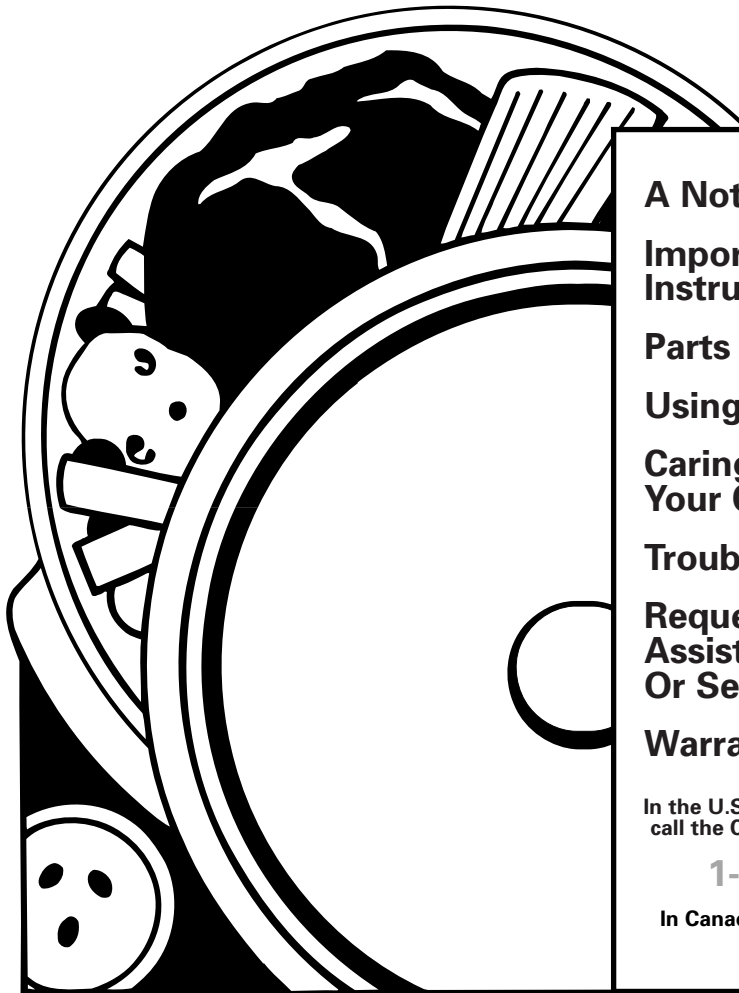




# Use And Care

## G U I D E



A Note To You.....	2
Important Safety Instructions .....	3
Parts And Features.....	5
Using Your Cooktop...6	
Caring For Your Cooktop .....	9
Troubleshooting .....	12
Requesting Assistance Or Service.....	13
Warranty.....	15

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

**1-800-253-1301**

In Canada for assistance or service, see page 14.

### ELECTRIC COOKTOPS

**MODELS RCS2002G RCS2012G RCS3004G  
RCS3014G RCS3614G**

# A Note to You

## Thank you for buying a WHIRLPOOL® appliance.

The Whirlpool Brand is committed to designing quality products that consistently perform for you to make your life easier. To ensure that you enjoy years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It is full of valuable information about how to operate and maintain your appliance properly and safely. Please read it carefully.

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

## Please record your model's information.

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

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

**Model Number** \_\_\_\_\_

**Serial Number** \_\_\_\_\_

**Purchase Date** \_\_\_\_\_

**Dealer Name** \_\_\_\_\_

**Dealer Address** \_\_\_\_\_

**Dealer Phone** \_\_\_\_\_

**Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference. It is important for you to save your sales receipt showing the date of purchase. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.**

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

**1-800-253-1301**

To find detailed product information, the location of the nearest Whirlpool dealer or authorized servicer, to purchase an accessory item, or register your appliance on-line, please visit our Web site at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

**In Canada, for assistance or service, see the "If You Need Assistance or Service" section.**

In Canada visit our Web site at [www.whirlpool.com/canada](http://www.whirlpool.com/canada)

# Important Safety Instructions

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **CAUTION** – Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

continued on next page

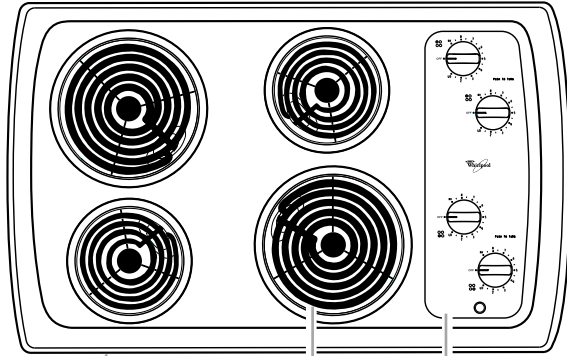
# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **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** – This cooktop 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.
  - **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop 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 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.
- For units with ventilating hood –**
- **Clean Ventilating Hoods Frequently** – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
  - **When flaming foods under the hood,** turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

# Parts And Features

## Models RCS3004G, RCS3014G, RCS3614G

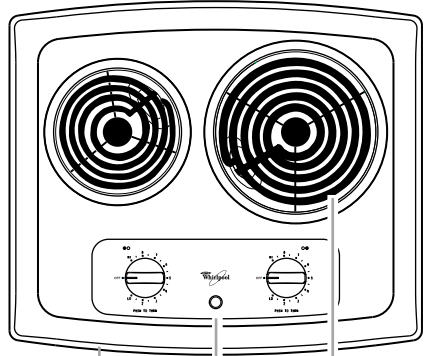


Model and serial number plate (located on outside bottom of cooktop)

Plug-in coil element with one-piece reflector bowl

Control panel

## Models RCS2002G, RCS2012G



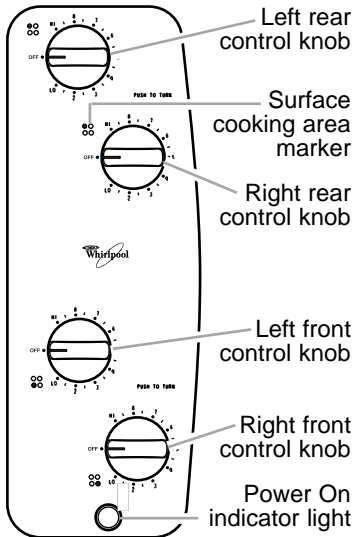
Model and serial number plate (located on outside bottom of cooktop)

Control panel

Plug-in coil element with one-piece reflector bowl

## Control panels

### Models RCS3004G, RCS3014G, RCS3614G



Left rear control knob

Surface cooking area marker

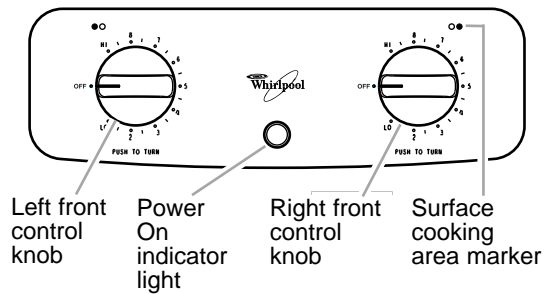
Right rear control knob

Left front control knob

Right front control knob

Power On indicator light

### Models RCS2002G, RCS2012G



Left front control knob

Power On indicator light

Right front control knob

Surface cooking area marker

# Using Your Cooktop



## ⚠️ WARNING

### Fire Hazard

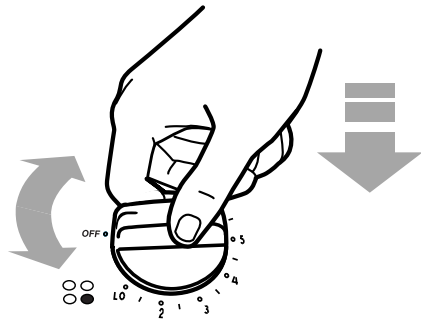
Turn off all controls when done cooking.  
Failure to do so can result in death or fire.

## Using the surface cooking area

Push in control knobs before turning them to a setting. You can set them anywhere between HI and OFF.

### Surface cooking area markers

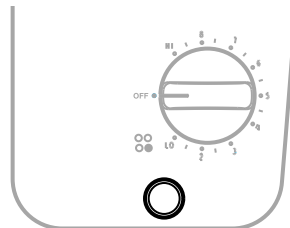
The solid dot in the surface cooking area marker shows which coil element is turned on by that knob.



(Models RCS3614G, RCS3004G, RCS3014G shown)

### Power On indicator light

The Power On indicator light will glow when any of the coil element(s) are turned on.

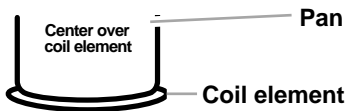


(Models RCS3614G, RCS3004G, RCS3014G shown)

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

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	<ul style="list-style-type: none"> <li>To start food cooking.</li> <li>To bring liquid to a boil.</li> </ul>
MED-HI or 6-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>To hold a rapid boil.</li> <li>To quickly brown or sear meat.</li> </ul>
MED or 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>To maintain a slow boil.</li> <li>To fry poultry or meat.</li> <li>To make pudding, sauce, or gravy.</li> </ul>
MED-LO or 2-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>To stew or steam food.</li> <li>To simmer food.</li> </ul>
LO	<ul style="list-style-type: none"> <li>To keep food warm. Set the heat higher or lower within the LO (or 1) band to keep food at the temperature you want.</li> <li>To maintain liquid just below simmer.</li> <li>To melt chocolate or butter.</li> </ul>

## Home canning information



- **Use flat-bottomed canners** on all types of cooktops, especially ceramic glass. Canners with rippled or ridged bottoms do not allow good contact with the surface.
- **Center the canner** over the largest coil element. Do not extend more than one inch outside the coil element. Large diameter canners/pans, if not centered correctly, trap heat and can cause damage to the cooktop.
- **Do not place** your canner on two coil elements at the same time.
- **The type of material** the canner is made of determines the length of heating time. Refer to the “Characteristics of cookware materials” chart later in this section for more information.
- **When canning** for long periods of time, allow elements and the surrounding surfaces to cool down.

- **Alternate use** of the coil elements between batches or prepare small batches at a time.
- **Start with hot water**, cover with a lid, and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- **Keep reflector bowls clean** so that they will always reflect heat well.
- **For up-to-date information** on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

### Optional canning kit

Most water-bath or pressure canners have large diameters. If you do canning with them at high heat settings for long periods of time, you can shorten the life of regular coil elements. This can also damage the cooktop. If you plan to use the cooktop for canning, we recommend the installation of a Canning Kit. Order the kit (Part No. 242905) from your dealer or authorized service company.

## Characteristics of cookware materials

The pan material affects how fast heat transfers from the coil element through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats quickly and evenly.</li> <li>• Use for all types of cooking.</li> <li>• Medium or heavy thickness is best for most cooking.</li> <li>• Used as a core or base in cookware to provide even heating.</li> </ul>
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats slowly and evenly.</li> <li>• Good for browning and frying.</li> <li>• Maintains heat for slow cooking.</li> <li>• Can be coated with porcelain enamel.</li> </ul>
Ceramic or ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats slowly and unevenly.</li> <li>• Use on low to medium settings.</li> <li>• Follow manufacturer's instructions.</li> </ul>
Copper	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats very quickly and evenly.</li> <li>• Used as a core or base in cookware to provide even heating.</li> </ul>
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer.</li> <li>• Use on low settings.</li> </ul>
Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See cast iron and stainless steel.</li> </ul>
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heats quickly but unevenly.</li> <li>• A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating.</li> <li>• Can be coated with porcelain enamel.</li> </ul>

## Cookware tips

- **Select a pan** that is about the same size as the coil element. Cookware should not extend more than 1 inch (2.5 cm) outside the area.
- **For best results and greater energy efficiency**, use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the coil element. Cookware with rounded, warped, ribbed (such as some porcelain enamelware), or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- **Cookware with non-stick finish** has heating characteristics of the base material.
- **Use flat bottom cookware** for best heat conduction from the coil element to the cookware. Determine flatness with the ruler test. Place the edge of a ruler across the bottom of the cookware. Hold it up to the light. No light should be visible under the ruler. Rotate the ruler in all directions and look for any light.
- **Do not leave** empty cookware, or cookware that has boiled dry, on a hot coil element. The cookware could overheat, causing damage to the cookware or the coil element.



# Caring For Your Cooktop



## **!WARNING**

### Explosion Hazard

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

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

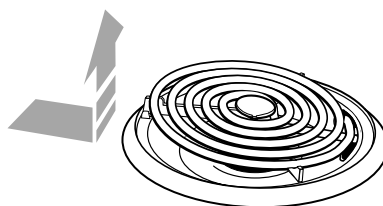
## Coil elements and reflector bowls

### Removing

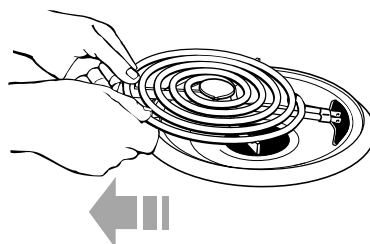
1. Make sure all coil elements are off and cool before removing coil elements and reflector bowls.



2. Push in the edge of the coil element, opposite the receptacle. Then lift it just enough to clear the reflector bowl.



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



4. Lift out the reflector bowl. See the "Cleaning chart" later in this section for cleaning instructions.



continued on next page

## Coil elements and reflector bowls (cont.)

### Replacing

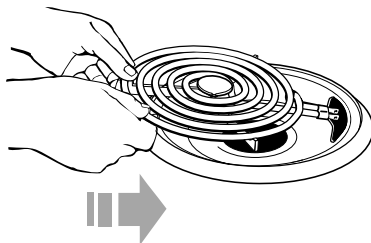
1. Make sure all coil elements are off and cool before replacing coil elements and reflector bowls.



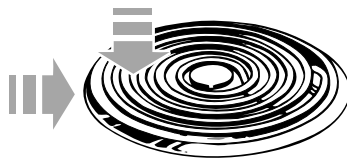
2. Line openings in the reflector bowl with the coil element receptacle.



3. Hold the coil element as level as possible with the terminal just started into the receptacle. Push the coil element terminal into the receptacle.



4. 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.



**NOTE:** Reflector bowls reflect heat back to the cookware on the coil elements. They also help catch spills. When they are kept clean, they reflect heat better and look new longer.

If a reflector bowl changes color, some of your cookware may not be flat enough, or some may be too large for the coil element. In either case, some of the heat that's meant to go into or around cookware goes down and heats the reflector bowl. This extra heat can cause it to change color.

## Cleaning chart

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

<b>PART</b>	<b>CLEANING METHOD</b>	<b>SPECIAL INSTRUCTIONS</b>
<b>Control Knobs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Dishwasher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DO NOT use steel wool or abrasive cleaners.</li> <li>• Pull knobs straight away from control panel.</li> <li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li> </ul>
<b>Control Panel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Spray glass cleaner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li> <li>• Apply spray cleaner to paper towel, do not spray directly on panel.</li> </ul>
<b>Exterior Surfaces*</b> (excluding control panel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Mild liquid cleaner</li> <li>• Spray glass cleaner</li> <li>• Non-abrasive plastic scrubbing pad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DO NOT use abrasive or harsh cleaners like chlorine bleach, ammonia or oven cleaners.</li> <li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li> <li>• Gently clean around the model and serial plate; too much scrubbing could remove the numbers.</li> </ul>
<b>Coil Elements</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• DO NOT clean or immerse in water. Spatters and spills will burn off.</li> </ul>
<b>Chrome reflector bowls*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Light to moderate soil                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soap and water</li> <li>• Non-abrasive plastic scrubbing pad</li> </ul> </li> <li>• Dishwasher</li> <li>• Heavy to burned-on soils                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solution of 1/2 cup ammonia to 1 gallon water</li> <li>• Non-abrasive plastic scrubbing pad</li> <li>• Mild abrasive powdered cleanser or commercial oven cleaner</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash, rinse and dry with soft cloth.</li> <li>• Soak bowls for 20 minutes, then scrub with plastic pad.</li> </ul>

\*When the cooktop is cool, remove all spills and clean. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, may affect the finish.

# Troubleshooting

You can solve many common cooktop problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve your problem without outside help. If the suggestions do not work, see “Requesting Assistance or Service” on page 13 (in the U.S.A.), or on page 14 (in Canada).

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>Nothing will operate</b>	The unit is not wired into a live circuit with proper voltage. A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.) Replace household fuse or reset circuit breaker.
<b>The coil element(s) will not operate</b>	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped. You have not plugged in coil elements all the way. You are not setting the control knobs correctly.	Replace household fuse or reset circuit breaker. Turn control knobs to OFF and plug coil elements in all the way. (See “Replacing” on page 10.) Push control knobs in before turning to a setting.
<b>Control knob(s) will not turn</b>	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
<b>Cooking results are not what you expected</b>	The cooktop is not level. The pan used is not the correct type or size. Cookware does not fit the coil element being used.	Level cooktop. (See Installation Instructions.) Refer to a reliable cookbook for recommended pan type and size. Pan should be the same size or slightly larger than coil element being used.

# Requesting Assistance or Service

To avoid unnecessary service calls, please check the "Troubleshooting" section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

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

### 1. If the problem is not due to one of the items listed earlier in this section\* ...

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



**1-800-253-1301**

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

If you prefer, write to:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

### 2. If you need service\* ...

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



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

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

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

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

### 3. If you need FSP® replacement parts ...

FSP is a registered trademark of Whirlpool Corporation for quality parts. Look for this symbol of quality whenever you need a replacement part for your WHIRLPOOL® appliance. FSP replacement parts will fit right and work right because they are made to the same exacting specifications used to build every new WHIRLPOOL appliance.

To locate FSP replacement parts in your area, refer to Step 2 or call the Whirlpool Consumer Assistance Center number (see Step 1).

\* When asking for help or service:

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

continued on next page

## If you need assistance or service in Canada:

### 1. If the problem is not due to one of the items listed earlier in this section\* ...

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



### 2. If you need service\* ...

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

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

## Inglis Limited Appliance Service – Consumer Services

Direct service branches:

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

## For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

# WHIRLPOOL®

## Electric Cooktop Warranty

LENGTH OF WARRANTY	WHIRLPOOL WILL PAY FOR
<b>FULL ONE-YEAR WARRANTY</b> From Date of Purchase	FSP® replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized Whirlpool service company.
<b>WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A.</b> Service calls to:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Correct the installation of the cooktop.</li> <li>2. Instruct you how to use the cooktop.</li> <li>3. Replace house fuses or correct house wiring.</li> </ol> </li> <li><b>B.</b> Repairs when the cooktop is used in other than normal, single-family household use.</li> <li><b>C.</b> Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home.</li> <li><b>D.</b> Damage to the cooktop caused by accident, misuse, fire, flood, acts of God, or use of products not approved by Whirlpool.</li> <li><b>E.</b> Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.</li> <li><b>F.</b> In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.</li> </ul>	

8/98

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

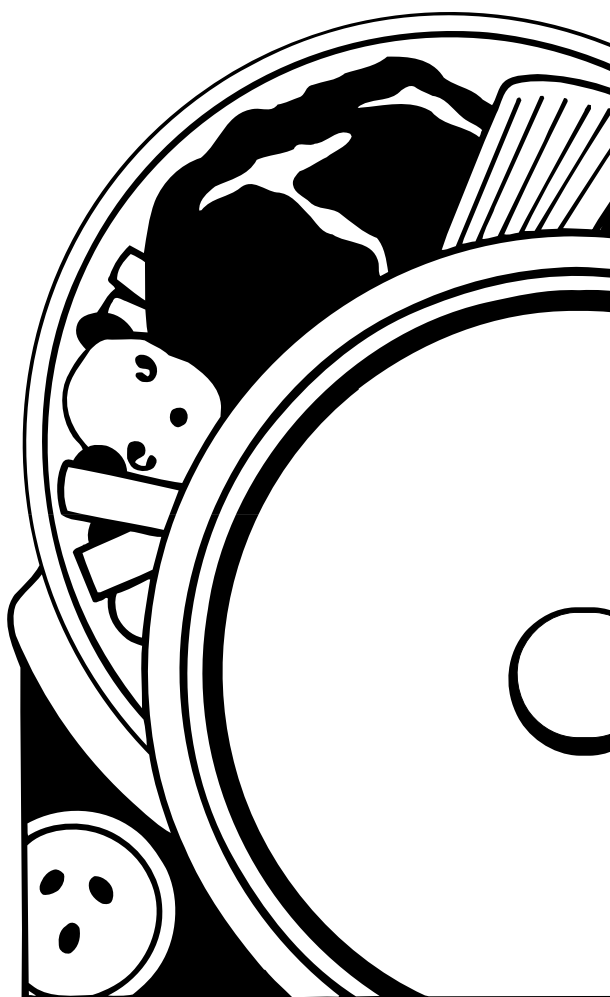
**Outside the United States and Canada, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized Whirlpool dealer.**

If you need service, first see the "If You Need Assistance Or Service" section of this book. After checking "If You Need Assistance Or Service," additional help can be found by calling the Whirlpool Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-253-1301**, from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact your authorized Inglis Limited Appliance Service company.



# G U I D E

## d'utilisation et d'entretien



Note à l'intention de l'utilisateur.....	2
Importantes instructions de sécurité.....	3
Pièces et caractéristiques .....	6
Utilisation de la table de cuisson.....	7
Entretien de la table de cuisson.....	11
Guide de diagnostic .....	14
Demande d'assistance ou de service.....	15
Garantie .....	17

Aux États-Unis, pour assistance ou service, téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs

**1-800-253-1301**

Au Canada, pour assistance ou service, voir page 16.

### TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

**MODÈLE RCS3014G**



# Note à l'intention de l'utilisateur

## Merci de votre achat d'un appareil électroménager WHIRLPOOL®.

La marque Whirlpool s'est engagée à concevoir des produits de qualité qui donnent un rendement uniforme et vous facilitent la vie. Pour que ce produit puisse vous procurer de nombreuses années de service sans problème, nous avons préparé ce Guide d'utilisation et d'entretien. Vous y trouverez de nombreux renseignements sur les méthodes d'entretien convenables et sur l'utilisation en sécurité de votre nouvel appareil. Veuillez les lire attentivement.

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

## Veuillez inscrire les renseignements concernant le modèle de votre appareil.

Chaque fois que vous appelez pour demander le service de votre appareil, vous devez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. On trouve ces renseignements sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série (voir le schéma à la section "Pièces et caractéristiques").

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

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Nom du marchand \_\_\_\_\_

Adresse du marchand \_\_\_\_\_

Téléphone du marchand \_\_\_\_\_

**Conservez ce manuel et la facture de vente en lieu sûr pour référence ultérieure. Il est important pour vous de conserver votre reçu de vente indiquant la date d'achat. Une preuve d'achat vous assurera le service d'après la garantie.**

**Aux États-Unis, téléphoner à notre Centre d'assistance aux consommateurs, sans frais en composant**

**1-800-253-1301**

Pour trouver des renseignements détaillés au sujet du produit, l'emplacement du marchand ou du centre de service autorisé Whirlpool le plus proche, pour acheter un accessoire ou inscrire votre appareil en ligne, veuillez rendre visite à notre site web **[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)**

**Au Canada, pour assistance ou service, voir la section "Demande d'assistance ou de service"**

Au Canada, faites une visite à notre site web au **[www.whirlpool.com/canada](http://www.whirlpool.com/canada)**

# Importantes instructions de sécurité

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## IMPORTANTES INSTRUCTION DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** – Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit:

• **MISE EN GARDE** – Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles qui intéressent les enfants. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.

- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.

**– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –**

suite à la page suivante

## **IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ**

- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur de genre avec produit chimique sec ou mousse.
- Utiliser uniquement des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LA SURFACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les surfaces 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 surfaces près des éléments, avant qu'ils ne soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces au-dessus de la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – Cette table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, dont le contact peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation de récipients 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 des puissances maximales – L'ébullition peut causer de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitre/céramique, céramique, faïence ou autre surface vitrifiée conviennent pour l'utilisation sur une table de cuisson sans bris attribuable au changement soudain de température.

**– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –**

## **IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ**

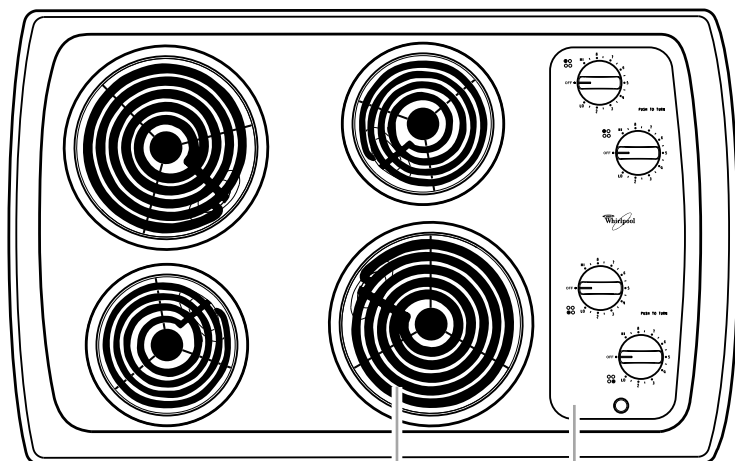
- Positionnement des poignées des ustensiles – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas 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 brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- 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 nettoyeurs peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

### **Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque les éléments s'enflamment sous la hotte, fermer le ventilateur. Le ventilateur, s'il fonctionne, peut propager la flamme.

**– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –**

# Pièces et caractéristiques

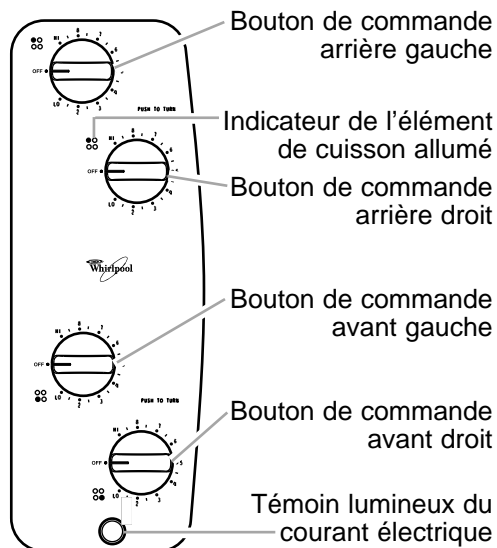


Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (située à la base extérieure de la table de cuisson)

Élément en spirale branché avec cuvette réfléchissante monopièce

Tableau de commande

## Tableau de commande



Bouton de commande arrière gauche

Indicateur de l'élément de cuisson allumé

Bouton de commande arrière droit

Bouton de commande avant gauche

Bouton de commande avant droit

Témoin lumineux du courant électrique

# Utilisation de la table de cuisson



## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

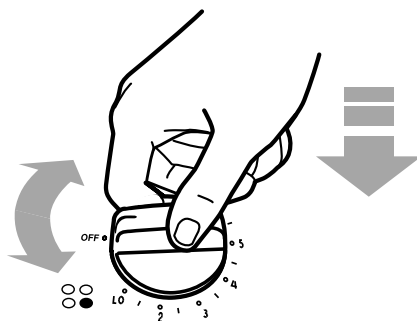
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

## Utilisation des éléments de la table de cuisson

Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner jusqu'à une position de réglage. On peut faire le réglage à toute position entre HI (maximum) et OFF (arrêt).

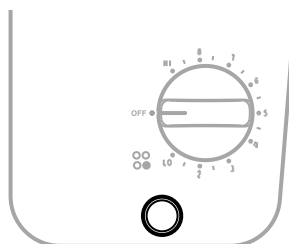
### Indicateur de l'élément de surface de cuisson

Le point lumineux à la surface de la table de cuisson indique quel élément de cuisson est en fonction par ce bouton.



### Témoin lumineux de l'alimentation électrique

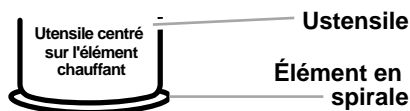
Le témoin lumineux du courant électrique s'illuminera lorsqu'un élément ou des éléments en spirale sont allumés.



**Jusqu'au moment d'être habitué aux réglages, utiliser ce qui suit comme guide.** Pour l'obtention des meilleurs résultats, commencer la cuisson au réglage de la puissance de chauffage maximale; ensuite réduire la puissance de chauffage pour continuer la cuisson.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour commencer la cuisson d'aliments</li> <li>• Pour porter un liquide à ébullition</li> </ul>
MED-HI ou 6-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour maintenir une ébullition rapide</li> <li>• Pour brunir ou saisir rapidement la viande.</li> </ul>
MED ou 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour maintenir une ébullition</li> <li>• Pour frire volaille ou viande</li> <li>• Pour préparer pouding et sauce</li> </ul>
MED-LO ou 2-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour cuire l'aliment en ragoût ou par vapeur</li> <li>• Pour mijoter un aliment.</li> </ul>
LO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour garder les mets chauds. Faire le réglage plus élevé ou plus bas dans la bande LO (ou 1) pour garder les aliments à la température désirée.</li> <li>• Pour maintenir un liquide juste au-dessous du mijotage.</li> <li>• Pour faire fondre chocolat ou beurre.</li> </ul>

## Renseignements pour les conserves à la maison



- **Utiliser des marmites à fond plat** sur tous les genres de surface de cuisson, surtout la vitrocéramique. Les marmites avec fond ondulé ou nervuré ne permettent pas un bon contact avec la surface.
- **Centrer l'autoclave** sur le plus grand élément en spirale. Ne pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) de l'élément en spirale. Les autoclaves et ustensiles de grand diamètre, s'ils ne sont pas correctement centrés, renferment la chaleur et peuvent causer des dommages à la table de cuisson.
- **Ne pas placer** votre autoclave sur deux éléments à la fois.
- **Le type de matériau** employé pour la fabrication de la marmite, détermine la durée de chauffage. Se référer plus loin dans cette section au tableau "Caractéristiques des matériaux d'ustensiles de cuisson" pour plus de renseignements.

- **Lors de la préparation** de conserves pendant de longues périodes, laisser les éléments et les surfaces autour d'eux se refroidir.
- **Alterner l'emploi** des éléments en spirale avec les différentes quantités ou préparer de petites quantités à la fois.
- **Commencer avec de l'eau chaude**, couvrir et porter au point d'ébullition; ensuite réduire la chaleur pour maintenir l'ébullition ou le niveau requis de pression dans un autoclave.
- **Garder les cuvettes réfléchissantes propres** de sorte qu'elles pourront toujours bien refléter la chaleur.
- **Pour des renseignements à jour**, consulter le bureau du Ministère de l'agriculture ou les compagnies qui fabriquent des produits pour les conserves.

## Nécessaire facultatif de préparation de conserves.

La plupart des bains-marie ou autoclaves ont de grands diamètres. Si vous avez l'intention d'utiliser la table de cuisson pour préparer des conserves, nous recommandons l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves. Commander le nécessaire (pièce n° 242905) de votre marchand ou d'une compagnie de service autorisée.

## Caractéristiques des matériaux d'ustensiles de cuisson

Le matériau de l'ustensile affecte la rapidité de transfert de la chaleur de l'élément en spirale à travers le matériau de l'ustensile ainsi que l'uniformité avec laquelle la chaleur se répand sur le fond de l'ustensile. Choisir les ustensiles qui donnent les meilleurs résultats de cuisson.

Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapidité et uniformité de chauffage.</li> <li>• Utilisable pour tous les types de cuisson.</li> <li>• Une épaisseur moyenne ou plus convient le mieux pour la cuisson.</li> <li>• Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour un chauffage uniforme.</li> </ul>
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage lent et inégal.</li> <li>• Bon pour faire brunir et frire.</li> <li>• Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li> <li>• Peut être émaillée.</li> </ul>
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe lentement et inégalement.</li> <li>• S'utilise pour les réglages de bas à moyen.</li> <li>• Suivre les instructions du fabricant.</li> </ul>
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe très rapidement et également.</li> <li>• Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir un chauffage égal.</li> </ul>
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut être utilisée pour la cuisson sur une table de cuisson, si recommandée par le fabricant.</li> <li>• Utilise des réglages de température basse.</li> </ul>
Porcelaine émaillée sur acier ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir fonte et acier inoxydable.</li> </ul>
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe rapidement mais inégalement.</li> <li>• Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile de cuisson fournit un chauffage égal.</li> <li>• Peut être émaillé en porcelaine.</li> </ul>



### Conseils pour le choix d'ustensiles de cuisson

- **Choisir un ustensile** qui a environ la même dimension que l'élément de surface de cuisson. Les ustensiles de cuisson ne devraient pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) hors de la surface de cuisson.
- **Pour obtenir les meilleurs résultats et pour une meilleure utilisation de l'énergie**, utiliser uniquement des récipients à fond plat qui maintiennent un bon contact avec l'élément en spirale. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré (comme le récipient en émail vitrifié) ou entaillé pourraient causer un échauffement inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- **Les ustensiles de cuisson avec fini non adhésif** comportent des caractéristiques de chauffage du matériau de base.
- **Utiliser des ustensiles de cuisson avec fond plat** pour la meilleure transmission de chaleur de l'élément de la surface de cuisson à l'ustensile. Déterminer l'aspect plat avec le test de la règle. Placer le bord d'une règle en travers de la base de l'ustensile. Tenir la règle vers la lumière. Aucune lumière ne devrait être visible sous la règle. Tourner la règle dans tous les sens et rechercher s'il y a une lumière.
- **Ne pas laisser** sur un élément chaud en spirale, un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé. Il peut se produire un échauffement excessif qui fera subir des dommages à l'ustensile de cuisson ou à l'élément en spirale.

# Entretien de la table de cuisson



## ⚠️ AVERTISSEMENT

### Risque d'explosion

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

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

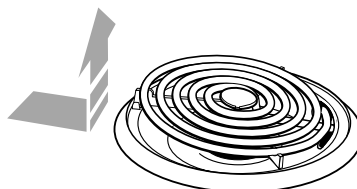
## Éléments en spirale et cuvettes réfléchissantes

### Enlèvement

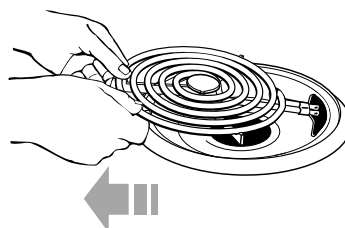
1. S'assurer que les éléments en spirale sont éteints et refroidis avant d'enlever les éléments en spirale et les cuvettes réfléchissantes.



2. Soulever le bord de l'élément en spirale, opposé au connecteur. Ensuite le soulever assez pour le dégager de la cuvette réfléchissante.



3. Retirer l'élément en spirale directement hors du connecteur.



4. Soulever la cuvette réfléchissante. Voir la section "Tableau de nettoyage" plus loin dans cette section pour les instructions de nettoyage.



suite à la page suivante

## Éléments en spirale et cuvettes réfléchissantes (suite)

### Remplacement

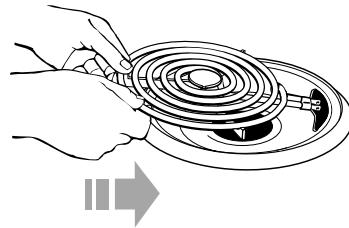
1. S'assurer que tous les éléments en spirale sont réglés à off (éteints) et refroidis avant de replacer les éléments en spirale et les cuvettes réfléchissantes.



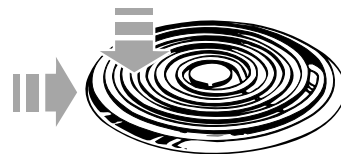
2. Aligner l'ouverture dans la cuvette réfléchissante avec le connecteur de l'élément en spirale.



3. Tenir l'élément en spirale aussi à niveau que possible avec la fiche qui entre un peu dans le connecteur. Pousser la fiche de l'élément en spirale dans le connecteur.



4. Lorsque la fiche est poussée dans le connecteur aussi loin que possible, abaisser le bord de l'élément en spirale opposé au connecteur.



**REMARQUE :** Les cuvettes réfléchissantes reflètent la chaleur sur l'ustensile de cuisson placé sur les éléments en spirale. Elles aident aussi à attraper les renversements. Lorsqu'ils sont gardés propres, elles reflètent mieux la chaleur et paraissent neuves plus longtemps. Si une cuvette réfléchissante devient décolorée, certains de vos ustensiles de cuisson peuvent ne pas avoir un fond assez

plat, ou certains peuvent être trop grands pour l'élément en spirale. Dans un cas ou l'autre, une partie de la chaleur qui est destinée à se diriger vers l'ustensile ou contourner l'ustensile de cuisson, se renferme et chauffe la cuvette réfléchissante. Cette chaleur supplémentaire peut la décolorer.

## Tableau de nettoyage

Utiliser le tableau suivant pour vous aider à nettoyer toutes les pièces de votre table de cuisson.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
<b>Boutons de commande</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau savonneuse</li> <li>• Lave-vaisselle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NE PAS utiliser de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs.</li> <li>• Retirer les boutons directement hors du tableau de commande.</li> <li>• Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.</li> </ul>
<b>Tableau de commande</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau savonneuse</li> <li>• Nettoyant à vitre en atomiseur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.</li> <li>• Vaporiser le nettoyant sur un essuie-tout en papier et ne pas vaporiser directement sur le tableau.</li> </ul>
<b>Surfaces extérieures*</b> (sauf le tableau de commande)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau savonneuse</li> <li>• Nettoyant liquide doux</li> <li>• Nettoyant à vitre en atomiseur</li> <li>• Tampon à frotter en plastique non abrasif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs ou rudes comme nettoyeurs avec chlore, ammoniacque ou nettoyant à four.</li> <li>• Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.</li> <li>• Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série, un frottement excessif pourrait effacer les chiffres.</li> </ul>
<b>Éléments en spirale</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• NE PAS nettoyer ou submerger dans l'eau. Les éclaboussures et les renversements s'élimineront en brûlant.</li> </ul>
<b>Cuvettes réfléchissantes en chrome*</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Souillure légère à modérée</li> <li>• Souillure intense à brûlée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau savonneuse</li> <li>• Tampon à frotter en plastique non abrasif</li> <li>• Lave-vaisselle</li> <li>• Solution de ½ tasse d'ammoniacque à 1 gallon d'eau</li> <li>• Tampon à frotter en plastique non abrasif</li> <li>• Nettoyant en poudre doux abrasif ou un nettoyant commercial à four</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.</li> <li>• Tremper les cuvettes pendant 20 minutes, ensuite les frotter avec un tampon en plastique.</li> </ul>

\*Lorsque la table de cuisson est froide, enlever tous les renversements et nettoyer. Les renversements de nourriture contenant des acides tels que le vinaigre et les tomates, peuvent affecter le fini.

# Guide de diagnostic

On peut résoudre facilement de nombreux problèmes communs aux tables de cuisson, ce qui fait économiser possiblement un appel de service. Vérifier les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre votre problème, sans aide extérieure. Si les suggestions ne répondent pas à votre problème, voir “Demande d’assistance ou de service” à la page 15 (aux États-Unis) ou à la page 16 (au Canada).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<b>Rien ne fonctionne</b>	L'appareil n'est pas relié à un circuit actif avec tension appropriée.  Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert.	Relier l'appareil à un circuit actif avec voltage approprié. (Voir Instructions d'installation.)  Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.
<b>L'élément ou les éléments en spirale ne fonctionnent pas</b>	Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert.  Les éléments en spirale ne sont pas complètement poussés jusqu'au fond dans le connecteur.  Les boutons de commande ne sont pas correctement réglés.	Remplacer le fusible ou remettre de nouveau le disjoncteur en fonction.  Tourner les boutons de commande à OFF et brancher les éléments en spirale jusqu'au fond. (Voir “Remplacement” à la page 11.)  Enfoncer les boutons de commande avant de les tourner pour choisir un réglage.
<b>Les boutons de commande ne tournent pas</b>	Vous n'enfoncez pas les boutons avant de les tourner.	Enfoncer les boutons de commande avant de les tourner pour faire un réglage.
<b>Les résultats de cuisson ne sont pas ceux qui étaient prévus</b>	La table de cuisson n'est pas d'aplomb.  L'ustensile de cuisson utilisé n'est pas du type ou de la dimension correct.  L'ustensile de cuisson ne convient pas à la surface de l'élément chauffant utilisé.	Mettre la table de cuisson de niveau. (Voir Instructions d'installation.)  Se référer à un livre de recettes fiable pour le type et la dimension de l'ustensile de cuisson recommandé.  L'ustensile doit être de la même taille ou légèrement plus grand que l'élément chauffant utilisé.

# Demande d'assistance ou de service

Pour éviter des appels de service non nécessaires, veuillez vérifier la section "Guide de diagnostic". 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.

## Si vous avez besoin d'assistance ou de service aux États-Unis :

### 1. Le problème n'est pas attribuable à l'une des causes indiquées précédemment dans cette section\*...

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool au numéro de téléphone



**1-800-253-1301**

à composer sans frais de partout aux États-Unis, et parler à l'un de nos consultants qualifiés. Le consultant peut vous indiquer comment obtenir un fonctionnement satisfaisant de votre appareil ou si le service est nécessaire, peut recommander une compagnie de service qualifiée dans votre région. Si vous le préférez, écrire à :

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

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

### 2. Si vous avez besoin de service\*...

Whirlpool possède un réseau dans tout le pays



de compagnies de service autorisées Whirlpool. Les techniciens de service Whirlpool sont formés pour répondre à la garantie du produit et fournir les services après garantie partout aux États-

Unis. Pour localiser la compagnie de service autorisée Whirlpool, téléphoner à notre Centre d'assistance aux consommateurs (voir Étape 1) ou consulter les pages jaunes de votre annuaire de téléphone sous les rubriques suivantes :

• APPLIANCE-HOUSEHOLD-MAJOR, SERVICE & REPAIR -  
- Voir : Whirlpool Appliances ou Authorized Whirlpool Service (Exemple: XYZ Service Co.)

• WASHING MACHINES & DRYERS, SERVICE & REPAIR  
- Voir : Whirlpool Appliances ou Authorized Whirlpool Service (Exemple: XYZ Service Co.)

### 3. Si vous avez besoin des pièces de rechange FSP®...

FSP est la marque de commerce déposée de Whirlpool Corporation pour des pièces de qualité. Rechercher ce symbole de qualité chaque fois que vous avez besoin d'une pièce de rechange pour votre appareil électroménager WHIRLPOOL®. Les pièces de rechange FSP conviendront exactement et fonctionneront précisément parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour construire chaque nouvel appareil électroménager WHIRLPOOL.

Pour localiser les pièces de rechange FSP dans votre région, se référer à l'Étape 2 ou composer le numéro de téléphone du Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool (voir Étape 1).

\* Lorsque vous demandez de l'aide ou un service : Veuillez donner une description détaillée du problème, les numéros de série et de modèle complets de l'appareil et la date d'achat. (Voir la section "Note à l'utilisateur". Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

suite à la page suivante

## Demande d'assistance ou de service au Canada :

### 1. Si le problème n'est pas attribuable à l'un des cas indiqués plus tôt dans cette section...

Contactez le marchand où vous avez acheté votre appareil électroménager ou composez le numéro de téléphone **1-800-461-5681** sans frais du Centre d'assistance aux consommateurs Inglis Limitée entre **8 h 30 et 18 h (HNE)**.



### 2. Si vous avez besoin de service\*...

Contactez votre succursale de service d'appareils électroménagers ou le Centre de service autorisé Inglis Limitée le plus proche pour l'entretien de votre appareil électroménager. (Voir liste ci-dessous).

\* Lorsque vous contactez le service de dépannage, veuillez inclure une description détaillée du problème, les numéros de modèle et de série, et la date d'achat. (Voir la section "Note à l'utilisateur".) Ces renseignements nous sont nécessaires pour répondre rapidement à votre demande.

### Service d'appareils ménagers Inglis Limitée – Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

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

## Pour plus d'assistance

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

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

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

# WHIRLPOOL®

## Table de cuisson électrique

DURÉE DE LA GARANTIE	WHIRLPOOL PAIERA POUR
<b>GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN</b> À compter de la date d'achat	Pièces de rechange FSP® et main-d'oeuvre de réparation pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par un établissement de service Whirlpool autorisé.
<b>WHIRLPOOL NE PAIERA PAS POUR</b> <b>A.</b> Visites de service pour : 1. Rectifier l'installation de la table de cuisson. 2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la table de cuisson. 3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. <b>B.</b> Réparations lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que normales, ou non dans un foyer unifamilial. <b>C.</b> Transport pour aller chercher et livrer l'appareil. Ce produit est conçu pour être réparé sur place. <b>D.</b> Dommages à la table de cuisson causés par accident, usage inapproprié, incendie, inondation, désastres naturels ou utilisation de produits non approuvée par Whirlpool. <b>E.</b> Réparations aux pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées à l'appareil. <b>F.</b> Au Canada, frais de voyage ou de déplacement pour les clients qui habitent dans des endroits éloignés.	

8/98

**WHIRLPOOL CORPORATION NE SERA PAS RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS.** Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages fortuits ou indirects de sorte que, cette exclusion ou limitation peut ne pas vous être applicable. Cette garantie vous donne des droits juridiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un état/province à l'autre.

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

Si vous avez besoin de service, consultez la section "Si vous avez besoin d'assistance ou de service" dans ce livret. Après avoir vérifié "Si vous avez besoin d'assistance ou de service" une aide additionnelle peut être obtenue en composant **1-800-253-1301**, le numéro de téléphone du Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool de partout aux États-Unis. Au Canada, contacter votre compagnie autorisée de services d'appareils électroménagers Inglis Limitée.