

for  
**IKEA**<sup>®</sup>  
by  
**WHIRLPOOL  
CORPORATION**

---

**CLASSIC COMMERCIAL STYLE DUAL FUEL  
CONVECTION RANGE**

**Use & Care Guide**

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

In Canada, call for assistance, installation or service, call: **1-800-807-6777**  
or visit our website at [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

---

**CUISINIÈRE À CONVECTION - STYLE COMMERCIAL  
CLASSIQUE À BI-COMBUSTIBLE**

**Guide d'utilisation et d'entretien**

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777**  
ou visitez notre site web à [www.ikea.ca](http://www.ikea.ca)

---

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

---

## TABLE OF CONTENTS

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>RANGE SAFETY</b> .....             | <b>3</b>  |
| The Anti-Tip bracket.....             | 4         |
| <b>COOKTOP USE</b> .....              | <b>6</b>  |
| Cooktop Controls.....                 | 6         |
| Sealed Surface Burners .....          | 7         |
| Home Canning .....                    | 8         |
| Cookware .....                        | 8         |
| <b>OVEN USE</b> .....                 | <b>9</b>  |
| Accessories .....                     | 9         |
| Oven Timer Control Knob .....         | 9         |
| Oven Temperature Control Knob.....    | 9         |
| Multifunction Oven Control Knob ..... | 9         |
| Aluminum Foil.....                    | 10        |
| Positioning Racks and Bakeware .....  | 10        |
| Bakeware.....                         | 10        |
| Meat Thermometer.....                 | 11        |
| Oven Light .....                      | 11        |
| Oven Vent.....                        | 11        |
| Fan Only .....                        | 11        |
| Baking and Roasting.....              | 11        |
| Low and High Broiling.....            | 11        |
| Convection Cooking.....               | 12        |
| True Convect.....                     | 12        |
| Convection Baking.....                | 13        |
| Convection Broiling.....              | 13        |
| <b>OVEN CARE</b> .....                | <b>13</b> |
| General Cleaning.....                 | 13        |
| Oven Door .....                       | 14        |
| Oven Lights .....                     | 15        |
| <b>TROUBLESHOOTING</b> .....          | <b>15</b> |
| <b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....    | <b>16</b> |
| In the U.S.A. ....                    | 16        |
| Accessories .....                     | 16        |
| In Canada .....                       | 16        |
| <b>WARRANTY</b> .....                 | <b>17</b> |

---

## TABLE DES MATIÈRES

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE</b> .....                        | <b>19</b> |
| La bride antibasculement.....                                 | 20        |
| <b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....               | <b>23</b> |
| Commandes de la table de cuisson .....                        | 23        |
| Brûleurs de surface scellés .....                             | 24        |
| Préparation de conserves à la maison.....                     | 25        |
| Ustensiles de cuisson .....                                   | 25        |
| <b>UTILISATION DU FOUR</b> .....                              | <b>26</b> |
| Accessoires .....   | 26        |
| Bouton de commande de la minuterie du four.....               | 26        |
| Bouton de commande de la température du four.....             | 26        |
| Bouton de commande du four multifonction.....                 | 26        |
| Papier d'aluminium.....                                       | 27        |
| Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ..... | 27        |
| Ustensiles de cuisson .....                                   | 27        |
| Thermomètre à viande .....                                    | 28        |
| Lampe du four .....   | 28        |
| Évent du four .....   | 28        |
| Ventilateur seulement.....                                    | 28        |
| Cuisson au four et rôtissage .....                            | 28        |
| Cuisson au gril élevée et basse .....                         | 29        |
| Cuisson par convection .....                                  | 29        |
| True Convect (convection véritable) .....                     | 30        |
| Cuisson au four par convection.....                           | 30        |
| Cuisson au gril par convection.....                           | 30        |
| <b>ENTRETIEN DU FOUR</b> .....                                | <b>31</b> |
| Nettoyage général .....                                       | 31        |
| Porte du four.....  | 32        |
| Lampes du four .....  | 32        |
| <b>DÉPANNAGE</b> .....  | <b>33</b> |
| <b>ASSISTANCE OU SERVICE</b> .....                            | <b>34</b> |
| Au Canada .....   | 34        |
| <b>GARANTIE</b> .....   | <b>35</b> |

# 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.

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

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

**WARNING:** Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

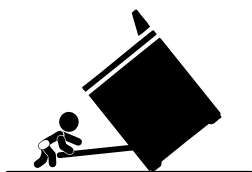
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

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

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

## 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 both wall anti-tip brackets slid into both range anti-tip brackets



## **! WARNING**

### Tip Over Hazard

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

**Connect wall anti-tip brackets to wall behind range.**

**Connect range anti-tip brackets to underside of range.**

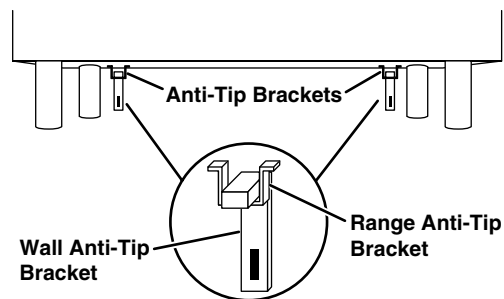
**Re-engage the anti-tip brackets, if the range is moved.**

**See the installation instructions for details.**

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

### How to check that the anti-tip brackets are installed:

- Using a flashlight, look beneath range for the range anti-tip brackets located at back of range, securely attached to the underside of range.
- Slide range forward.
- Look for the wall anti-tip brackets securely attached to wall behind range.
- Look for the range anti-tip brackets securely attached to the underside of the range.
- Slide range completely back, making sure that both wall anti-tip brackets slide into both range anti-tip brackets.



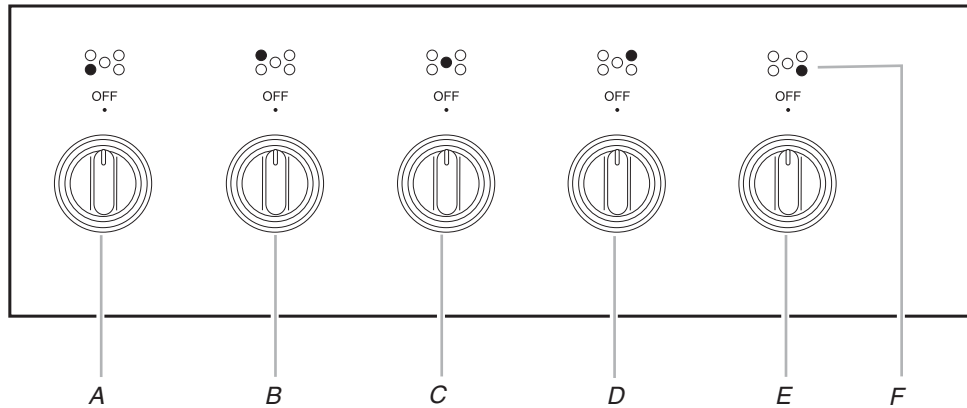
# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**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 COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR L-SHAPED ANTI-TIP BRACKETS SECURELY ATTACHED TO THE WALL BEHIND THE RANGE AND SLIDE RANGE COMPLETELY BACK SO L-SHAPED ANTI-TIP BRACKETS SLIDE INTO THE U-SHAPED ANTI-TIP BRACKETS ATTACHED TO THE UNDERSIDE OF THE RANGE.
  - **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
  - **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
  - **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.
  - 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.
  - 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 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.
  - 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.
  - Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
  - Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
  - Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
  - Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
  - Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.
- 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. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.
- For units with ventilating hood –**
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
  - When flambéing foods under the hood, turn the fan on.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# COOKTOP USE



A. Left front control knob (6,000 Btu/h)  
 B. Left rear control knob (10,000 Btu/h)  
 C. Center control knob (11,000 Btu/h)

D. Right rear control knob (6,000 Btu/h)  
 E. Right front control knob (3,500 Btu/h)  
 F. Surface burner locator

## Cooktop Controls

### ⚠ WARNING



#### Fire Hazard

**Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.**

**Turn off all controls when not cooking.**

**Failure to follow these instructions can result in death or fire.**

**IMPORTANT:** Your cooktop is factory-set for use with Natural Gas. If you wish to use LP Gas, an LP Gas Conversion Kit is included with your new range. See the instructions included with the LP Gas conversion kit for details on making this conversion.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

The large burners (10,000 or 11,000 Btu/h) provide the highest heat setting, and are ideal for cooking large quantities of food or liquid, using large pots and pans. The small burners (3,500 or 6,000 Btu/h) allow more accurate simmer control at the lowest setting, and are ideal for cooking smaller quantities of food, using smaller pots and pans.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.

**NOTE:** Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

Proper grounding and polarity are necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle does not provide correct polarity, the igniters will become grounded and occasionally click, even after the burner has ignited. Contact a trained repair specialist to check the wall receptacle to see whether it is wired with the correct polarity.

#### To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.  
All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between HI and LO. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

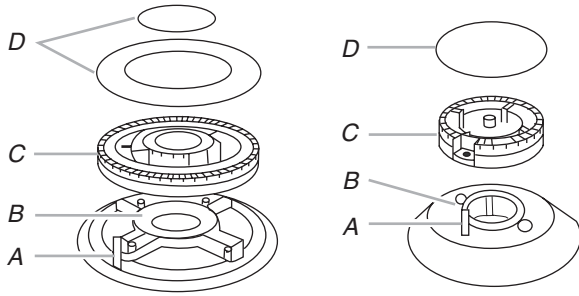
| SETTING                     | RECOMMENDED USE   |
|-----------------------------|---|
| LITE                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Light the burner.</li> </ul>   |
| HI                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Start food cooking.</li> <li>■ Bring liquid to a boil.</li> </ul>  |
| Medium<br>Between HI and LO | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hold a rapid boil.</li> <li>■ Quickly brown or sear food.</li> <li>■ Fry or sauté foods.</li> <li>■ Cook soups, sauces and gravies.</li> <li>■ Stew or steam foods.</li> </ul> |
| LO<br>(with Simmer Plate)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keep food warm.</li> <li>■ Melt chocolate or butter.</li> <li>■ Simmer.</li> </ul>   |

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

#### Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to HI. After burner lights, turn knob to setting.

## Sealed Surface Burners

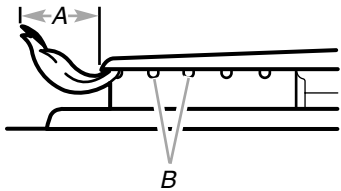


A. Igniter  
B. Burner base  
C. Burner head  
D. Burner cap

**IMPORTANT:** Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

**Burner cap:** Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

**Gas tube opening:** Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



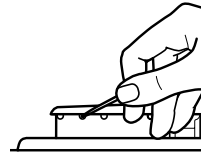
A. 1-1/2" (25-38 mm)  
B. Burner ports

**Burner ports:** Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

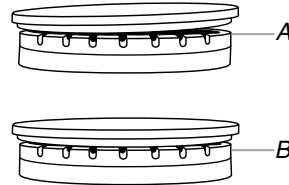
### To Clean:

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure it is centered properly on the burner base.



A. Incorrect  
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

---

## Home Canning

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

- Center the canner on the grate.
  - Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
  - 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. 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.

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

---

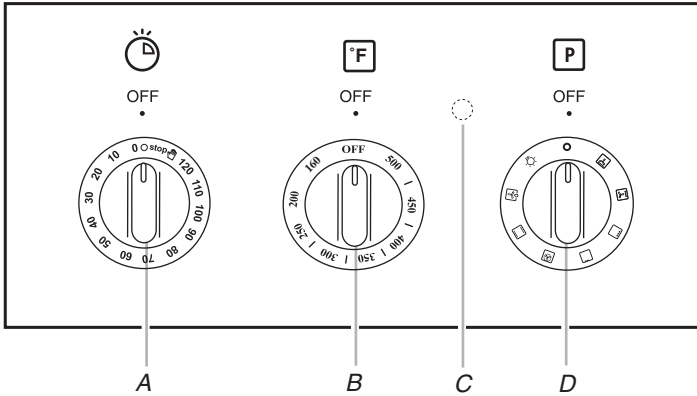
| <b>COOKWARE</b>                               | <b>CHARACTERISTICS</b>   |
|---|--|
| <b>Aluminum</b>                               | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Heats quickly and evenly.</li><li>■ Suitable for all types of cooking.</li><li>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking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

---



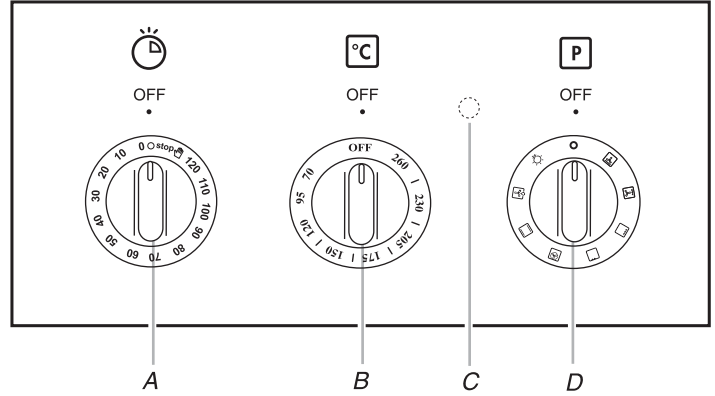
# OVEN USE

## U.S.A.



- A. Oven timer control knob
- B. Oven temperature control knob
- C. Oven light indicator
- D. Multifunction oven control knob

## Canada



- A. Oven timer control knob
- B. Oven temperature control knob
- C. Oven light indicator
- D. Multifunction oven control knob

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.

## Oven Temperature Control Knob

The oven is equipped with a bake element, a broil element, and a circular convection element.

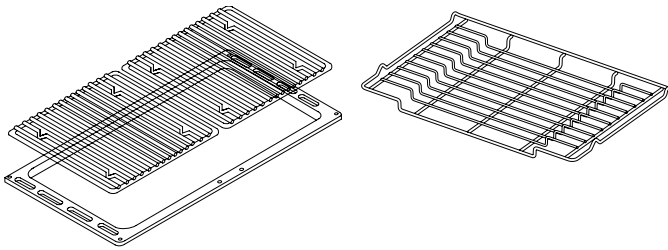
The elements will cycle on and off to maintain the set temperature in the oven from 160°F (71°C) to 500°F (260°C).

Always set the temperature on the Oven Temperature Control knob before selecting any oven functions.

## Accessories

### Broiler Pan and Grid

### Oven Racks



## Oven Timer Control Knob

The Oven Timer Control can be set for up to 120 minutes. Turn the Oven Timer Control knob clockwise to the desired cooking time.

At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

To cook in the oven without using the timer, turn the Oven Timer Control knob counterclockwise to the hand symbol (shown).



## Multifunction Oven Control Knob

Use the Multifunction Oven Control knob to set the oven functions. See chart below.

### Multifunction Oven Control Symbols Chart

| Symbol | Function        | Symbol | Function         |
|--------|-----------------|--------|------------------|
| stop   | Stop (oven off) |        | Low Broil        |
|        | Oven Light      |        | High Broil       |
|        | Fan Only        |        | Convection Broil |
|        | Bake/Roast      |        | Convection Bake  |
|        | True Convection |        |                  |

## Aluminum Foil

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

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

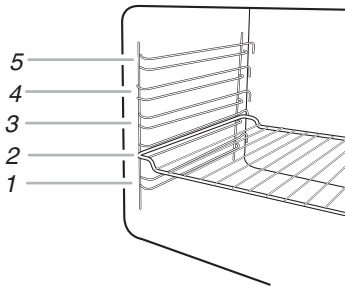
## Positioning Racks and Bakeware

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

### RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position 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 charts as a guide.



### Traditional Cooking

| FOOD   | RACK POSITION |
|--|---------------|
| Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies | 1 or 2        |
| Yeast breads, casseroles, meat and poultry                         | 2             |
| Cookies, biscuits, muffins, cakes                                  | 2 or 3        |

### Convection Cooking

| OVEN SETTING     | NUMBER OF RACKS USED | RACK POSITION(S) |
|------------------|----------------------|------------------|
| Convection Bake  | 1                    | 1, 2 or 3        |
| True Convect     | 2                    | 2 and 4          |
| True Convect     | 3                    | 1, 3 and 5       |
| Convection Broil | 1                    | 3 or 4           |

## BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For traditional cooking, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. For convection cooking, allow 1" (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  |
|--|--|
| <b>Light colored aluminum</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Light golden crusts</li> <li>■ Even browning</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Use temperature and time recommended in recipe.</li> </ul>  |
| <b>Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brown, crisp crusts</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ May need to reduce baking temperatures slightly.</li> <li>■ Use suggested baking time.</li> <li>■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe.</li> <li>■ Place rack in center of oven.</li> </ul> |
| <b>Insulated cookie sheets or baking pans</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Little or no bottom browning</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Place in the bottom third of oven.</li> <li>■ May need to increase baking time.</li> </ul>  |
| <b>Stainless steel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Light, golden crusts</li> <li>■ Uneven browning</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ May need to increase baking time.</li> </ul>  |
| <b>Stoneware/Baking stone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Crisp crusts</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> </ul>  |
| <b>Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brown, crisp crusts</li> </ul>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ May need to reduce baking temperatures slightly.</li> </ul>   |

---

## Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish, are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh and breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
  - After reading the thermometer once, push it into the meat ½" (1.3 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
  - Check all meat, poultry and fish in 2 or 3 different places.
- 

## Oven Light

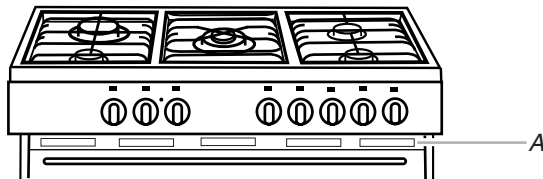


Oven light symbol

If the oven is not in use, you can turn on the oven light by turning the Multifunction Oven Control knob to the Oven Light position. If the oven is in use, the light will stay on for all oven functions.

---

## Oven Vent



A. Oven vent

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

---

## Fan Only



Fan only symbol

The Fan Only function uses the convection fan to circulate room temperature air only in the oven cavity.

1. Close the oven door.
  2. Turn the Multifunction Oven control knob to the Fan Only symbol. The oven light and the convection fan will turn on.
  3. Turn the Multifunction Oven control knob to the OFF position when finished if not using the timer.
- 

---

## Baking and Roasting



Bake/roast symbol

The Bake/Roast function is ideal for baking, roasting or heating casseroles.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

### To Bake or Roast:

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

1. Turn the Multifunction Oven Control knob to the Bake/Roast symbol.
  2. Turn the Temperature control knob to desired temperature.
  3. Turn the Multifunction Oven Control knob to the OFF position when finished if not using the timer.
- 

## Low and High Broiling



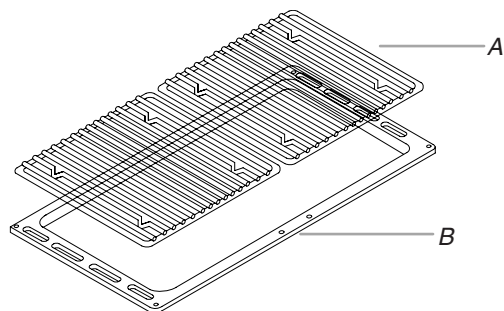
Low broil symbol

High broil symbol

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

- Use only the broiler pan and grid provided with the oven. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- Use the high broiling function to cook larger quantities of meat.
- When broiling meat, add a little water to the broiler pan to help avoid spatter and smoke.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- 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.



A. Grids  
B. Broiler pan

### To Broil:

1. Close the oven door.
2. Turn the Multifunction Oven control knob to the desired Low Broil or High Broil symbol.
3. Turn the Temperature control knob to 500°F/260°C.
4. Turn the Multifunction Oven control knob to the OFF position when finished if not using the timer.

### BROILING CHART

For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil burner. Preheat oven for 5 minutes at 500°F/260°C.

Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual 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 | TOTAL TIME* (min.) |
|--|---------------|--------------------|
| <b>Steak</b><br>1" (2.5 cm) thick              |               |                    |
| medium rare                                    | 4             | 23-25              |
| medium   | 4             | 25-27              |
| well-done                                      | 4             | 27-29              |
| <b>Ground meat patties</b><br>¾" (2 cm) thick  |               |                    |
| well-done                                      | 4             | 20-22              |
| <b>Pork chops</b><br>1" (2.5 cm) thick         | 4             | 30-33              |
| <b>Lamb chops</b><br>1" (2.5 cm) thick         | 4             | 22-26              |
| <b>Chicken</b><br>bone-in pieces               | 4             | 34-40              |
| boneless breasts                               | 4             | 23-28              |
| <b>Fish Fillets</b><br>¼-½" (0.6-1.3 cm) thick | 4             | 12-15              |
| <b>Fish Steaks</b><br>¾-1" (2-2.5 cm) thick    | 4             | 24-27              |

\*Does not include preheat time.

## Convection Cooking

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

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as using a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine whether meat and poultry are cooked to the desired degree of doneness. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

## True Convect



True convection symbol

True Convect can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

During True Convect, the convection ring element cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Reduce recipe temperature slightly if using recipe written for traditional baking. The cook time may need to be reduced also.

### To Use:

Before using True Convect, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

1. Turn the Multifunction Oven control knob to the True Convection symbol.
2. Turn the Temperature control knob to the desired temperature.
3. Turn the Multifunction Oven control knob to the OFF position when finished if not using the timer.

---

## Convection Baking



*Convection bake symbol*

Convection baking can be used for baking yeast breads and loaf cakes using a single rack.

During Convection Bake, the bake elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Reduce recipe temperature slightly if using recipe written for traditional baking. The cook time may need to be reduced also.

### To Convection Bake:

Before convection baking, position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

1. Turn the Multifunction Oven control knob to the Convection Bake symbol.
2. Turn the Temperature control knob to the desired temperature.
3. Turn the Multifunction Oven control knob to the OFF position when finished if not using the timer.

---

## Convection Broiling



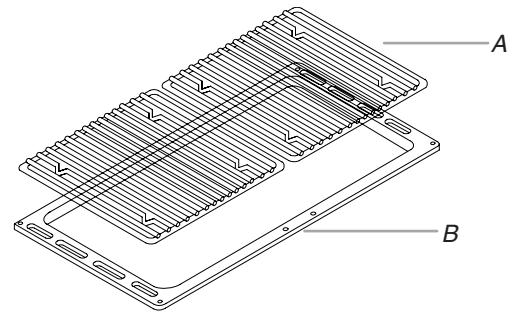
*Convection broil symbol*

During convection broiling the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

The oven door must be kept closed during the cooking cycle.

Before convection broiling, see the “Low and High Broiling” section for general broiling guidelines and rack positioning.



*A. Grids  
B. Broiler pan*

### To Convection Broil:

1. Close the oven door.
2. Turn the Multifunction Oven control knob to the Convection Broil symbol.
3. Turn the Temperature control knob to the desired temperature.
4. Turn the Multifunction Oven control knob to the OFF position when finished if not using the timer.

---

# OVEN 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

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.

---

### STAINLESS STEEL

To avoid damage to finish, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Rub in direction of grain to avoid damaging.

#### Cleaning Method:

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included)  
See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

---

## PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

---

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in dishwasher.

### Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.

---

## SURFACE BURNERS

---

### Sealed Burner models

See “Sealed Surface Burners” section.

---

## COOKTOP CONTROLS

---

To avoid damage to the 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:

- Warm, soapy water or dishwasher:

Pull knobs straight away from control panel to remove.

---

## CONTROL PANEL

---

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

### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

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

---

## 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.

---

## PORCELAIN 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.

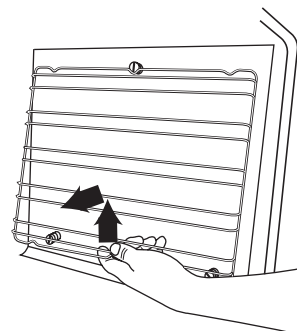
The oven rack guides can be removed for easier cleaning.

### To Remove:

Lift up on bottom of rack guide and pull out to release the rack guide from the bottom holders, then the top holder.

### To Replace:

1. Place the center notch on the top of rack guide against the underside of the top holder.
2. Lift up and in, placing the bottom left and right notches of the rack guide on the lower rack guide holders.



### Cleaning Method:

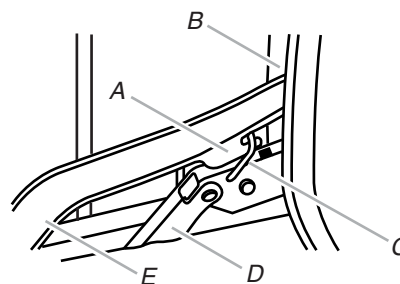
- Mild cleaner and noncorrosive scrubbing pad.
- 

## Oven Door

It should not be necessary 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. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides.



A. Hinge hook

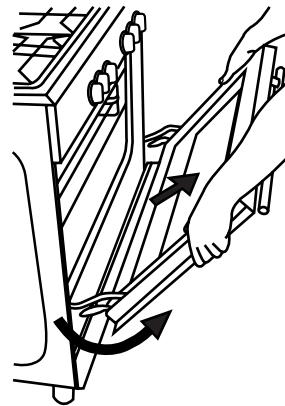
B. Hinge slot

C. Hinge lock - up position

D. Lower hinge arm

E. Upper hinge arm

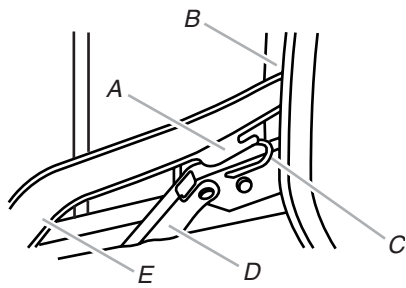
3. Grasp the door firmly on each side, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.



### To Replace:

1. Firmly grasp both sides of the oven door near the hinges.
2. Insert the upper and lower hinge arms into the oven door slots.

3. Push the hinge locks down from the hinge hooks.



A. Hinge hook  
B. Hinge slot  
C. Hinge lock - down position  
D. Lower hinge arm  
E. Upper hinge arm

4. Close the oven door.
5. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

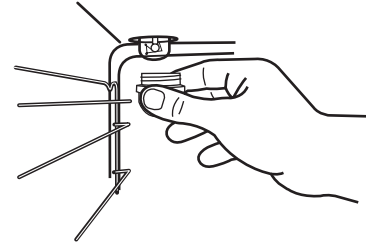
## Oven Lights

The oven light is a 25-watt bulb. It will come on when the oven is operating in any cooking mode.

### To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

# TROUBLESHOOTING

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

## Nothing will operate

- **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.

## Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**  
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**  
Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**  
See "Sealed Surface Burners" section.

## Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**  
On sealed burner models, see "Sealed Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**  
See "Sealed Surface Burners" section.
- **Is propane gas being used?**  
The range may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

## Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**  
Let it dry.

## Burner sparks but does not light

- **Is there continuous sparking, but the burner does not light?**  
Discontinue use of the surface burner and contact a service technician.

## Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**  
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.

## 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 range level?**  
Level the range. See the Installation Instructions.

## Oven will not operate

- **Is the oven control set correctly?**  
See "Cooktop Controls" section.

---

## Oven cooking results not what expected

---

- **Is the range level?**  
Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**  
Increase or decrease temperature slightly.
- **Was the oven preheated?**  
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper bakeware being used?**  
See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**  
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**  
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**  
Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**  
Increase or decrease baking or roasting 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?**  
Decrease oven temperature slightly.
- **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 factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new IKEA® appliance.

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

---

## In the U.S.A.

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

### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

### For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

## Accessories

### Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) and click on “Parts & Accessories.”

### Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)

Order Part Number 31462

### All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

---

## In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777**, or visit our website at [www.ikea.ca](http://www.ikea.ca).

### 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

---

## 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 Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

---

## ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

### This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on 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. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
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 consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

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

---

## 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.

---

If outside the 50 United States and Canada, 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," you may find additional help 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**.

9/07

---

**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 \_\_\_\_\_

---

## Notes

# 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.

**AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.**

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
  - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
  - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
  - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
  - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.
  - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

**AVERTISSEMENT :** L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

En Californie, la loi "Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act" stipule la publication par le Gouverneur de la Californie d'une liste des substances connues comme cause de cancer, défauts congénitaux ou autres effets néfastes sur la reproduction, et exige que les entreprises signalent les risques d'exposition à de telles substances.

**AVERTISSEMENT :** Ce produit contient un composé chimique considéré en Californie comme cause de cancer, défauts congénitaux ou autres effets néfastes sur la reproduction.

Cet appareil peut provoquer une exposition à bas niveau à certaines substances devant être déclarées, ceci incluant benzène, formaldéhyde, monoxyde de carbone, toluène et suie.

## La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Cependant, la cuisinière peut basculer lorsqu'on applique une charge excessive (force ou poids) sur la porte ouverte, alors que les deux brides antibasculement murales ne sont pas engagées dans les deux brides antibasculement de la cuisinière.



### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque de basculement

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

**Joindre les brides antibasculement au mur derrière la cuisinière.**

**Joindre les brides antibasculement sous la cuisinière.**

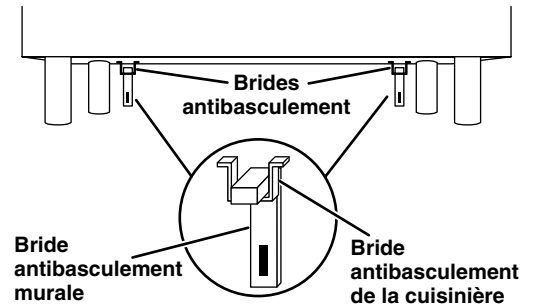
**Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.**

**Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

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

**Comment vérifier que les brides antibasculement sont installées :**

- **À l'aide d'une lampe de poche, regarder sous la cuisinière et vérifier que les brides antibasculement situées derrière la cuisinière sont correctement fixées en dessous de celle-ci.**
- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que les brides antibasculement murales sont bien fixées au mur derrière la cuisinière.**
- **Vérifier que les brides antibasculement de la cuisinière sont bien fixées sous la cuisinière.**
- **Glisser complètement la cuisinière vers l'arrière, en s'assurant que les deux brides antibasculement murales s'emboîtent dans les deux brides antibasculement de la cuisinière.**



# 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, FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIER SI LES BRIDES ANTIBASCULEMENT EN L SONT BIEN FIXÉES AU MUR SITUÉ DERRIÈRE LA CUISINIÈRE, ET FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE LES BRIDES ANTIBASCULEMENT EN L S'EMBOÎTENT DANS LES BRIDES ANTIBASCULEMENT EN U FIXÉES SOUS LA CUISINIÈRE.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

■ **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 grimpan sur la cuisinière.

■ 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 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 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 aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table 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.

■ 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 soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

■ 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 nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

■ Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.

■ Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

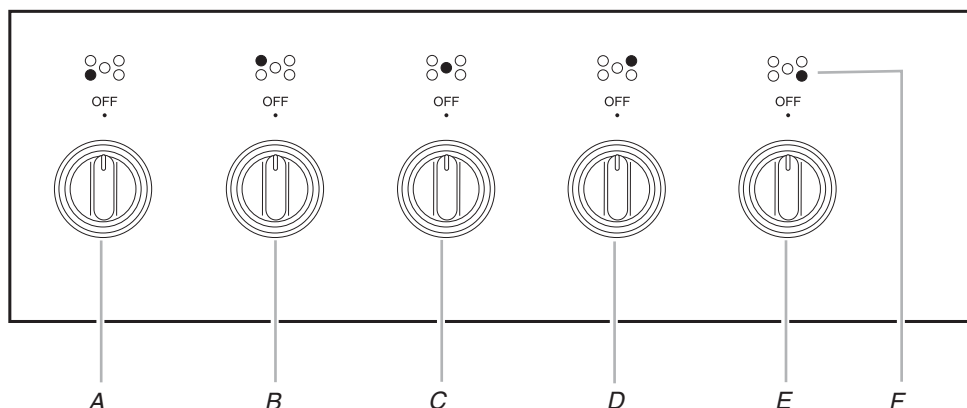
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
  - Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la 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.
  - Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code ANSI/NFPA 70*. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Veiller à ce que l'installation et la mise à la terre de la cuisinière soient correctement réalisées par un électricien qualifié.
  - Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
  - Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
  - Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
  - La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.
- 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 les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.
- 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**

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON



A. Bouton de commande avant gauche (6 000 BTU/h)  
B. Bouton de commande arrière gauche (10 000 BTU/h)  
C. Bouton de commande central (11 000 BTU/h)

D. Bouton de commande arrière droit (6 000 BTU/h)  
E. Bouton de commande avant droit (3 500 BTU/h)  
F. Repère de brûleur de surface

## Commandes de la table de cuisson

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque d'incendie

**La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.**

**IMPORTANT :** Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, une trousse de conversion au gaz propane est fournie avec la cuisinière. Voir les instructions incluses avec la trousse de conversion au gaz propane pour des détails sur la réalisation de cette conversion.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (allumage).

Les grands brûleurs (10 000 ou 11 000 BTU/h) fournissent le réglage de chaleur le plus élevé, et sont parfaits pour faire cuire de grandes quantités d'aliments ou de liquides, en utilisant de grandes marmites et casseroles. Les petits brûleurs (3 500 ou 6 000 BTU/h) permettent un contrôle plus précis du mijotage au réglage le plus bas et sont parfaits pour la cuisson de plus petites quantités d'aliments, en utilisant des marmites et casseroles plus petites.

Avant de tourner un bouton de commande au réglage voulu, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

**REMARQUE :** Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour entendre un déclic. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur.

Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

La liaison à la terre et la polarité appropriées sont nécessaires pour le bon fonctionnement du système d'allumage électrique. Si la prise de courant murale ne fournit pas la polarité correcte, les allumeurs deviendront reliés à la terre et pourront occasionnellement émettre un déclic, même après l'allumage du brûleur. Faire vérifier la prise murale par un technicien de réparation qualifié pour voir si la polarité du câblage est correcte.

#### Réglage :

1. Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE.

Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est tourné à LITE produira une flamme.

2. Tourner le bouton n'importe où entre HI et LO. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

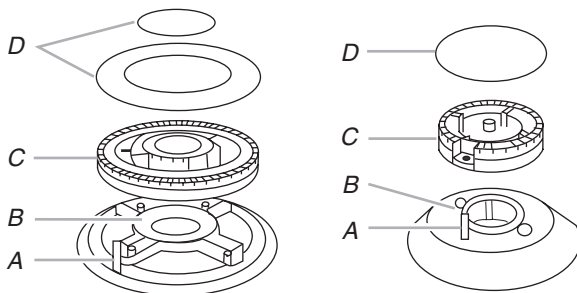
| RÉGLAGE  | UTILISATION RECOMMANDÉE   |
|--|---|
| <b>LITE (allumage)</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour allumer le brûleur.</li> </ul>  |
| <b>HI (élevé)</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour commencer la cuisson des aliments.</li> <li>■ Pour porter un liquide à ébullition.</li> </ul>   |
| <b>Chaleur moyenne<br/>Entre HI et LO</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour maintenir une ébullition rapide.</li> <li>■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.</li> <li>■ Pour faire frire ou sauter les aliments.</li> <li>■ Pour faire cuire les soupes et les sauces.</li> <li>■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.</li> </ul> |
| <b>LO (Chaleur basse)<br/>(avec la plaque de mijotage)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour garder les aliments au chaud.</li> <li>■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.</li> <li>■ Pour faire mijoter à feu doux.</li> </ul>   |

**N'OUBLIEZ PAS :** Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à HI. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage voulu.

### Brûleurs de surface scellés

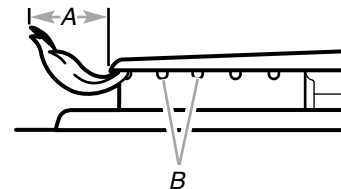


A. Allumeur  
B. Base du brûleur  
C. Tête de brûleur  
D. Chapeau de brûleur

**IMPORTANT :** Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

**Chapeau de brûleur :** Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement de produits et enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux, tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".

**Ouverture du tube d'arrivée de gaz :** Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Protéger le tube d'arrivée de gaz contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.



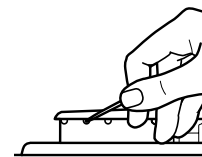
A. 1 à 1½" (25-38 mm)  
B. Orifices de brûleur

**Orifices de brûleur :** Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

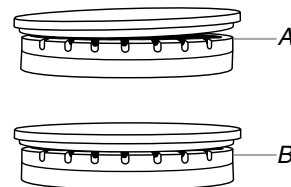
### Nettoyage :

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyant à four, d'agent de blanchiment ou de décapant à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer qu'il est centré sur la base du brûleur.



A. Incorrect  
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer soi-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.



---

## Préparation de conserves à la maison

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

- Centrer l'autoclave sur la grille.
  - Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
  - 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 chaude d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

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

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson.

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

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

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

---

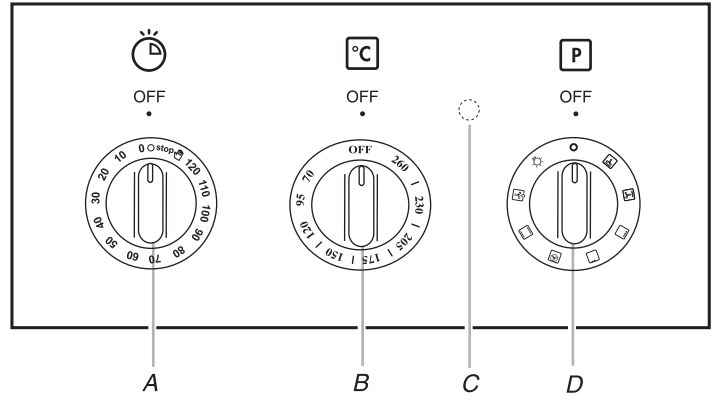
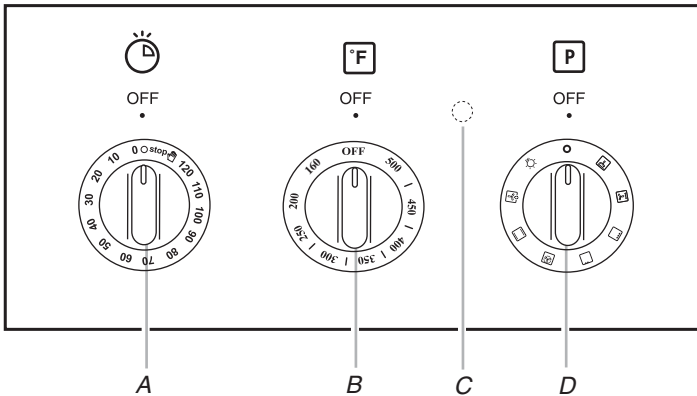
| USTENSILE                              | CARACTÉRISTIQUES   |
|--|--|
| <b>Aluminium</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li><li>■ Convient à tous les genres de cuisson.</li><li>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour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

---

# UTILISATION DU FOUR

É.-U.

Canada



- A. Bouton de commande de la minuterie du four
- B. Bouton de commande de la température du four
- C. Témoin lumineux du four
- D. Bouton de commande du four multifonction

- A. Bouton de commande de la minuterie du four
- B. Bouton de commande de la température du four
- C. Témoin lumineux du four
- D. Bouton de commande du four multifonction

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.

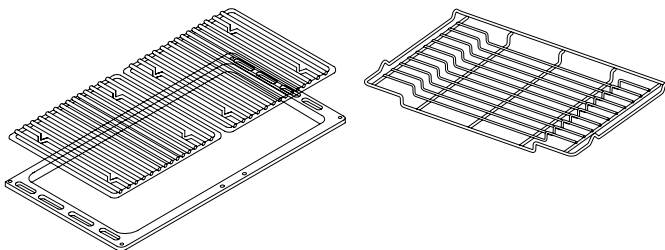
Les éléments s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à la température réglée entre 160°F (71°C) et 500°F (260°C).

Toujours régler la température au moyen du bouton de commande de la température du four avant de sélectionner une des fonctions du four.

## Accessoires

Lèche-frite et grille

Grilles du four



## Bouton de commande de la minuterie du four

Le bouton de commande de la minuterie du four peut être réglé jusqu'à 120 minutes.

Tourner le bouton de commande de la minuterie du four dans le sens horaire à la durée de cuisson désirée.

À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Pour une cuisson au four sans minuterie, tourner le bouton de commande de la minuterie du four dans le sens antihoraire au symbole de la main (illustration).



## Bouton de commande de la température du four

Le four est équipé d'un élément de cuisson au four, d'un élément de cuisson au gril et d'un élément de convection circulaire.

## Bouton de commande du four multifonction

Utiliser le bouton de commande du four multifonction pour régler les fonctions du four. Voir le tableau ci-dessous.

Tableau des symboles de commande du four multifonction

| Symbole | Fonction                               | Symbole | Fonction  |
|---------|--|---------|---|
|         | Stop (arrêt) (arrêt du four)           |         | Low Broil (cuisson au gril basse)                 |
|         | Oven light (lampe du four)             |         | High Broil (cuisson au gril élevée)               |
|         | Fan Only (ventilateur seulement)       |         | Convection Broil (cuisson au gril par convection) |
|         | Bake/Roast (cuisson au four/rôtissage) |         | Convection Bake (cuisson au four par convection)  |
|         | True Convection (convection véritable) |         |   |

## Papier d'aluminium

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

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le plat 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.

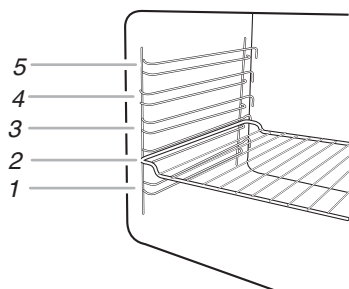
## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

**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 sur le fond du four.

### GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

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



### Cuisson traditionnelle

| ALIMENT   | POSITION DE LA GRILLE |
|---|-----------------------|
| Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes | 1 ou 2                |
| Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille                          | 2                     |
| Biscuits, muffins et gâteaux  | 2 ou 3                |

### Cuisson par convection

| RÉGLAGE DU FOUR                     | NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES | POSITION(S) DE LA GRILLE |
|-------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Cuisson au four par convection      | 1                           | 1, 2 ou 3                |
| True Convect (convection véritable) | 2                           | 2 et 4                   |
| True Convect (convection véritable) | 3                           | 1, 3 et 5                |
| Cuisson au gril par convection      | 1                           | 3 ou 4                   |

### USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour une cuisson traditionnelle, laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Pour une cuisson par convection, laisser 1" (2,5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| NOMBRE D'USTENSILES | POSITION SUR LA GRILLE   |
|---------------------|--|
| 1                   | Centre de la grille.   |
| 2                   | Côte à côte ou légèrement décalés.   |
| 3 ou 4              | Dans les coins opposés sur chaque grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un 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  |
|--|--|
| <b>Aluminium légèrement coloré</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes légèrement dorées</li> <li>■ Brunissage uniforme</li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.</li> </ul>  |
| <b>Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes brunes, croustillantes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson.</li> <li>■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.</li> <li>■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette.</li> <li>■ Placer la grille au centre du four.</li> </ul> |

| USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS   | RECOMMANDATIONS  |
|---|--|
| <b>Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brunissage faible ou non existant à la base</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placer à la troisième position au bas du four.</li> <li>■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.</li> </ul> |
| <b>Acier inoxydable</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes dorées, légères</li> <li>■ Brunissage inégal</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.</li> </ul>   |
| <b>Plats en grès/Pierre de cuisson</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes croustillantes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> </ul>  |
| <b>Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Croûtes brunes, croustillantes</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.</li> </ul>   |

## Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier si la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson est au degré de cuisson désiré. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer 1/2" (1,3 cm) de plus dans la viande et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande, volaille et poisson à 2 ou 3 endroits.

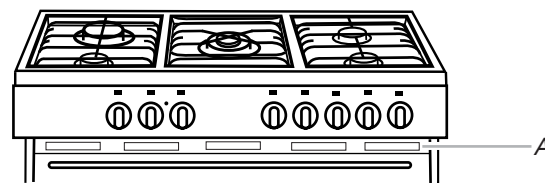
## Lampe du four



Symbole Oven light (lampe du four)

Si le four n'est pas en marche, il est possible d'allumer la lampe du four en tournant le bouton de commande du four multifonction à la position Oven Light. Si le four est en marche, la lampe restera allumée pour toutes les fonctions du four.

## Évent du four



A. Évent du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Un évent obstrué ou bouché gênera la circulation de l'air, ce qui affectera la cuisson et les résultats de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

## Ventilateur seulement



Symbole Fan only  
(ventilateur seulement)

La fonction de ventilateur seulement utilise le ventilateur de convection pour faire circuler de l'air à température ambiante uniquement dans la cavité du four.

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de commande du four multifonction au symbole Fan Only. La lampe du four et le ventilateur de convection s'allument.
3. Tourner le bouton de commande du four multifonction à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée (sauf si la fonction de cuisson minutée est utilisée).

## Cuisson au four et rôtissage



Symbole Bake/Roast  
(cuisson au four/rôtissage)

La fonction Bake/Roast est idéale pour la cuisson au four, le rôtissage ou pour faire chauffer des plats en sauce.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir le four à température constante.

### Cuisson au four ou 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 est nécessaire d'attendre le préchauffage du four avant d'y placer des aliments, sauf si la recette ne recommande pas de préchauffage.

1. Tourner le bouton de commande du four multifonction au symbole Bake/Roast.
2. Tourner le bouton de commande de température à la température désirée.
3. Tourner le bouton de commande du four multifonction à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée (sauf si la fonction de cuisson minutée est utilisée).

## Cuisson au gril élevée et basse



Symbole Low broil  
(cuisson au gril basse)

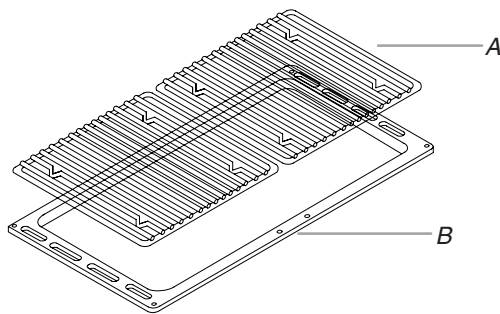


Symbole High broil  
(cuisson au gril élevée)

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

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec le four. Elle est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Utiliser la cuisson au gril élevée pour faire cuire de plus grandes quantités de viande.
- Lors de la cuisson au gril de la viande, ajouter un peu d'eau dans la lèchefrite pour aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

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



A. Grilles  
B. Lèchefrite

### Cuisson au gril :

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de commande du four multifonction au symbole désiré : Low Broil ou High Broil.
3. Tourner le bouton de commande de la température à 500°F/260°C.

4. Tourner le bouton de commande du four multifonction à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée (sauf si la fonction de cuisson minutée est utilisée).

### TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) du brûleur du gril. Préchauffer le four 5 minutes à 500°F/260°C.

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels.

Les positions recommandées de la grille sont numérotées de la position la plus basse (1) jusqu'à la position la plus élevée (5). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

| ALIMENT                                  | POSITION DE LA GRILLE | DURÉE TOTALE* (min.) |
|--|-----------------------|----------------------|
| <b>Steak</b>                             |                       |                      |
| 1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point | 4                     | 23-25                |
| à point                                  | 4                     | 25-27                |
| bien cuit                                | 4                     | 27-29                |
| <b>Galettes de viande hachée</b>         |                       |                      |
| ¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuit          | 4                     | 20-22                |
| <b>Côtelettes de porc</b>                |                       |                      |
| 1" (2,5 cm) d'épaisseur                  | 4                     | 30-33                |
| <b>Côtelettes d'agneau</b>               |                       |                      |
| 1" (2,5 cm) d'épaisseur                  | 4                     | 22-26                |
| <b>Poulet</b>                            |                       |                      |
| morceaux avec os                         | 4                     | 34-40                |
| poitrines désossées                      | 4                     | 23-28                |
| <b>Filets de poisson</b>                 |                       |                      |
| ¼ à ½" (0,6 à 1,3 cm) d'épaisseur        | 4                     | 12-15                |
| <b>Darnes de poisson</b>                 |                       |                      |
| ¾ à 1" (2 à 2,5 cm) d'épaisseur          | 4                     | 24-27                |

\*N'inclut pas la durée de préchauffage.

## Cuisson par convection

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

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.

- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique pour vérifier si le degré de cuisson de la viande et de la volaille est au degré de cuisson désiré. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

## True Convect (convection véritable)



Symbole True Convect  
(convection véritable)

La fonction True Convect peut être utilisée pour faire cuire des pâtisseries et gâteaux délicats ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre une circulation plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Durant la fonction True Convect, l'élément de convection en anneau s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le four à température constante tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Réduire légèrement la température de la recette si celle-ci a été écrite pour une cuisson au four traditionnel. Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

### Utilisation :

Avant d'utiliser la fonction True Convect, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

1. Tourner la commande du four multifonction au symbole True Convect.
2. Tourner le bouton de commande de la température à la température désirée.
3. Tourner le bouton de commande du four multifonction à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée (sauf si la fonction de cuisson minutée est utilisée).

## Cuisson au four par convection



Symbole Convection bake  
(cuisson au four par convection)

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille.

Durant la cuisson au four par convection, les éléments de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Réduire légèrement la température de la recette si celle-ci a été écrite pour une cuisson au four traditionnel. Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

### Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

1. Tourner le bouton de commande du four multifonction au symbole Convection Bake.
2. Tourner le bouton de commande de la température à la température désirée.
3. Tourner le bouton de commande du four multifonction à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée (sauf si la fonction de cuisson minutée est utilisée).

## Cuisson au grill par convection



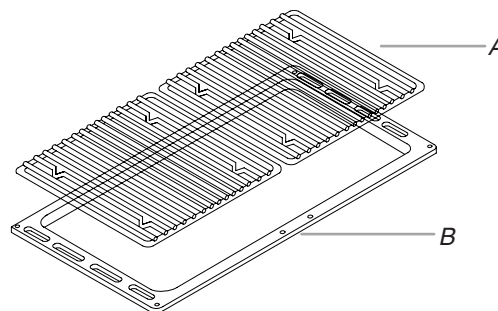
Symbole Convection broil  
(cuisson au grill par convection)

Durant la cuisson au grill par convection, les éléments de cuisson au grill s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

La porte du four doit être maintenue fermée pendant le programme de cuisson.

Avant d'utiliser la fonction de cuisson au grill par convection, voir la section "Cuisson au grill basse ou élevée" pour des indications générales sur la cuisson au grill et le positionnement des grilles.



A. Grilles  
B. Lèchefrite

### Cuisson au grill par convection :

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de commande du four multifonction au symbole Convection Broil.
3. Tourner le bouton de commande de la température à la température désirée.
4. Tourner le bouton de commande du four multifonction à la position OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée (sauf si la fonction de cuisson minutée est utilisée).

---

# ENTRETIEN DU FOUR

---

## Nettoyage général

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

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

---

### SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

---

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

#### Méthode de nettoyage :

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

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

---

### ACIER INOXYDABLE

---

Pour éviter d'endommager le fini, ne pas utiliser de tampon à récurer savonneux, de nettoyant abrasif, de crème à polir pour table de cuisson, de tampon en laine d'acier, de chiffon de lavage rude ou des essuie-tout abrasifs.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n°31462 (non incluse)

Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

---

### GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

---

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs quand ils sont mouillés.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

#### Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif :

Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.

---

### BRÛLEURS DE SURFACE

---

#### Modèles à brûleurs scellés

Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

---

### BOUTONS DE COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

---

Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four afin d'éviter d'endommager les boutons de commande de la table de cuisson.

Ne pas faire tremper les boutons. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt (Off).

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

#### Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse ou lave-vaisselle :

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

---

### TABLEAU DE COMMANDE

---

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

#### Méthode de nettoyage :

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

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

---

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

---

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre 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.

---

### CAVITÉ DU FOUR EN PORCELAINE

---

Ne pas utiliser de nettoyant 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 de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres.

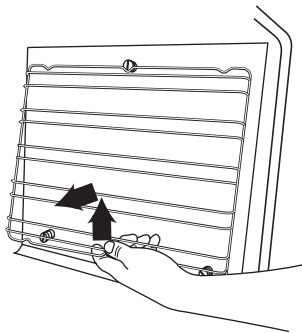
Les glissières du four peuvent être retirées pour faciliter le nettoyage.

#### Dépose :

Soulever le bas de la glissière et tirer pour libérer la glissière des supports inférieurs, puis du support supérieur.

### Réinstallation :

1. Placer l'encoche centrale en haut de la glissière contre le dessous du support supérieur.
2. Soulever, placer les encoches inférieures gauche et droite de la glissière sur les supports de la glissière inférieure.



### Méthode de nettoyage :

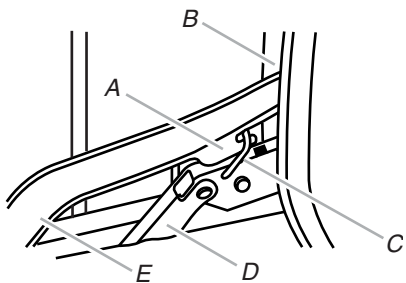
- Nettoyant doux et tampon à récurer non corrosif

## Porte du four

Il ne devrait pas être nécessaire d'enlever la porte du four. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Suivre ensuite ces instructions. La porte du four est lourde.

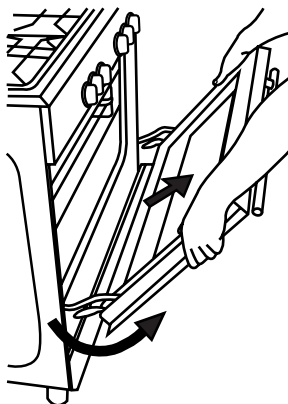
### Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Tirer les dispositifs de verrouillage des charnières par dessus les crochets de charnière - des deux côtés.



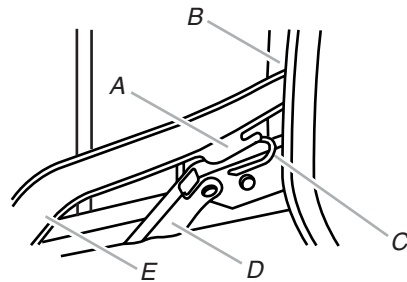
- |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| A. Crochet de charnière         | D. Bras d'articulation inférieur |
| B. Fente de charnière           | E. Bras d'articulation supérieur |
| C. Verrou de charnière - relevé |                                  |

3. Saisir fermement la porte de chaque côté; soulever légèrement et tirer en ligne droite pour séparer la porte du four.



### Réinstallation :

1. Saisir fermement la porte du four des deux côtés, près des charnières.
2. Insérer les bras de charnière supérieur et inférieur dans les logements de la porte du four.
3. Rabattre les verrous de charnière, depuis les crochets de charnière.



- |                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| A. Crochet de charnière          | D. Bras de charnière inférieur |
| B. Fente de charnière            | E. Bras de charnière supérieur |
| C. Verrou de charnière - abaissé |                                |

4. Fermer la porte du four.
5. Vérifier que la porte peut effectuer librement les manœuvres d'ouverture et fermeture. Si ce n'est pas le cas, répéter les processus de dépose et de réinstallation.

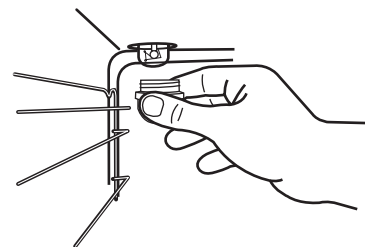
## Lampes du four

La lampe du four est une ampoule de 25 watts. Elle s'allume lorsque le four fonctionne avec n'importe quel mode de cuisson.

### Remplacement :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Rétablir l'alimentation électrique.



---

# DÉPANNAGE

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

---

## Rien ne fonctionne

---

- **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.
- 

## Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

---

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**  
Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
  - **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**  
Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
  - **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**  
Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
- 

## Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

---

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**  
Sur les modèles à brûleurs scellés, voir la section "Brûleurs de surface scellés".
  - **Les chapeaux de brûleur sont-ils à la position appropriée?**  
Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
  - **Utilise-t-on du gaz propane?**  
La cuisinière a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.
- 

## Le brûleur de surface fait des bruits d'éclatement

---

- **Le brûleur est-il mouillé?**  
Le laisser sécher.
- 

## Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas.

---

- **Y a-t-il une production continue d'étincelles sans que le brûleur ne s'allume?**  
Discontinuer l'utilisation du brûleur de surface et contacter un technicien de service.
- 

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

---

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle 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 ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.
- 

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

---

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**  
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
  - **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**  
Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
  - **La cuisinière est-elle d'aplomb?**  
Mettre la cuisinière à niveau. Voir les Instructions d'installation.
- 

## Le four ne fonctionne pas

---

- **La commande du four est-elle bien réglée?**  
Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- 

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

---

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**  
Mettre la cuisinière à niveau. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**  
Augmenter ou réduire la température légèrement.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**  
Attendre que le four ait préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **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 ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**  
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**  
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**  
Augmenter ou diminuer la durée de cuisson au four ou de rôtissage.
- **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?**  
Réduire la température du four légèrement.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils brunis trop tôt?**  
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

---

# ASSISTANCE OU SERVICE

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

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

## Si vous avez besoin de pièces de rechange

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

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

---

## Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777** ou visitez notre site Web **www.ikea.ca**.

### 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 de 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.

---

## Accessoires

### Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° 31462

### Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31682

# GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

## GARANTIE LIMITÉE

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 spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

## ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

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. Les 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 ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
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 pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
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 si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

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

## 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 JURIDICTIONS 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.

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

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**. 9/07

**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 \_\_\_\_\_

**501961066053C**

© 2008.  
All rights reserved.  
Tous droits réservés.

® IKEA is a registered trademark of Inter-Ikea Systems B.V.  
® IKEA est une marque déposée de Inter-Ikea Systems B.V.

2/08  
Printed in Italy  
Imprimé en Italie