan and Roasting Rack
Order Part Number W10123240

WHIRLPOOL®
MAJOR APPLIANCE
LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit www.whirlpool.com/product_help.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Whirlpool Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

www.whirlpool.com/product_help

Whirlpool Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-253-1301. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine whether another warranty applies.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Whirlpool parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Whirlpool.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Whirlpool servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Whirlpool makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Whirlpool or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION À DOUBLE FOUR

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer la cuisinière sur **www.whirlpool.ca**.

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouvez les numéros de modèle et de série sur les plaques signalétiques. Les plaques signalétiques se situent derrière le tableau de commande. Il est possible de les voir en faisant pivoter les plaques signalétiques vers le haut.

Numéro de modèle_____ Numéro de série_____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE..... 24
La bride antibasculement..... 24
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES 27
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 29
Ustensiles de cuisson 33
Mise en conserve à la maison..... 33
UTILISATION DU FOUR 34
Commandes électroniques du four 34
Maintien au chaud..... 35
Mode Sabbat..... 36
Papier d'aluminium..... 36
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four..... 36
Évents du four 37
Cuisson au four et rôtissage 37
Cuisson au gril..... 38
Cuisson par convection - four inférieur..... 38
Durée de cuisson..... 39
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 40
Programme d'autonettoyage..... 40
Nettoyage à la vapeur 41
Nettoyage général 41
Lampes des fours..... 42
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES..... 43
ACCESSOIRES..... 46
GARANTIE 47

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 d'utilisation normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

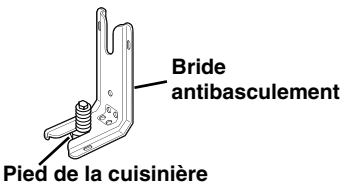
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

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

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe l'ustensile de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la section 18 du règlement FCC pour l'équipement ISM. Cette table de cuisson à induction satisfait aux exigences du règlement FCC pour la minimisation des interférences avec d'autres dispositifs résidentiels.

Cette table de cuisson à induction peut causer des interférences pour la réception de la télévision et de la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer d'y remédier en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

Éloigner la table de cuisson du récepteur.

Brancher le récepteur dans une prise différente.

Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

REMARQUE : Les personnes utilisant un pacemaker ou un dispositif médical similaire doivent prendre leurs précautions lorsqu'elles se trouvent à proximité d'une table de cuisson à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du pacemaker ou de tout dispositif similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical pour obtenir des informations supplémentaires à propos de ses effets en présence de champs magnétiques émis par la table de cuisson à induction.

IMPORTANT : La taille, le matériau et le positionnement du plat sont très importants pour obtenir des résultats idéaux avec une table de cuisson par induction. Voir "Cuisson par induction" aux sections "Utilisation de la table de cuisson" et "Ustensiles de cuisson" avant d'utiliser la table de cuisson.

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

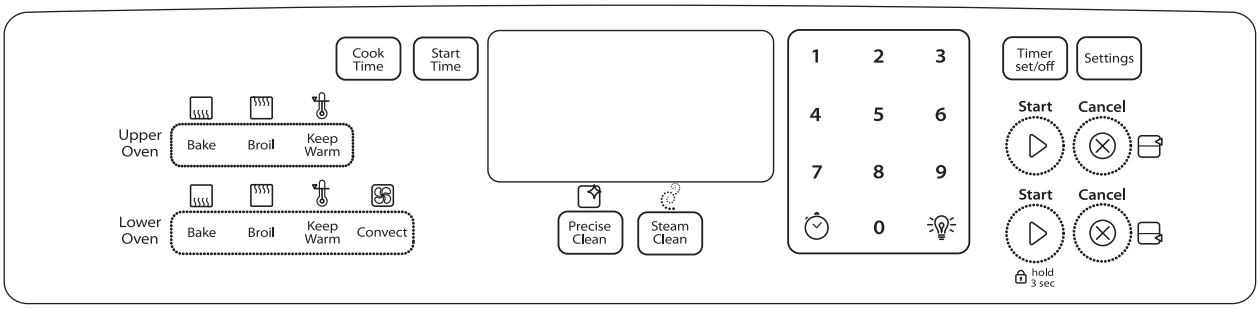
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide à la clientèle sur **www.whirlpool.ca** pour des instructions plus détaillées.

⚠ 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.



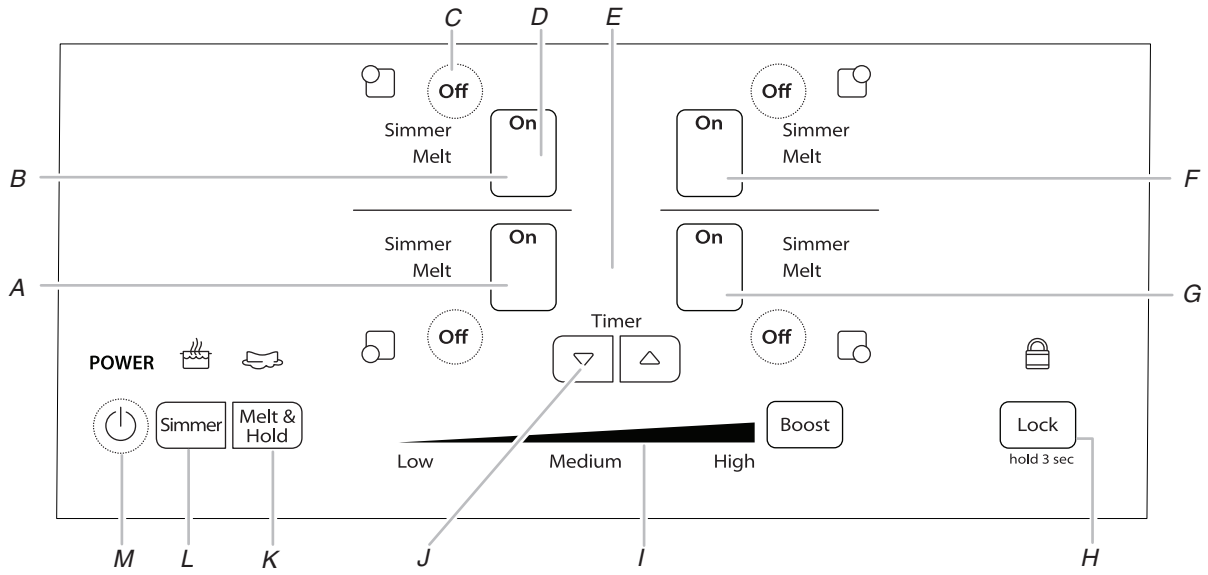
TOUCHE	CARACTÉ-RISTIQUE	INSTRUCTIONS
Horloge	**Horloge**	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section “Commandes électroniques du four”. **1.** Appuyer sur la touche Horloge. **2.** Appuyer sur “3” pour AM (heure du matin) ou “6” pour PM (heure de l’après-midi). **3.** Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. **4.** Appuyer sur la touche Horloge, START UPPER (mise en marche four supérieur) ou START LOWER (mise en marche four inférieur).
Lampe du four	**Lampe de la cavité du four**	Alors que les portes du four sont fermées, appuyer sur la touche Lampe du four pour allumer ou éteindre les lampes. Les lampes du four s'allument à l'ouverture de la porte.
TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu’à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Entrer “2” pour 2 minutes par exemple. **3.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. L'affichage de l'heure est rétabli à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour annuler la minuterie et revenir à l’heure du jour. Ne pas appuyer sur les touches Cancel (annulation), sinon le four s’éteindra.
START UPPER START LOWER (mise en marche four supérieur/ mise en marche four inférieur)	**Démarrage de la cuisson**	Les touches Start (mise en marche) du four supérieur et du four inférieur mettent en marche n’importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n’appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l’heure s’affiche.
CANCEL UPPER CANCEL LOWER (annulation four supérieur/ annulation four inférieur)	**Fonction de la cuisinière**	Les touches Cancel (annulation) du four supérieur et du four inférieur désactivent toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.

TOUCHE	CARACTÉ-RISTIQUE	INSTRUCTIONS
BAKE UPPER BAKE LOWER (cuisson au four supérieur/cuisson au four inférieur)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour le four désiré. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** (Four inférieur, cuisson au four sur une seule grille uniquement) Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). Le préchauffage rapide démarre. **IMPORTANT :** La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille. **4.** (Cuisson au four sur plusieurs grilles) Appuyer sur START (mise en marche) du four souhaité. Appuyer de nouveau sur la touche START (mise en marche) du four souhaité pour annuler le préchauffage rapide. **5.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré pour que le changement puisse s'effectuer. **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
BROIL UPPER BROIL LOWER (cuisson au gril supérieur/cuisson au gril inférieur)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pour le four désiré. **2.** Utiliser les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant pour régler la température souhaitée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré, et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. **4.** Placer les ustensiles de cuisine dans le four et laisser la porte ouverte à la position de butée de cuisson au gril à 4½" (11,4 cm). **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT (convection)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à ce que le mode désiré soit affiché. **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). **4.** Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur) pour que le changement puisse s'effectuer. **5.** Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
KEEP WARM UPPER KEEP WARM LOWER (maintien au chaud four supérieur/ maintien au chaud four inférieur)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé. **1.** Appuyez sur KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. **4.** Pour modifier la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
START TIME (heure de mise en marche)	**Mise en marche différée**	La touche Start Time (heure de mise en marche) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une fonction de mise en marche différée. L'heure de mise en marche ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".
PRECISE CLEAN (nettoyage de précision)	**Programme d'autonettoyage**	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
START LOWER LOCK hold 3 sec. (mise en marche four inférieur verrouillée) appuyer pendant 3 sec.	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que les fours et les minuteries sont désactivé. **2.** Appuyer sans relâcher sur START LOWER (mise en marche four inférieur) pendant 3 secondes. **3.** Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et "TABLEAU DE COMMANDE VERROUILLÉ" s'affiche. **4.** Répéter pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

TOUCHE	CARACTÉ-RISTIQUE	INSTRUCTIONS
SETTINGS (réglages)	**Fonctions d'utilisation du four**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section “Utilisation du four”.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Ce manuel couvre différents modèles. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Affichage de la surface de cuisson avant gauche
B. Affichage de la surface de cuisson arrière gauche
C. Arrêt surface de cuisson
D. Affichage du niveau de chaleur
E. Affichage de la minuterie
F. Affichage de la surface de cuisson arrière droite
G. Affichage de la surface de cuisson avant droite
H. Verrouillage des commandes
I. Curseur du niveau de chaleur
J. Minuterie (augmentation/ diminution)
K. Faire fondre et maintenir au chaud
L. Mijotage
M. Alimentation de la table de cuisson

Cuisson par induction

La cuisson par induction est très différente des formes de cuisson traditionnelles. La chaleur est générée directement dans le plat et permet ainsi de garder la surface de cuisson plus froide qu’un élément traditionnel.

Avec la cuisson par induction, il y a une moindre déperdition de chaleur qu’avec les formes de cuisson traditionnelles du fait que la chaleur est générée dans l’ustensile lui-même.

La table de cuisson chauffe ou se refroidit rapidement après le réglage des commandes. Elle cesse également de chauffer lorsqu’on retire l’ustensile sans avoir à éteindre l’appareil.

Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas car le verre n’est pas chauffé. La cuisson par induction permet un nettoyage immédiat après utilisation car la chaleur est générée dans l’ustensile.

La taille, le matériau (voir la section “Ustensiles de cuisson”) et le positionnement du plat sont très importants pour atteindre une puissance maximale.

Le diamètre de la base du plat doit être identique à la taille de l’élément.

Si l’ustensile est trop petit, le brûleur ne le détecte pas et reste éteint.

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 commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux. Lorsqu’on fait fondre des aliments comme le chocolat ou le beurre, la surface de cuisson peut être réglée sur la fonction Faire fondre et maintenir au chaud pour un fonctionnement minimal de la surface de cuisson.

Pour un fonctionnement maximal de la surface de cuisson, toutes les commandes tactiles de la table de cuisson peuvent être réglées à la fonction Optimisation de rendement pour porter un liquide à ébullition rapidement. Sélectionner la surface de cuisson souhaitée puis appuyer sur “Boost” (optimisation) pour atteindre immédiatement le réglage le plus élevé.

REMARQUE : Si une installation à 240 V n'est pas disponible, la table de cuisson s'ajuste automatiquement pour une alimentation en 208 V.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes empêche l'utilisation involontaire des surfaces de cuisson.

Si le verrouillage des commandes est activé lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est interrompue, la table de cuisson est verrouillée et les surfaces de cuisson ne peuvent pas être allumées au moyen des commandes tactiles de la table de cuisson.

Si le verrouillage des commandes est activé alors que la table de cuisson est sous tension, toutes les touches sont verrouillées, à l'exception des touches Power (mise sous tension) et Off (arrêt).

Pour verrouiller la table de cuisson :

Appuyer sur LOCK (verrouillage) pendant 3 secondes. Après 3 secondes, un signal sonore retentit et le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Lock (verrouillage) s'allume, indiquant que les commandes de la table de cuisson sont en position de verrouillage.

Si la table de cuisson est en cours d'utilisation lorsqu'on active le verrouillage des commandes, la cuisson se poursuit normalement et les minuteries réglées (le cas échéant) poursuivent leur compte à rebours.

Pour déverrouiller la table de cuisson :

Appuyer sur LOCK (verrouillage) pendant 3 secondes.

Utilisation

Pour allumer la table de cuisson :

1. Appuyer sur POWER (mise sous tension).

   Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Power (mise sous tension) ainsi qu'un tiret ("-") pour chaque surface de cuisson s'allume pour indiquer que toutes les surfaces de cuisson sont prêtes à être activées.

   Si l'on ne fait rien pendant les 60 secondes qui suivent l'activation de l'alimentation principale, l'alimentation de la table de cuisson est automatiquement interrompue.

   Si l'on touche une fonction de cuisson ou le curseur de niveau de chaleur sans avoir sélectionné de surface de cuisson au préalable, tous les tirets (un par zone) clignotent et un signal sonore d'action invalide retentit 3 fois.

Pour allumer une surface de cuisson :

2. Toucher directement la zone d'affichage correspondant à la surface de cuisson que l'on souhaite utiliser. Voir A, B, F et G dans l'illustration précédente.

   Le niveau de puissance actuel et le témoin lumineux clignotent pendant 10 secondes, puis restent allumés.

   Si l'on touche une autre caractéristique ou le curseur de niveau de chaleur, le clignotement cesse et les informations concernant la touche qui a été touchée s'affichent.

   Si l'on sélectionne une surface de cuisson, la minuterie s'allume également pour indiquer qu'elle peut maintenant être réglée.

   Lorsqu'une surface de cuisson reste au niveau de puissance "0" pendant 30 secondes, la surface de cuisson s'éteint automatiquement et seul le tiret du milieu s'affiche, sans indicateur lumineux.

3. Sélectionner un réglage de chaleur entre 1 et 9 en touchant/faisant glisser le curseur de niveau de chaleur. Le réglage de chaleur apparaît sur l'affichage de la surface de cuisson.

   Le curseur de niveau de chaleur comporte 9 positions, ainsi qu'une position "Boost" (optimisation). Lorsque l'utilisateur fait glisser le curseur à 0, "0" s'affiche. La surface de cuisson ne s'allume pas mais reste active/sélectionnée.

   Lorsqu'une surface de cuisson reste au niveau de puissance "0" pendant 30 secondes, la zone s'éteint automatiquement et seul le tiret du milieu s'affiche, sans indicateur lumineux.

   IMPORTANT : Le réglage de chaleur pour une zone de cuisson active peut être ajusté en plaçant la main ou un ustensile de cuisine au-dessus du curseur de niveau de chaleur (il n'est pas nécessaire de toucher le verre de la table de cuisson). Un bip retentit uniquement si le curseur se déplace à "0" ou "Boost" (optimisation), ou si la zone de cuisson est éteinte.

   Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

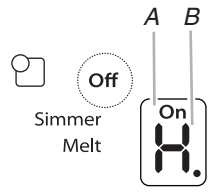
Réglage	Utilisation recommandée
9 - Boost (optimisation)	■ Porter un liquide à ébullition.
9	■ Démarrer la cuisson des aliments.
7 - 8	■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
6 - 7	■ Maintenir une ébullition rapide.
5 - 6	■ Pour faire frire la volaille ou la viande. ■ Faire cuire les soupes et les sauces.
4 - 5	■ Maintenir une ébullition lente. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
3 - 5	■ Mijotage.
1 - 2 ou Faire fondre et maintenir au chaud	■ Garder au chaud les aliments cuits. ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre.
Mijotage	■ Maintenir une ébullition lente.

Désactivation :

1. Appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre la surface de cuisson désirée. Un signal sonore retentit lorsqu'on appuie sur Off.
2. Appuyer sur POWER (mise sous tension) pour éteindre la table de cuisson lorsqu'on a terminé.

Indicateur de surface chaude

Un "H" clignote sur l'affichage du réglage de chaleur de la surface de cuisson trop chaude pour être touchée, même une fois que cette surface a été éteinte.



A. Afficheur du réglage de chaleur
B. Témoin lumineux de surface chaude "H"

Si une panne de courant survient alors que la table de cuisson est allumée, le témoin de surface chaude "H" reste allumé jusqu'à 45 minutes après le rétablissement de l'alimentation électrique à la table de cuisson.

Mijotage

La fonction de mijotage peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson.

Utilisation :

Activation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur SIMMER (mijotage). “A” apparaît sur l'affichage et le témoin lumineux situé à côté de Simmer (mijotage) s'allume.

   La minuterie reste visible et peut être réglée si désiré.

Désactivation :

Le mijotage peut être désactivé de 3 manières différentes :

1. Utiliser le curseur de niveau de puissance pour le régler à un niveau de chaleur.

   OU

2. Toucher la touche OFF (arrêt) de la surface de cuisson.

   OU

3. Sélectionner une autre fonction de cuisson.

Faire fondre et maintenir au chaud

La fonction Melt and Hold (faire fondre et maintenir au chaud) peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson.

Utilisation

Activation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur MELT & HOLD (faire fondre et maintenir au chaud). “A” apparaît sur l'affichage et le témoin lumineux situé à côté de Melt (faire fondre) s'allume.

   La minuterie reste visible et peut être réglée si désiré.

Désactivation :

La fonction Melt and Hold peut être désactivée de 3 manières différentes :

1. Utiliser le curseur de niveau de puissance pour le régler à un niveau de chaleur.

   OU

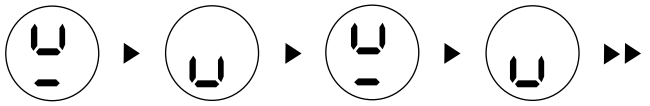
2. Toucher la touche OFF (arrêt) de la surface de cuisson.

   OU

3. Sélectionner une autre fonction de cuisson.

Détection d'un plat

Si le système ne parvient pas à reconnaître le plat ou si le plat a été retiré de la surface de cuisson, l'animation “replace pan” (replacer plat) apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson à titre de rappel. Voir l’illustration ci-dessous.



Si l'on ne place pas le plat dans les 30 secondes qui suivent, la/les zone(s) s'éteint/s'éteignent.

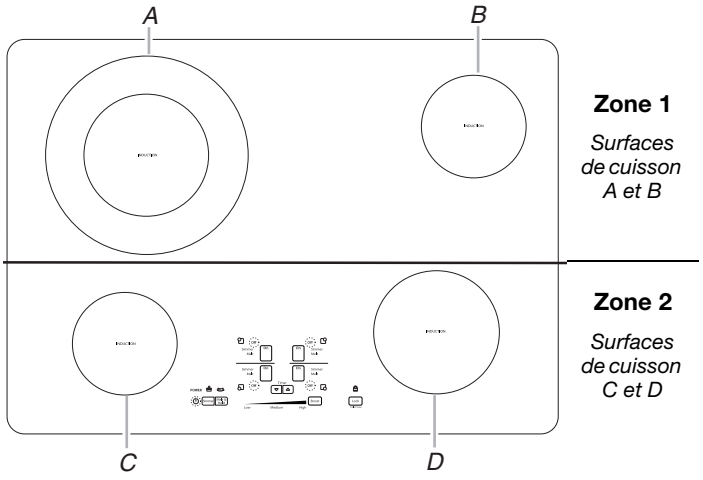
Si une minuterie est en cours d'utilisation lorsqu'on retire un plat, le compte à rebours continue.

Fonction d'optimisation du rendement

Cette fonction vous permet d’augmenter le niveau de chaleur au-delà du réglage de chaleur maximale 9 pendant 10 minutes ou moins.

REMARQUES :

La fonction d'optimisation du rendement n'est disponible que sur une surface de cuisson à la fois pour une zone donnée. Par exemple : À l'intérieur de la Zone 1, on peut utiliser la fonction d'optimisation du rendement sur la surface de cuisson A ou B mais pas sur les deux. Voir l’illustration ci-dessous.



Si l'on tente d'utiliser la fonction d'optimisation du rendement sur plus d'une surface de cuisson dans une même zone, “P” clignote brièvement sur l'affichage et la première surface de cuisson sélectionnée pour la fonction d'optimisation du rendement est automatiquement ramenée au réglage de puissance le plus élevé possible. La dernière surface de cuisson sélectionnée sera réglée à Optimisation du rendement.

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur BOOST. “P” apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyer sur BOOST (optimisation) une fois terminé. Le “P” n’est plus visible sur l’affichage et la fonction d'optimisation du rendement n'est plus active. La surface de cuisson revient au réglage de puissance le plus élevé possible.

REMARQUE : La fonction d'optimisation du rendement peut se désactiver automatiquement pour empêcher les composants électroniques internes de la table de cuisson de surchauffer.

Minuterie

Utiliser la minuterie de cuisson pour régler des durées jusqu’à 90 minutes. La minuterie est indépendante de tout autre réglage de commande. Il faut qu'un des éléments de la table de cuisson soit actif pour que l'on puisse utiliser la minuterie de cuisson.

Utilisation :

1. Appuyer sur la flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de TIMER (minuterie). “01” apparaît sur l’affichage de la minuterie.
2. Appuyer sur la flèche “vers le haut” de TIMER (minuterie) pour augmenter la durée par tranches d'une (1) minute.
   ou
   Appuyer sur la flèche “vers le bas” de TIMER (minuterie) pour réduire la durée par tranches d'une (1) minute.
3. La minuterie lance le compte à rebours après quelques secondes.

   Pour modifier la durée, appuyer sur la flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de TIMER.
4. Une fois le compte à rebours terminé, “00” clignote et un signal sonore retentit.

REMARQUE : Lorsque l’alimentation est rétablie après une panne de courant, la minuterie ne fonctionne plus.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Le curseur a été déplacé au niveau de puissance “0”
- Le curseur a été déplacé au niveau de puissance “Boost”

Trois signaux sonores

- Programme de fin de minuterie

Quatre signaux sonores

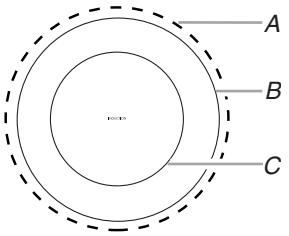
- Appui sur une touche non valide

Vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d’éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des tampons de nettoyage ou des produits chimiques agressifs. La trousse d’entretien de la table de cuisson (pièce n° 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section “Entretien de la cuisinière” pour plus de renseignements.

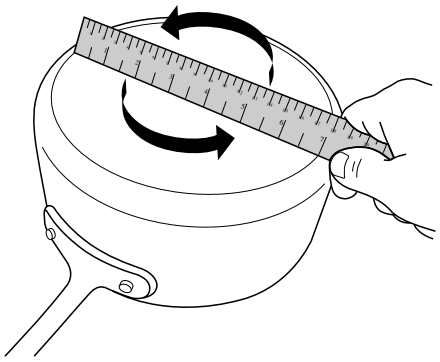
IMPORTANT : Pour éviter d’endommager la surface de la table de cuisson de façon permanente et pour faciliter l’élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour éliminer toutes les saletés.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d’un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l’air peut s’accumuler entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu’on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer 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.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (13 mm) hors de la zone de cuisson. La taille minimale du plat est également indiquée sur la table de cuisson par le cercle le plus au centre de l'élément (le cas échéant).



A. Dépassement maximal de ½" (13 mm)
B. Rebord de la table de cuisson
C. Taille minimale du plat (le cas échéant)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l’énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d’une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l’on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le plat de cuisson.



- Pour déterminer l’ustensile et l’élément à induction à utiliser, mesurer le fond de la zone plate de l’ustensile de cuisson. Ne pas inclure les côtés dans la mesure où ceux-ci sont recourbés. Utiliser cette mesure pour déterminer quel élément à induction conviendra le mieux à l’ustensile de cuisson utilisé. Les mesures du fabricant indiquées sur les ustensiles de cuisson correspondent généralement aux dimensions de la partie supérieure de l’ustensile. Il est possible que la partie inférieure soit plus petite.
- S’assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l’eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Cette cuisinière est dotée d'éléments de cuisson à induction. La taille, le matériau et le positionnement du plat sont très importants pour l'obtention des meilleurs résultats. Consulter “Cuisson par induction” dans la section “Utilisation de la table de cuisson” avant d'utiliser la table de cuisson.

Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques peuvent être utilisés pour la cuisson par induction.

Les matériaux ferromagnétiques incluent :

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable conçu pour la cuisson par induction

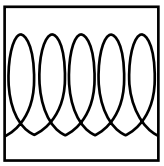
Les matériaux non ferromagnétiques incluent :

Ces types d’ustensiles ne sont pas adaptés à la cuisson par induction.

- Acier inoxydable
- Verre
- Céramique
- Cuivre ou aluminium

Pour déterminer si vos ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec une table de cuisson par induction, retourner l’ustensile, tenir un aimant près du fond de l’ustensile et voir s’il y a une attraction. Si l'aimant adhère au fond du plat, cela signifie que le plat est ferromagnétique et qu'il peut être utilisé pour une cuisson par induction.

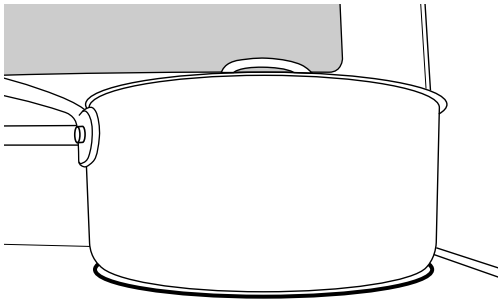
Par ailleurs, beaucoup de fabricants placent désormais un symbole indiquant la compatibilité de l'ustensile avec une cuisson par induction sur le fond de l'ustensile. La compatibilité de l'ustensile avec une cuisson par induction peut aussi être indiquée sur l'emballage. Voir le symbole suivant.



Le chiffre sur l’afficheur de réglage de chaleur de la surface de cuisson clignote si aucun ustensile n’est placé sur la surface de cuisson, ou si l’ustensile de cuisson n’a pas le matériau adapté, ou la taille appropriée. Il arrête de clignoter une fois qu’un ustensile de cuisson approprié est placé sur la surface de cuisson. Si l'utilisateur met plus de 30 secondes avant de placer l'ustensile de cuisson adapté sur la surface de cuisson, celle-ci s’éteint. Si l'on ne fait rien pendant 90 secondes, la table de cuisson s'éteint.

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

Choisir la taille d’ustensile appropriée pour chaque surface de cuisson. Le diamètre de la base de l’ustensile doit correspondre à la taille de la surface de cuisson.



REMARQUE : Les fabricants d’ustensiles de cuisson indiquent souvent le diamètre sur le dessus de l’ustensile. Il est souvent plus grand que le diamètre de la base.

Les ustensiles avec finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson.

Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur la table de cuisson à induction. Voir la section “Ustensiles de cuisson” pour vérifier si l'autoclave fonctionne sur la table de cuisson à induction. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l’utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l’autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l’autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat pour éviter d’endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l’aide.

UTILISATION DU FOUR

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage s'allume lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Four préchauffé (signal sonore long).
- Minuteur de cuisine (signal sonore long avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).
- Fonction entrée.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide.

Quatre signaux sonores

- Fin de programme (avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Réglages

De nombreuses caractéristiques du module de commande du four peuvent être ajustées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Settings (réglages).

Utiliser la touche Settings (réglages) pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings (réglages). Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour sortir du mode Settings (réglages).

Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP UNIT" (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND" (signaux sonores) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le timbre du signal sonore sur bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND VOLUME" (volume sonore) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores qui retentissent à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "END TONE" (signal de fin) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "KEYPRESS TONE" (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive les courts signaux sonores qui retentissent toutes les minutes après les signaux sonores de fin de programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "REMINDER TONE" (signal de rappel) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “12/24 HOUR” (horloge 12/24 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode démo

IMPORTANT : Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120 V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “DEMO MODE” (mode de démonstration) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après que le four a activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “12 HR AUTO OFF” (arrêt auto au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Langues - Menu d'affichage déroulant

Les options de langues sont l'anglais, l’espagnol et le français.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “LANGUAGE” (langue) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche numérique pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode d’économie d’énergie

Le mode Energy Save (économie d’énergie) désactive l'affichage pour réduire la consommation d’énergie. Le réglage sera activé après plusieurs minutes d’inactivité. On peut utiliser n'importe quel mode avec la cuisinière dans le mode d'économie d'énergie en appuyant sur la touche souhaitée.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “ENERGY SAVE” (économie d’énergie) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche “1” pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Commande de décalage de température du four

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

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c’est pourquoi la température peut être adaptée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “TEMP CALIB” (calibrage de la température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche. Appuyer sur la touche “1” pour passer du four supérieur au four inférieur et inversement.
3. Appuyer sur START UPPER (mise en marche four supérieur) ou START LOWER (mise en marche four inférieur) pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre 10 secondes pour que l'affichage change ou appuyer sur START UPPER (mise en marche four supérieur) ou START LOWER (mise en marche four inférieur), puis passer à l'étape 4.
4. Appuyer sur la touche “3” pour augmenter la température par tranches de 5°F (3°C), ou appuyer sur la touche “6” pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). La plage de température doit se situer entre -30°F et +30°F (-18°C à +18°C).
5. Appuyer sur START UPPER (mise en marche four supérieur) ou START LOWER (mise en marche four inférieur).
6. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Maintien au chaud

⚠ 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.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Keep Warm. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.

   REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la fonction de maintien au chaud :

1. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré.
2. Retirer les aliments du four.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SABBATH".
2. Appuyer sur la touche 1. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour sauvegarder les réglages et quitter pour afficher l'heure.

   REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

   Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
4. (Facultatif) Si le mode Sabbat doit être activé pour les deux fours, répéter les étapes 1 à 3 pour le second four.
5. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Trois signaux sonores retentissent. Ensuite, appuyer sur "7". "SAb" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur un seul four uniquement) :

1. Appuyer sur la touche numérique comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

   REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Appuyer sur la touche numérique comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

   REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on appuie sur la touche.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour éteindre le(s) four(s).

Papier d'aluminium

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

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

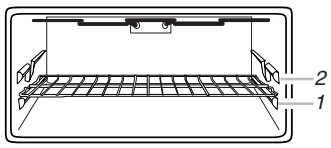
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas l'élément de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins ½" (1,3 cm) entre les plats et l'élément de cuisson au gril.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir des illustrations et des tableaux suivants comme guide pour le positionnement des grilles.

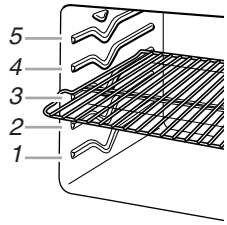
Positions de la grille - Four supérieur



Cuisson au four et cuisson au gril

Aliments	Position de la grille
Tous les aliments	1

Positions de la grille - Four inférieur



Aliments	Position de la grille
Gros rôtis/volailles	1
Viandes rôties	2
La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce	3
Viandes grillées, volaille, poisson	4
Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks	5

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien souple à l'intérieur dans le four inférieur, utiliser une grille plate en position 5. Cuire le 1er côté pendant 2½ à 3½ minutes. La cuisson du deuxième côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

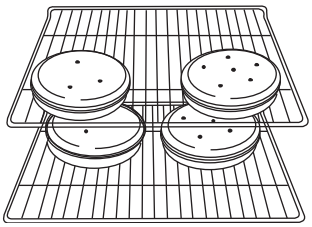
Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4 pour la cuisson ordinaire.

Cuisson sur 2 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2 et 4 pour la cuisson par convection.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 4 avec la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection). Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



Cuisson au four de biscuits sur 2 grilles

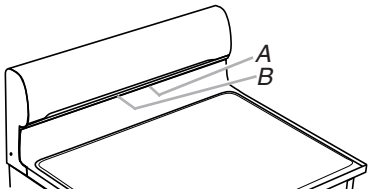
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 4 avec la fonction Bake (cuisson au four).

Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte.
3 ou 4	Consulter l'illustration précédente.

Évents du four



A. Évent du four supérieur
B. Évent du four inférieur

Les évents des fours permettent l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité des fours et ne doivent pas être obstrués ou couverts. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents entraînerait une mauvaise circulation 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 d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après l'introduction des aliments. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

IMPORTANT : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens (chaud) ou dans l'autre (froid) du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

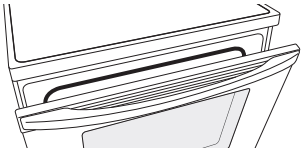
Système de gestion de la température AccuBake®

Le système AccuBake® (cuisson au four de précision) contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou les brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Cette caractéristique s'active automatiquement lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme 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 la nourriture, sauf si la recette le recommande.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Laisser la porte de four sélectionné ouverte à la position de butée du gril à 4½" (114 mm) pour assurer une température de cuisson au gril adéquate. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.



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

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four" pour plus d'informations.

Lors de la cuisson au gril en utilisant des réglages plus bas, l'élément de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

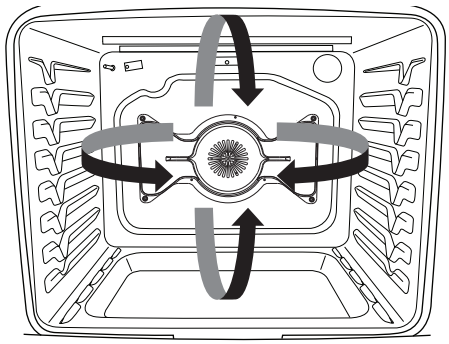
  Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

Cuisson par convection - four inférieur

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

REMARQUE : La porte du four doit être fermée pour la cuisson au gril par convection.



Avant de lancer une cuisson par convection, positionner les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

La cuisson à convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps.

Durée de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage) ou Keep Warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

   La température et/ou la durée peut/peuvent être ajustée(s) en tout temps en répétant les étapes 2 à 5.
6. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
2. Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner le four.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
4. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Keep Warm (maintien au chaud).
5. Utiliser les touches numériques pour choisir le degré de nettoyage et pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré ou COOK TIME (durée de cuisson).
7. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés en tout temps après le compte à rebours en répétant les étapes 1 à 7. Lorsqu'on réinitialise la durée et la température, on doit appuyer sur Start (mise en marche) pour le four désiré à mi-chemin entre les étapes 4 et 5 pour pouvoir continuer à effectuer des changements.

Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

9. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné pour effacer l'affichage du four.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d’autonettoyage

⚠ 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 : Certains oiseaux sont très sensibles 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.

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

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

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d’étanchéité de la porte du four.

Préparation de la cuisinière :

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l’aide d’un chiffon humide, nettoyer le bord de l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (38 mm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d’étanchéité.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d’éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent causer des taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres. Ceci n’affectera pas la performance de cuisson.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

REMARQUE : Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas durant le programme d’autonettoyage.

IMPORTANT :

- La température du four doit être inférieure à 500°F (260°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.
- On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.
- Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un ou l'autre four exécute le programme d'autonettoyage.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l’acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des bruits d'éclatement.

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

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant qu'il n’ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d’autonettoyage.

Pour arrêter le programme d’autonettoyage à tout moment, appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) ou CANCEL LOWER (annulation four inférieur). Si la température est trop élevée, les portes du four restent verrouillées.

Lorsque “VERROUILLÉ” apparaît sur l'affichage, les portes du four ne peuvent pas être ouvertes. Pour éviter d'endommager les portes, ne pas forcer l'ouverture des portes tant que “VERROUILLÉ” est affiché.

Avant l’autonettoyage, s’assurer que les portes sont complètement fermées sinon elles ne se verrouilleront pas et le programme d’autonettoyage ne commencera pas.

REMARQUE : Seul un four peut utiliser le programme Self-Clean (autonettoyage) à la fois, et une durée de 12 heures doit s'écouler avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

Le four est préréglé pour un programme d’autonettoyage de 3 heures, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

Niveau de nettoyage	Durée de nettoyage totale (comprend 30 minutes de temps de refroidissement)
1 (Rapide)	2 heures
2	2 heures 30 minutes
3	3 heures
4 (Rég)	3 heures 30 minutes
5	4 heures
6 (Max)	4 heures 30 minutes

Autonettoyage :

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur PRECISE CLEAN (nettoyage de précision).
2. Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner le four à nettoyer.
3. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

   Les portes du four se verrouillent automatiquement.

   Lorsque le programme d’autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.
5. Lorsque les fours ont complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur START TIME (heure de mise en marche).
2. Appuyer sur 1 ou 2 pour sélectionner le four désiré.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée différée du programme.
4. Appuyer sur PRECISE CLEAN (nettoyage de précision).
5. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.

   Les portes des deux fours se verrouillent automatiquement après le compte à rebours de l'heure de mise en marche

   Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.
7. Lorsque les fours ont complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage à la vapeur

(sur certains modèles)

La caractéristique Steam Clean (nettoyage à la vapeur) est conçue pour un nettoyage léger du fond de la cavité du four pour les modèles dont l'élément de cuisson au four est dissimulé pour les deux fours.

Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser la caractéristique de nettoyage à la vapeur. Si la température de la cavité du four est supérieure à 100°F (38°C), "Refroid Four" apparaît sur l'afficheur et la caractéristique de nettoyage à la vapeur ne s'activera pas avant que la cavité ait refroidi.

- Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser 16 oz (473 mL) d'eau distillée ou filtrée.
- La caractéristique de nettoyage à la vapeur nécessite 20 minutes au total. Un signal sonore sera émis à la fin du programme.

IMPORTANT : L'eau qui se trouve au fond du four étant chaude, ne pas ouvrir la porte du four pendant le programme de nettoyage à la vapeur.

Pour terminer le programme, appuyer sur l'une des deux touches CANCEL (annulation) à tout moment. L'affichage de l'heure est rétabli.

Conseils utiles

- Une fois le programme de nettoyage à la vapeur termine, essuyer complètement l'eau se trouvant au fond du four avec une éponge ou un chiffon.
- Essuyer toute humidité présente dans l'intérieur du four, sur les parois latérales internes de la cavité du four et la table de cuisson.
- Utiliser une brosse à poils doux ou un ustensile de récurage en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Ceci pourra être utile pour les taches les plus tenaces.
- Il est recommandé d'utiliser une eau distillée ou filtrée car l'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux sur le fond du four. Utiliser un chiffon imbibe de vinaigre ou de jus de citron pour retirer les dépôts minéraux qui peuvent subsister après le programme de nettoyage à la vapeur.
- Si le four est très sale, utiliser le programme d'autonettoyage. Le programme de nettoyage à la vapeur peut être utilisé pour éliminer la plus grande partie des résidus et permet ainsi un autonettoyage plus efficace.

Nettoyage à la vapeur :

1. Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four.
2. Appuyer sur l'option STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur).
3. Appuyer sur les touches numériques pour sélectionner le four désiré.
4. Ouvrir la porte du four sélectionné et verser 16 oz (473 mL) d'eau distillée ou filtrée au fond du four. Puis fermer la porte.
5. Appuyer sur la touche START (mise en marche) correspondant au four sélectionné.
6. Après 20 minutes, un signal sonore retentit pour signaler la fin du programme. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) correspondant au four sélectionné pour effacer l'affichage.
7. Éliminer tout excédent d'eau avec une éponge ou un chiffon et essuyer l'intérieur du four. Au besoin, utiliser un tampon à récurer en cuivre antiéraflures pour éliminer les taches tenaces.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour des informations complémentaires, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web sur **www.whirlpool.ca**.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés sauf indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh®, pièce n° W10355010 (non inclus) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyant pour table de cuisson affresh®, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydable pourraient subir des dommages, même pour une seule utilisation ou en cas d'utilisation limitée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh®, pièce n° W10355016 :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude) car la surface peinte pourrait se tacher.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Utiliser le nettoyant pour table de cuisson affresh®, pièce n° W10355051, avec le tampon à nettoyer les tables de cuisson, pièce n° W10391473, et le grattoir pour table de cuisson, pièce n° WA906B, pour nettoyer et éliminer les taches de la table de cuisson. Utiliser régulièrement le protecteur de table de cuisson, pièce n° 31463B, afin d'éviter toute accumulation de taches, égratignures, piqûres et éraflures dans le but d'entretenir la table de cuisson et ainsi faciliter les nettoyages ultérieurs. Ces articles peuvent être commandés comme accessoires. Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir dans un endroit hors de portée des enfants.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs, d'agent de blanchiment au chlore, de produit antirouille ou d'ammoniaque car ces produits peuvent endommager la surface.

Souillure légère à modérée

- Nettoyer avec des essuie-tout ou une éponge propre et humide. Pour nettoyer de petites taches, on doit utiliser le nettoyant et le tampon à récurer.

Éclaboussures sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :
  Gratter les renversements à base de sucre pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyant pour table de cuisson affresh® et tampons à récurer pour table de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Nettoyer avec le nettoyant pour table de cuisson affresh®, un nettoyant non abrasif et le tampon à récurer.

Salissure brûlée

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® ou nettoyant non abrasif avec tampons à récurer pour table de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la salissure au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Traces métalliques d'aluminium et de cuivre

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® et tampons à récurer pour table de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais deviendront moins apparentes après plusieurs nettoyages.

Petites éraflures et abrasions

- Nettoyant pour table de cuisson affresh® et tampons à nettoyer les tables de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter le produit sur la surface au moyen d'un tampon à nettoyer les tables de cuisson. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas la performance de cuisson et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

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

Méthode de nettoyage :

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

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh®, pièce n° W10355010 (non inclus) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Si les grilles sont ternies et glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières pour faciliter le glissement des grilles.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec l'émail et cette réaction peut entraîner la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :
  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

Lampes des fours

Les lampes des fours sont des ampoules standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant le remplacement, s'assurer que le(s) four(s) et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position Off (arrêt).

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le protège-ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et remettre le protège-ampoule en place en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site Internet **http://www.whirlpool.ca**.

Vous pouvez adresser vos commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Au Canada :

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga ON L5N 0B7

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

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne	**Cordon d'alimentation électrique débranché -** Le brancher sur une prise reliée à la terre. **Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert -** Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
La table de cuisson ne fonctionne pas	**Le bouton de commande est mal réglé -** Toucher la zone d'affichage sur le tableau de commande pour sélectionner une surface de cuisson avant de sélectionner une fonction. **Le verrouillage des commandes de la table de cuisson est réglé -** Voir "Verrouillage des commandes" dans la section "Utilisation de la table de cuisson". **La table de cuisson est éteinte -** La touche Power (mise sous tension) a été enfoncée involontairement. Appuyer de nouveau sur POWER (mise sous tension). Régler de nouveau la table de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés	**Ustensiles de cuisson inappropriés -** Voir la section "Ustensiles de cuisson". **Le bouton de commande est réglé sur une puissance de chauffe incorrecte -** Voir "Commandes de température de la table de cuisson" dans la section "Utilisation de la table de cuisson". **La cuisinière n'est pas d'aplomb -** Ajuster l'horizontalité de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
Le four ne fonctionne pas	**La mise en marche différée a été activée -** Voir la section "Durée de cuisson". **Les commandes sont verrouillées -** Appuyer sur la touche START LOWER (mise en marche four inférieur) pendant 3 secondes pour les déverrouiller. **Commandes en mode de démonstration -** Voir la section "Commande électronique du four". Le mode de démonstration est utilisé sur les modèles présentés dans les salles d'exposition. **La commande électronique du four a été incorrectement réglée -** Voir la section "Commande électronique du four".
La température du four est trop élevée ou trop basse	**Le calibrage de la température du four doit être ajusté -** Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Les témoins lumineux du four clignotent	**L'alimentation de la cuisinière vient d'être établie ou rétablie -** Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
Le tableau de commande affiche des messages	**Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante) -** Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de la touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques". **Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) -** Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation four supérieur) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
La table de cuisson affiche des messages	**Le plat utilisé n'est pas adapté (l'animation "changer le plat" apparaît lorsqu'on place une casserole sur une surface de cuisson à induction) -** Voir "Détection de plat" dans la section "Utilisation de la table de cuisson". Vérifier que la casserole est bien ferromagnétique. Vérifier que le diamètre de la casserole est assez grand. Centrer la casserole sur la surface de cuisson. Laisser la casserole refroidir si elle chauffe trop en cours d'utilisation. Éteindre la surface de cuisson puis la rallumer. Si l'affichage ne s'allume toujours pas, éteindre l'alimentation au disjoncteur. Attendre 20 secondes et rétablir l'alimentation. **Durée de cuisson prolongée (l'affichage de la fonction d'optimisation de rendement clignote puis s'éteint) -** La fonction d'optimisation du rendement fait fonctionner la surface de cuisson à la puissance maximale. Pendant des périodes de cuisson longues, il est possible que la fonction désactive la surface de cuisson pour protéger la table de cuisson contre une surchauffe. Vous pouvez continuer à utiliser la table de cuisson si l'affichage ne clignote pas. **Code d'erreur ("Er" ainsi que des chiffres clignotent sur l'affichage) -** Si "Er" et une série de chiffres apparaissent sur le tableau d'affichage, interrompre l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur. Remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le service clientèle. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
La table de cuisson s'est éteinte et émet un signal sonore toutes les 10 secondes	**Un objet, des liquides ou des saletés exercent une pression sur le tableau de commande -** Bien essuyer les touches ou retirer tout objet qui pourrait gêner.
Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures	**Plusieurs programmes de cuisson entre les programmes de nettoyage ou éclaboussures sur les parois et les portes -** Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Pour les salissures tenaces, utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® ou le nettoyant pour table de cuisson affresh®. Voir la section "Accessoires" et "Programme d'autonettoyage" pour plus de renseignements.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	**La cuisinière n'est pas d'aplomb -** Ajuster l'horizontalité de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation. **Le réglage de la température était erroné -** Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. **La température du four doit être ajustée -** Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four". **Le four n'a pas été préchauffé -** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage". **Les grilles n'étaient pas placées correctement -** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **Circulation d'air insuffisante autour des ustensiles de cuisson -** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **Répartition irrégulière de la pâte dans le plat -** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. **Brunissage excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé -** Réduire la température du four de 25°F (15°C) ou placer la grille plus haut dans le four. **Brunissage insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair -** Placer la grille plus bas dans le four. **Durée de cuisson incorrecte -** Revoir la durée de cuisson. **Porte du four non fermée -** Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte. **La porte du four a été ouverte durant la cuisson -** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson. **La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four -** Placer la grille plus haut dans le four. **Les croûtes des tartes brunissent trop vite -** Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.
"F" ou "C" ainsi que des chiffres clignotent-ils sur l'affichage? Si "F" ou "C" ainsi qu'un chiffre clignotent en alternance sur l'affichage, consulter la section suivante pour trouver une éventuelle solution :	
F42, F43	**La tension est trop faible ou trop élevée -** Éteindre la table de cuisson. Attendre 5 secondes puis la rallumer. Si le problème persiste, contacter un électricien qualifié.
C81, C82, C83	**La surface de cuisson a surchauffé -** L'arrêt automatique de la surface de cuisson a été activé. Attendre 5 minutes pour qu'elle refroidisse puis la rallumer.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, 560, F61, F62, F63, F64	Appeler pour demander une intervention de dépannage. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.

Bruits

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
Sons liés au fonctionnement de la table de cuisson Voici quelques bruits normaux avec des explications. Ces sons correspondent à des bruits de fonctionnement normaux.	
Faible bourdonnement	**Ceci se produit en cas de cuisson à puissance élevée. Il est dû à la quantité d'énergie transmise de l'appareil à l'ustensile de cuisson -** Le bourdonnement faiblit ou cesse lorsque l'alimentation est interrompue.
Crépitement	**L'ustensile de cuisson utilisé est composé de différents matériaux. Le bruit est causé par les vibrations dans les jointures entre les différentes couches -** Le bruit peut varier selon la quantité et le type d'aliments cuits.
Bruit de ventilateur	**Les composants électroniques nécessitent une température contrôlée pour pouvoir fonctionner correctement -** La table de cuisson est équipée d'un ventilateur dont la vitesse de fonctionnement varie en fonction de la température détectée. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner une fois que la table de cuisson a été éteinte si la température détectée est trop élevée.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web **www.whirlpool.ca** ou nous contacter au **1-800-807-6777**.

Ensemble d'entretien de la table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
(comprend le nettoyant, le protecteur, son applicateur, le grattoir et les tampons à nettoyer)
Commander la pièce numéro 31605B

Protecteur de table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31463B

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour table de cuisson affresh®
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10355051

Tampons nettoyeurs pour la table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10391473

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®
Commander la pièce numéro W10355010

Grattoir pour table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

Nettoyant et poli pour granite
Commander la pièce numéro W10275756

Nettoyant pour grille à gaz et plateau d'égouttement
Commander la pièce numéro 31617A

Plaque à frire Gourmet
Commander la pièce numéro W10432539

Grille de four plate standard
Commander la pièce numéro W10551060

Grille de four en deux pièces
Commander la pièce numéro 4396927

Lèchefrite et grille en porcelaine
Commander la pièce numéro 4396923

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure
Commander la pièce numéro W10123240

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site http://www.whirlpool.ca.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Whirlpool. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

http://www.whirlpool.ca

Centre d'eXpérience de la clientèle Whirlpool

Aux É.-U., composer le 1-800-253-1301. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Whirlpool") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consomptibles (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Whirlpool non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Whirlpool autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus 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 juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Whirlpool décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Whirlpool ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

W10748900C
SP PN W10754336

®/™ ©2015 Whirlpool. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.

2/15
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.