

BY WHIRLPOOL CORPORATION

ELECTRIC RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call:

1-800-807-6777

or visit our website at

www.roper.ca

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour assistance, installation ou service, composez le

1-800-807-6777

ou visitez notre site web à

www.roper.ca

Table of Contents/Table des matières 2

To the installer: Please leave this instruction book with the unit.
To the consumer: Please read and keep this book for future reference.

Pour l'installateur : laisser ce manuel d'instructions avec l'appareil.
Pour le consommateur : lire ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure.

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| RANGE SAFETY | 3 |
| The Anti-Tip Bracket | 3 |
| PARTS AND FEATURES | 5 |
| COOKTOP USE | 6 |
| Cooktop Controls | 6 |
| Coil Elements and Burner Bowls (on some models) | 6 |
| Home Canning | 7 |
| Cookware | 7 |
| ELECTRONIC OVEN CONTROL | 7 |
| Display | 7 |
| Clock | 7 |
| Timer | 8 |
| Oven Temperature Control | 8 |
| OVEN USE | 8 |
| Aluminum Foil | 8 |
| Positioning Racks and Bakeware | 8 |
| Bakeware | 9 |
| Oven Vent | 9 |
| Baking and Roasting | 9 |
| Broiling | 10 |
| RANGE CARE | 11 |
| General Cleaning | 11 |
| Oven Door | 12 |
| Storage Drawer | 12 |
| TROUBLESHOOTING | 13 |
| ASSISTANCE OR SERVICE | 13 |
| WARRANTY | 14 |

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----------|
| SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE | 15 |
| La bride antibasculement | 15 |
| PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES | 18 |
| UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON | 19 |
| Commandes de la table de cuisson | 19 |
| Éléments en spirale et cuvettes de brûleur (sur certains modèles) | 19 |
| Préparation de conserves à la maison | 20 |
| Ustensiles de cuisson | 20 |
| COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR | 21 |
| Affichage | 21 |
| Horloge | 21 |
| Minuterie | 21 |
| Commande de la température du four | 21 |
| UTILISATION DU FOUR | 22 |
| Papier d'aluminium | 22 |
| Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson | 22 |
| Ustensiles de cuisson | 22 |
| Évent du four | 23 |
| Cuisson au four et rôtissage | 23 |
| Cuisson au gril | 23 |
| ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE | 24 |
| Nettoyage général | 24 |
| Porte du four | 25 |
| Tiroir de remisage | 26 |
| DÉPANNAGE | 26 |
| ASSISTANCE OU SERVICE | 27 |
| GARANTIE | 28 |

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.

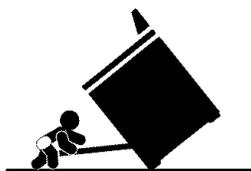
⚠ WARNING

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 the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

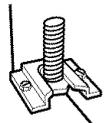
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

See the installation instructions for details.

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

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

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

For units with ventilating hood –

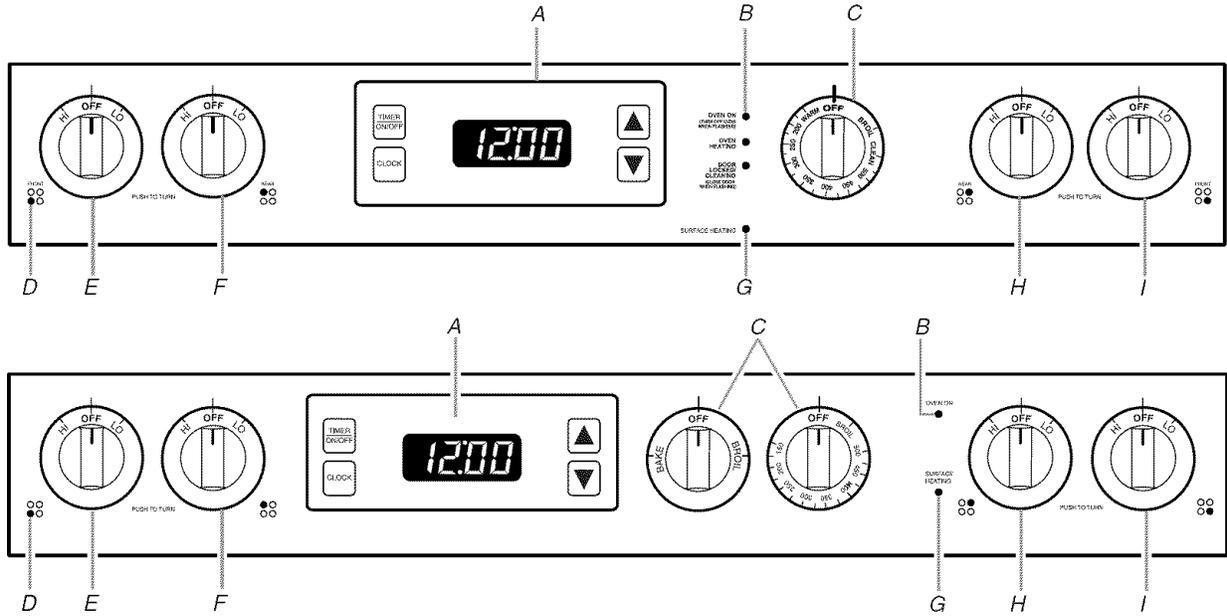
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

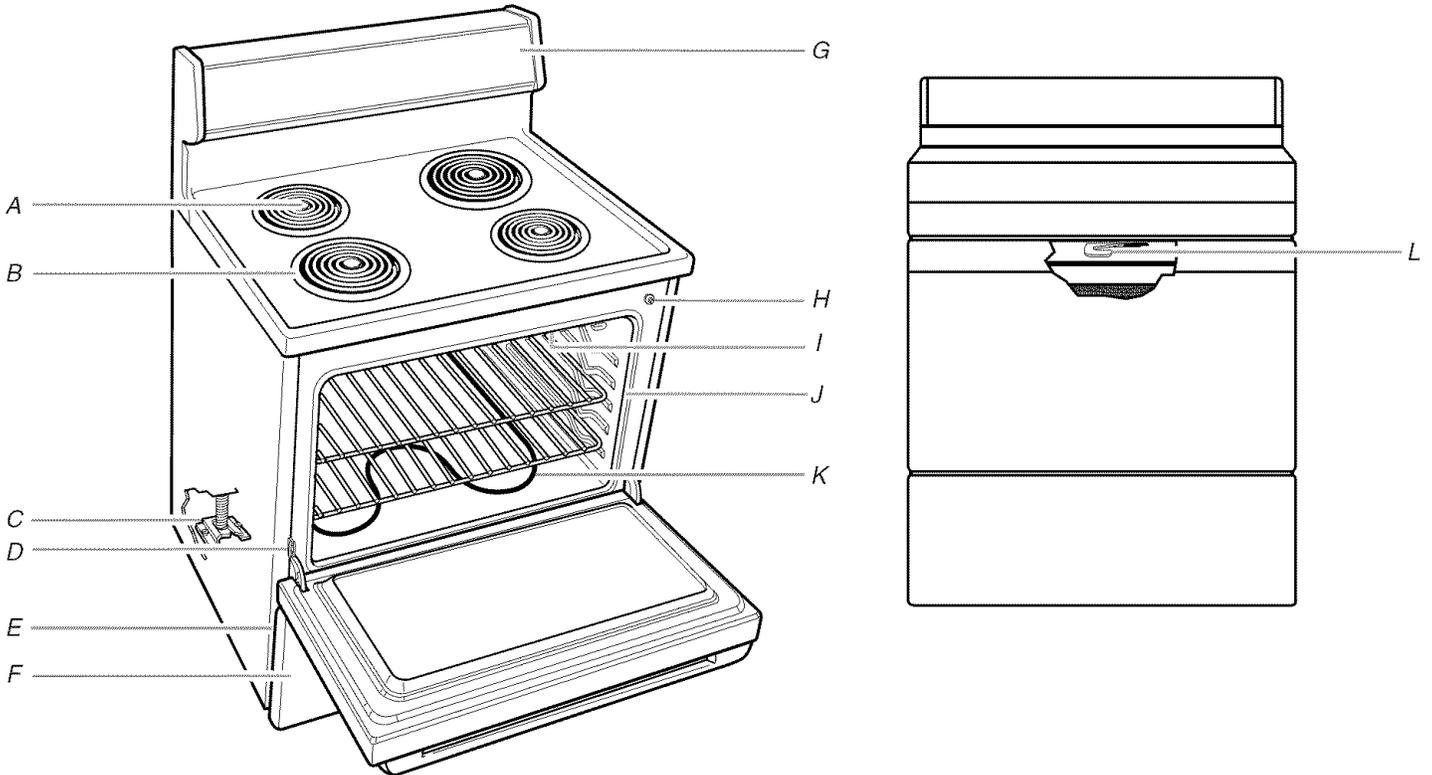
This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panels



- A. Electronic clock/timer (on some models)
- B. Oven indicator lights
- C. Oven temperature control
- D. Surface burner locator
- E. Left front burner control
- F. Left rear burner control
- G. Surface heating indicator light
- H. Right rear burner control
- I. Right front burner control

Range



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

COOKTOP USE

Cooktop Controls

WARNING



Fire Hazard

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

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

| SETTING | RECOMMENDED USE |
|--------------------|---|
| HI | <ul style="list-style-type: none">■ Start food cooking.■ Bring liquid to a boil. |
| Medium High 6-8 | <ul style="list-style-type: none">■ Hold a rapid boil.■ Quickly brown or sear food. |
| Medium 5 | <ul style="list-style-type: none">■ Maintain a slow boil.■ Fry or sauté foods. |
| Medium Low 2-4 | <ul style="list-style-type: none">■ Cook soups, sauces and gravies.■ Stew or steam food. |
| LO | <ul style="list-style-type: none">■ Simmer.■ Keep food warm.■ Melt chocolate or butter. |

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

Coil Elements and Burner Bowls (on some models)

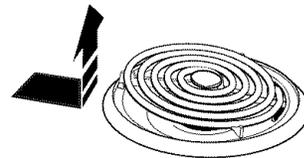
Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat, causing the burner bowl to change color. For more information, see the "General Cleaning" section.

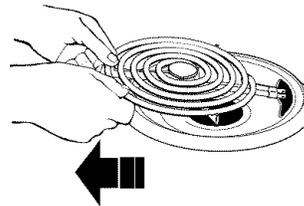
NOTE: Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the Off position.

To Remove:

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



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



3. Lift out the burner bowl.

To Replace:

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



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

Home Canning

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

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. 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, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See "Assistance or Service" for instructions on how to order.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

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

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

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

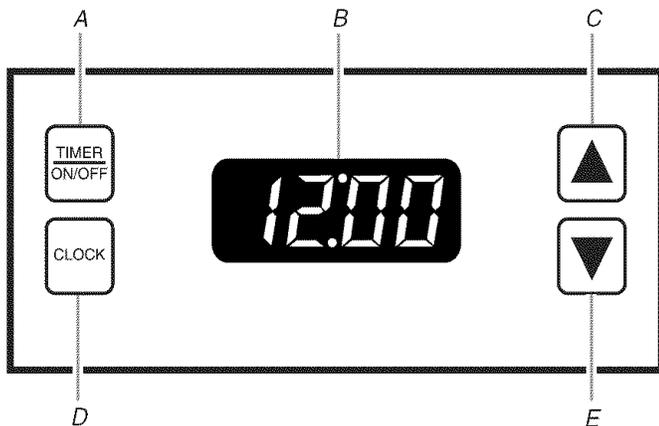
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

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

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

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

ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. Timer
D. Clock

C. Increase
E. Decrease

E. Decrease

Display

When power is first supplied to the appliance, everything on the display will light up for 5 seconds. Then, the time of day and "PF" will appear on the display.

If "PF" appears at any other time, a power failure has occurred. Reset the clock. See "Clock" section.

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

Clock

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

To Set:

Before setting, make sure the oven and Timer are off.

1. Press CLOCK.

The colon will flash during Clock programming.

- Press the “up” or “down” arrow pads to set the time of day.
The time can be changed in either small or 10-minute increments by pressing a pad briefly or by pressing and holding a pad.
- Press CLOCK. The colon will stop flashing when the Clock is active.

Timer

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

- Press TIMER.
The colon will flash during Timer programming.
- Press the “up” or “down” arrow pads to set length of time.
- Press TIMER.
The Timer will begin counting down 5 seconds after the time is set.

To display the time of day while the Timer is counting down, press CLOCK. Time of day will be displayed 5 seconds before returning to the Timer countdown.

When there is 1 minute of time remaining, a single tone will sound and the display will begin counting down in seconds.

When the Timer reaches zero, the display will show “End” and four 1-second tones will sound.

To Cancel:

Press TIMER twice in the Timer mode.

Oven Temperature Control

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

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

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

| ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C) | COOKS FOOD |
|----------------------------------|--------------------|
| 5° to 10°F (3° to 6°C) | ...a little more |
| 15° to 20°F (9° to 12°C) | ...moderately more |
| 25° to 35°F (15° to 21°C) | ...much more |
| -5° to -10°F (-3° to -6°C) | ...a little less |
| -15° to -20°F (-9° to -12°C) | ...moderately less |
| -25° to -35°F (-15° to -21°C) | ...much less |

To Adjust Oven Temperature Calibration:

- Press and hold CLOCK until the oven display shows the current calibration, for example, “00,” if not yet adjusted, or about 5 seconds.
- Press the “up” or “down” arrow pads to increase or to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 35°F (19°C) and -35°F (-19°C).
- Press CLOCK to enter the new temperature.

OVEN USE

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

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

Aluminum Foil

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

- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

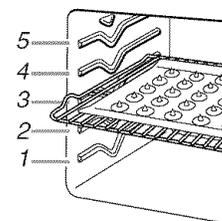
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

NOTES:

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

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



| FOOD | RACK POSITION(S) |
|---|------------------|
| Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes | 1 or 2 |
| Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats | 2 |
| Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies | 2 or 3 |

BAKEWARE

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

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

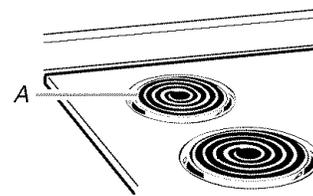
Bakeware

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

| BAKEWARE/ RESULTS | RECOMMENDATIONS |
|--|---|
| Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> Light golden crusts Even browning | <ul style="list-style-type: none"> Use temperature and time recommended in recipe. |
| Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish <ul style="list-style-type: none"> Brown, crisp crusts | <ul style="list-style-type: none"> May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). Use suggested baking time. For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. Place rack in center of oven. |
| Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> Little or no bottom browning | <ul style="list-style-type: none"> Place in the bottom third of oven. May need to increase baking time. |
| Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> Light, golden crusts Uneven browning | <ul style="list-style-type: none"> May need to increase baking time. |

| BAKEWARE/ RESULTS | RECOMMENDATIONS |
|--|---|
| Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> Crisp crusts | <ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. |
| Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> Brown, crisp crusts | <ul style="list-style-type: none"> May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). |

Oven Vent



A. Oven vent

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

The element can be used when the oven is in use as long as the cookware does not extend more than ½" (1.3 cm) over the element.

Baking and Roasting

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

To Bake or Roast:

- Push in and turn the oven control knob to the desired temperature setting. The OVEN ON and OVEN HEATING lights will turn on, and the set temperature will appear in the display for 5 seconds.

On some models, set the oven selector to BAKE and turn the oven temperature control knob to the desired temperature setting. The OVEN ON indicator light will turn on and will turn off once the oven is preheated.
- Place food in oven.

The bake and roasting elements will turn on and off to keep the oven temperature at the setting. The OVEN ON indicator light(s) will turn on and off with the elements.
- Push in and turn oven control knob to OFF when finished.

On some models, turn both the oven selector and oven temperature control knob to OFF. The OVEN ON indicator light will turn off.

Broiling

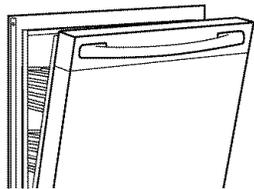
Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid (provided on some models). They are designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See “Assistance or Service” section to order. Ask for Part Number 4396923.

- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

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



To Broil:

1. Push in and turn oven control knob to BROIL.
On some models, set the oven selector and oven temperature control knob to BROIL. The OVEN ON indicator light will turn on.
2. After broiling, turn the oven control knob to OFF.
On some models, turn both the oven selector and oven temperature control knob to OFF. The OVEN ON indicator light will turn off.

To Broil at a Lower Temperature:

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

To broil food slower from the start of cook time, set the oven temperature control knob between 170°F and 325°F (77°C and 163°C). These temperature settings let the broil elements cycle and slow cooking results.

BROILING CHART

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

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

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

RANGE CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662B (not included): See “Assistance or Service” section to order.

COOKTOP CONTROLS

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

Do not soak knobs.

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

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

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

COIL ELEMENTS (on some models)

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

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

Cleaning Method:

- Damp cloth: Make sure control knobs are off and elements are cool.

BURNER BOWLS (on some models)

Cleaning Method:

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water: Soak for 20 minutes, then scrub with stainless steel-wool pad.
- Oven cleaner: Follow product label instructions.
- Mildly abrasive cleanser: Scrub with wet scouring pad.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher
Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617B (not included): See “Assistance or Service” section to order.

SURFACE UNDER COOKTOP (on some models)

To avoid product damage, do not remove the cooktop.

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

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662B (not included): See “Assistance or Service” section to order.

CONTROL PANEL

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662B (not included): See “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

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

BROILER PAN AND GRID (on some models)

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Mildly abrasive cleanser: Scrub with wet scouring pad.
- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water: Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad.
- Oven cleaner: Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

STORAGE DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see “Storage Drawer” section.

Cleaning Method:

- Mild detergent

Drawer Liner (on some models)

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

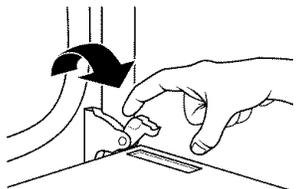
- Clean with mild detergent.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662B (not included): See “Assistance or Service” section to order.

Oven Door

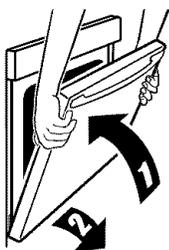
For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.
Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



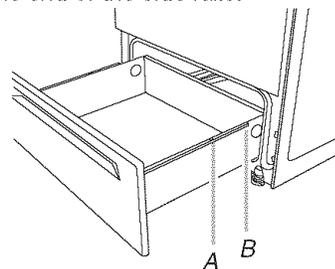
2. Open the oven door.
You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

Storage Drawer

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

To Remove:

1. Pull the storage drawer straight back past the drawer stop notch and the end of the side rails.

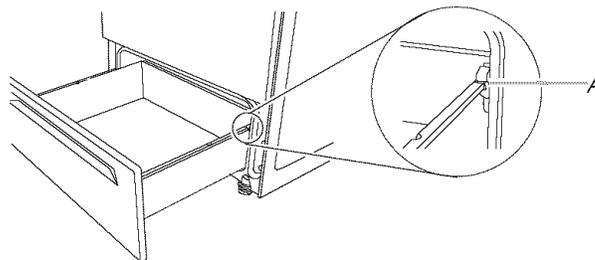


A. Drawer stop notch
B. End of side rail

2. Lift up the back of the drawer and pull the drawer out.

To Replace:

1. Lift up the back of the drawer and place it inside the range in its fully forward position.
2. Lift up the front of the drawer to a level position.
3. Slowly push the drawer into the range until the drawer side rails engage with the gap in the drawer glides.



A. Engage drawer glide.

4. Once the drawer is fully engaged on both sides, slide the drawer back into the closed position.

NOTE: When you are removing and replacing the storage drawer, a slight push may be needed to move the drawer stop notch past the drawer glides.

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

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

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
See "Coil Elements and Burner Bowls" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Oven temperature too high or too low

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

Cooktop cooking results not what expected

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

- **Is the appliance level?**
Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
See "Coil Elements and Burner Bowls" section.

Oven cooking results not what expected

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

ASSISTANCE OR SERVICE

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

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

If you need replacement parts

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

To locate FSP® replacement parts in your area, call our Customer Interaction Centre telephone number or your nearest Whirlpool designated service center.

Call the Whirlpool Canada LP Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer Interaction Centre
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

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

ITEMS WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you how to use your major appliance, to replace or repair house fuses or to correct house wiring or plumbing.
 2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Those consumable parts are excluded from warranty coverage.
 3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use.
 4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by Whirlpool.
 5. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
 6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
 7. Pickup and delivery. This major appliance is designed to be repaired in the home.
 8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
 9. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
 10. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
-

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. 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, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

8/05

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

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____
Address _____
Phone number _____
Model number _____
Serial number _____
Purchase date _____

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

La bride antibasculement

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

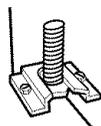
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

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

Voir détails dans les instructions d'installation.

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

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, 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 dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grim pant 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 – Éteindre 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.
- Exeracer 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 événements.
- 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'événement du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

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

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

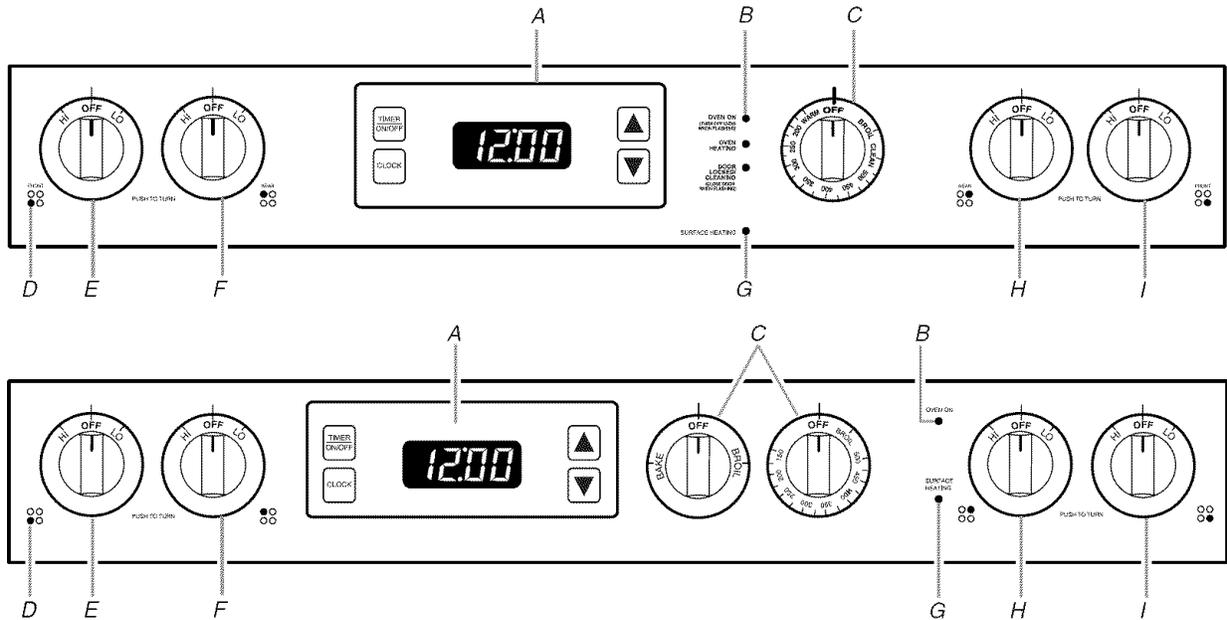
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

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

Tableaux de commande



A. Horloge/Minuterie électronique
(sur certains modèles)

B. Témoins lumineux du four

C. Commande de la température du four

D. Repère de brûleur de surface

E. Commande de brûleur avant gauche

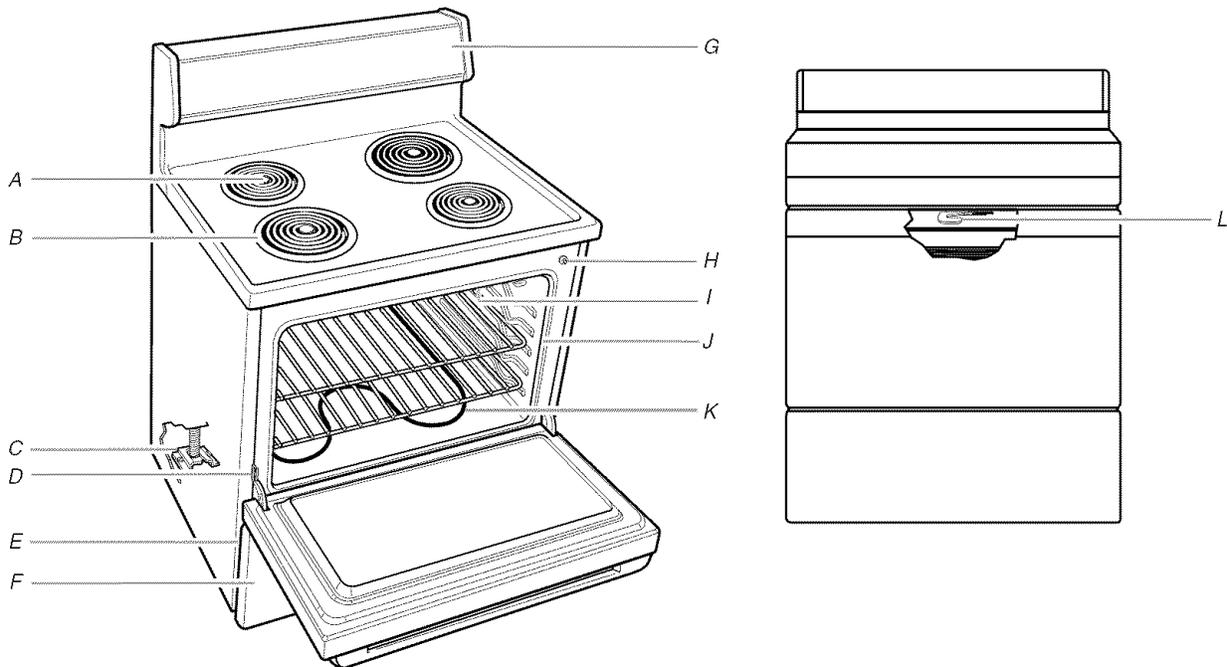
F. Commande de brûleur arrière gauche

G. Témoin lumineux de chauffage de la surface

H. Commande de brûleur arrière droit

I. Commande de brûleur avant droit

Cuisinière



A. Évent du four

B. Brûleur de surface

C. Bride antibasculement

D. Attache de la butée de porte

E. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série
(derrière le côté gauche du tiroir de rangement)

F. Tiroir de rangement

G. Tableau de commande

H. Interrupteur automatique de lampe du four
(sur certains modèles)

I. Élément de cuisson au grill (non illustré)

J. Joint d'étanchéité de la porte

K. Élément de cuisson au four

L. Loquet d'autonettoyage
(sur certains modèles)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

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

| RÉGLAGE | UTILISATION RECOMMANDÉE |
|---|--|
| HI (élevée) | <ul style="list-style-type: none">■ Pour commencer la cuisson des aliments.■ Pour porter un liquide à ébullition. |
| Medium High (moyenne élevée) 6-8 | <ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition rapide.■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments |
| Medium (moyenne) 5 | <ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition lente.■ Pour faire frire ou sauter les aliments. |
| Medium Low (moyenne basse) 2-4 | <ul style="list-style-type: none">■ Pour cuire les soupes et les sauces.■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments. |
| LO (basse) | <ul style="list-style-type: none">■ Pour faire mijoter.■ Pour garder les aliments au chaud.■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre. |

N'oubliez pas : Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Éléments en spirale et cuvettes de brûleur (sur certains modèles)

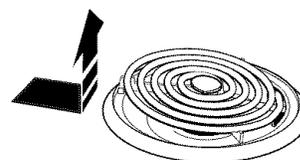
Les éléments en spirale doivent être de niveau pour une cuisson idéale. Les cuvettes de brûleur, lorsqu'elles sont propres, réfléchissent la chaleur sur l'ustensile de cuisson. Elles aident également à contenir les renversements.

Les ustensiles de cuisson ne doivent pas dépasser l'élément en spirale de plus de ½" (1,3 cm). Si l'ustensile de cuisson est de forme irrégulière ou trop gros, il peut produire une chaleur excessive causant la décoloration des cuvettes de brûleur. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

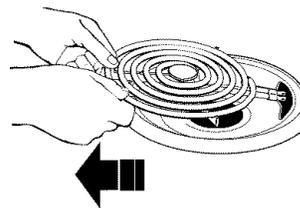
REMARQUE : Avant d'enlever ou de réinstaller les éléments en spirale et les cuvettes de brûleur, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position d'arrêt.

Enlèvement :

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



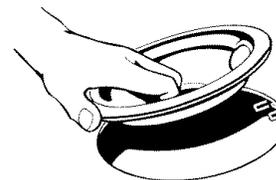
2. Tirer l'élément en spirale tout droit hors de la prise.



3. Soulever la cuvette du brûleur.

Réinstallation :

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



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

Préparation de conserves à la maison

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

- Centrer l'autoclave sur la grille ou 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 zone de cuisson à la surface ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles à éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandé. La non-installation risque de raccourcir la vie utile de l'élément en spirale. Voir "Assistance ou service" pour les instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

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

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

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

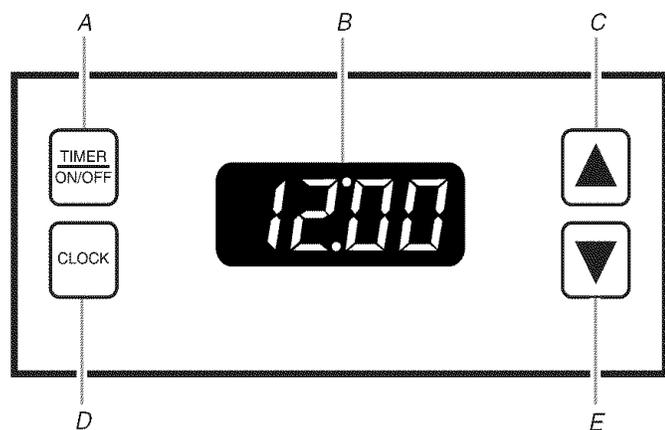
Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura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

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

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

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

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



A. Minuterie
B. Affichage

C. Augmentation
D. Horloge

E. Diminution

Affichage

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, tous les témoins s'allumeront sur l'afficheur pendant 5 secondes. Ensuite l'heure et "PF" apparaîtront sur l'afficheur.

L'affichage de "PF" à tout autre moment indique qu'il y a eu une panne de courant. Régler à nouveau l'horloge. Voir la section "Horloge".

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure du jour.

Horloge

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

Réglage :

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

- Appuyer sur CLOCK (horloge).
Les deux points clignoteront pendant la programmation de l'horloge.
- Appuyer sur les touches à flèche (vers le haut ou vers le bas) pour régler l'heure du jour.
L'heure peut être ajustée par tranches de 10 minutes ou moins en appuyant rapidement sur une touche ou en appuyant et en maintenant une touche.
- Appuyer sur CLOCK (horloge). Les deux points s'arrêteront de clignoter quand l'horloge sera activée.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède à un compte à rebours de l'heure réglée. La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

Réglage :

- Appuyer sur TIMER (minuterie).
Les deux points clignoteront durant la programmation de la minuterie.
- Appuyer sur les touches à flèche (vers le haut ou vers le bas) pour régler la durée désirée.

- Appuyer sur TIMER (minuterie).

La minuterie commencera le compte à rebours 5 secondes après le réglage de l'heure.

Pour afficher l'heure du jour pendant que la minuterie procède au compte à rebours, appuyer sur CLOCK (horloge). L'heure du jour sera affichée pendant 5 secondes, puis le compte à rebours sera affiché à nouveau.

Lorsqu'il ne restera plus qu'une minute, un seul signal sonore sera émis et l'afficheur commencera le compte à rebours en secondes.

Lorsque la minuterie sera à zéro, l'afficheur indiquera "End" (fin) et quatre signaux sonores d'une seconde seront émis.

Pour annuler :

Appuyer deux fois sur TIMER (minuterie), en mode de minuterie.

Commande de la température du four

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

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

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

| AJUSTEMENT °F (AJUSTEMENT °C) | CUIT LES ALIMENTS |
|----------------------------------|---------------------|
| 5° à 10°F (3° à 6°C) | ...un peu plus |
| 15° à 20°F (9° à 12°C) | ...modérément plus |
| 25° à 35°F (15° à 21°C) | ...beaucoup plus |
| -5° à -10°F (-3° à -6°C) | ...un peu moins |
| -15° à -20°F (-9° à -12°C) | ...modérément moins |
| -25° à -35°F (-15° à -21°C) | ...beaucoup moins |

Ajustement du calibrage de la température du four :

- Appuyer sur CLOCK (horloge) jusqu'à ce que l'affichage du four indique le calibrage courant, par exemple "00", s'il n'a pas encore été ajusté, ou environ 5 secondes.
- Appuyer sur les touches à flèche (vers le haut ou vers le bas) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 35°F (19°C) et -35°F (-19°C).
- Appuyer sur CLOCK (horloge) pour entrer la nouvelle température.

UTILISATION DU FOUR

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

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

Papier d'aluminium

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

- Ne pas recouvrir totalement la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

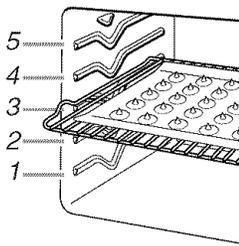
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four.

GRILLES

REMARQUES :

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et les tableaux suivants comme guides.



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

USTENSILES DE CUISSON

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

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

Ustensiles de cuisson

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

| USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS | RECOMMANDATIONS |
|--|--|
| Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme | <ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. |
| Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes brunes, croustillantes | <ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four. |
| Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique <ul style="list-style-type: none"> ■ Brunissage faible ou non existant à la base | <ul style="list-style-type: none"> ■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson. |
| Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal | <ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson. |

USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS

RECOMMANDATIONS

Plats en grès/Pierre de cuisson

- Croûtes croustillantes

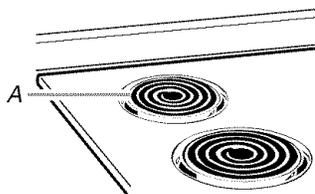
- Suivre les instructions du fabricant.

Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four

- Croûtes brunes, croustillantes

- Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Évent du four



A. Évent du four

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

L'élément peut être utilisé lorsque le four est en marche, pourvu que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord de l'élément de plus de 1/2" (1,3 cm).

Cuisson au four et rôtissage

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

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Enfoncer et tourner le bouton de commande du four sur le réglage de température désiré. Les témoins lumineux OVEN ON (four en marche) et OVEN HEATING (chauffage du four) s'allumeront et la température réglée apparaîtra sur l'afficheur pendant 5 secondes.

Sur certains modèles, régler le bouton sélecteur du four sur BAKE (cuisson au four) et tourner le bouton de commande de température du four à la température désirée. Le témoin lumineux OVEN ON (four en marche) s'allumera et s'éteindra une fois que le four sera préchauffé.

2. Placer les aliments dans le four.

Les éléments de cuisson au four et de rôtissage s'allumeront et s'éteindront par intermittence pour maintenir la température du four réglée. Le(s) témoin(s) lumineux OVEN ON (four en marche) s'allumera (s'allumeront) et s'éteindra (s'éteindront) avec les éléments.

3. Enfoncer et tourner le bouton de commande du four à OFF (arrêt) après avoir terminé.

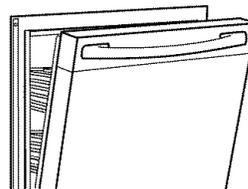
Sur certains modèles, tourner le bouton sélecteur du four et le bouton de commande de température du four à OFF (arrêt). Le témoin lumineux OVEN ON (four en marche) s'éteindra.

Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au grill permet d'obtenir des résultats plus précis. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des morceaux de viande, poisson et volaille de forme inégale cuisent mieux à des températures de cuisson au grill plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée. Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande. Une lèchefrite peut être commandée; demander la pièce n° 4396923.
- Pour un écoulement convenable, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Couper l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour empêcher la viande de se cintrer.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, volaille ou viande.
- Après la cuisson au grill, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

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



Cuisson au grill :

1. Enfoncer puis tourner le bouton de commande du four à BROIL (cuisson au grill).

Sur certains modèles, régler le bouton sélecteur du four et le bouton de commande de température du four sur BROIL (cuisson au grill). Le témoin lumineux OVEN ON (four en marche) s'allumera.

2. Après avoir terminé, tourner le bouton de commande du four à OFF (arrêt).

Sur certains modèles, tourner le bouton sélecteur du four et la commande de température du four à OFF (arrêt). Le témoin lumineux OVEN ON (four en marche) s'éteindra.

Cuisson au gril à une température inférieure :

Si l'aliment cuit trop vite, tourner le bouton de commande de température du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le témoin lumineux OVEN ON (four en marche) s'éteigne.

Pour cuire les aliments au gril plus lentement dès le début de la cuisson, régler le bouton de commande de température du four entre 170°F et 325°F (77°C et 163°C). Ces réglages de température permettent aux éléments de cuisson au gril de fonctionner par intermittence ayant comme résultat une cuisson lente.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

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

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

*Placer jusqu'à 9 galettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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 sur les étiquettes des produits de nettoyage.

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

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil est 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 des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31662B (non incluse) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

Ne pas immerger les boutons de commande.

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

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

Méthode de nettoyage :

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

ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles)

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

Pour plus de renseignements, voir "Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs".

Méthode de nettoyage :

- Chiffon humide : S'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

CUVETTES DES BRÛLEURS (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon en laine d'acier inoxydable.
- Nettoyant à four : Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.
- Produit de nettoyage légèrement abrasif : Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

Émail vitrifié seulement, pas le chrome

■ Lave-vaisselle

Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz - Pièce n° 31617B (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)

Ne pas enlever la table de cuisson pour éviter de l'endommager. Pour plus de renseignements, voir la section "Table de cuisson relevable".

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitres et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31662B (non incluse) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

TABLEAU DE COMMANDE

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

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 tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31662B (non incluse) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut causer des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

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

GRILLES DE FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Sortir les grilles sinon elles se décolorent et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE (sur certains modèles)

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Produit de nettoyage légèrement abrasif : Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyant à four : Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, pas le chrome

- Lave-vaisselle

TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Pour plus de renseignements, voir la section "Tiroir de remisage".

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

Intérieur du tiroir (sur certains modèles)

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

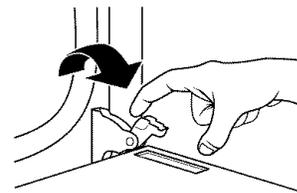
- Nettoyer avec un détergent doux.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31662B (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

Porte du four

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

Enlèvement :

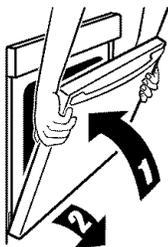
1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.

- Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté avec les deux mains.

Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

- Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



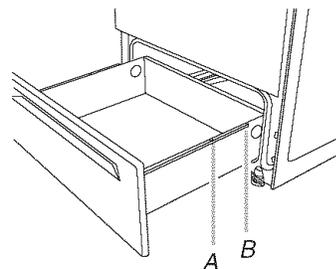
- Ouvrir la porte du four.
Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.
- Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédés d'enlèvement et d'installation.

Tiroir de remisage

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

Pour enlever :

- Tirer le tiroir de remisage en ligne droite au-delà de l'encoche de la butée de tiroir et à l'extrémité des rails latéraux.

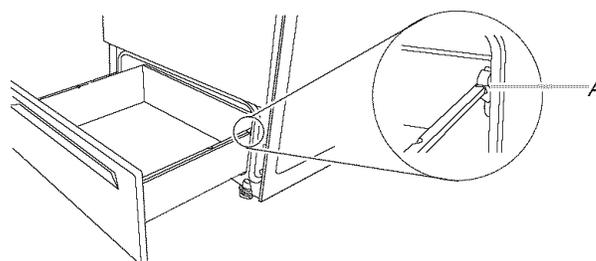


A. Encoche de la butée de tiroir
B. Extrémité du rail latéral

- Soulever l'arrière du tiroir et retirer ce dernier.

Pour réinstaller :

- Soulever l'arrière du tiroir et le placer dans la cuisinière, dans sa position la plus avancée.
- Soulever l'avant du tiroir jusqu'à ce que ce dernier soit de niveau.
- Pousser le tiroir lentement dans la cuisinière jusqu'à ce que les rails latéraux du tiroir s'engagent dans les ouvertures des glissières du tiroir.



A. Engager la glissière du tiroir

- Une fois complètement engagé des deux côtés, glisser le tiroir en position fermée.

REMARQUE : Lors de la dépose et de la réinstallation du tiroir de remisage, il peut s'avérer nécessaire d'exercer une légère pression pour déplacer l'encoche de la butée de tiroir au-delà des glissières du tiroir.

DÉPANNAGE

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

Rien ne fonctionne

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?**
Brancher sur une prise reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?**
Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

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

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson.

La température du four est trop élevée ou trop basse

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

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

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?**
Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?**
Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

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

- **L'appareil est-il d'aplomb?**
Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température est-il réglé correctement?**
Voir la section "Commande de la température du four".

- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson.

ASSISTANCE OU SERVICE

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

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros au complet du modèle et de la série de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement les pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® s'adapteront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil ROPER®.

Pour localiser des pièces de rechange FSP® dans votre région, téléphoner au Centre d'interaction avec la clientèle ou au centre de service Whirlpool désigné le plus proche.

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

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Ventes d'accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

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

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

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

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool") paiera pour les pièces de rechange FSP® et la main-d'oeuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

WHIRLPOOL NE PRENDRA PAS EN CHARGE

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Ces pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool.
5. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit dans les régions éloignées.
10. La dépose et la réinstallation de votre appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURISDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER 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 UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le 1-800-253-1301. Au Canada, composer le 1-800-807-6777. 8/05

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

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

W10017710

© 2006 Whirlpool Corporation.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

© Registered Trademark/TM Trademark of Whirlpool, U.S.A., Whirlpool Canada LP Licensee in Canada
© Marque déposée/TM Marque de commerce de Whirlpool, U.S.A., Emploi Licencié par Whirlpool Canada LP au Canada

1/06
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.