

BY WHIRLPOOL CORPORATION

ELECTRIC RANGE

Use & Care Guide

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

or visit our website at...
www.roperappliances.com

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Guide d'utilisation et d'entretien

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

ou visitez notre site web à
www.roperappliances.com

Table of Contents/Table des matières 2

TABLE OF CONTENTS

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

TABLE DES MATIÈRES

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

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.

⚠ WARNING

Tip Over Hazard

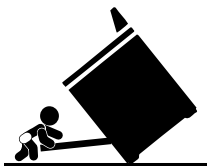
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

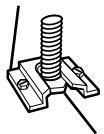
Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

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



Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back-guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of under-sized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

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

For units with ventilating hood –

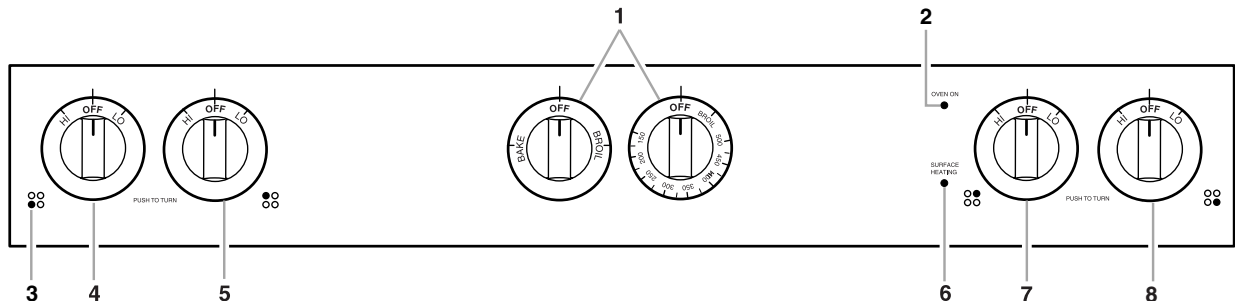
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

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

Control Panel

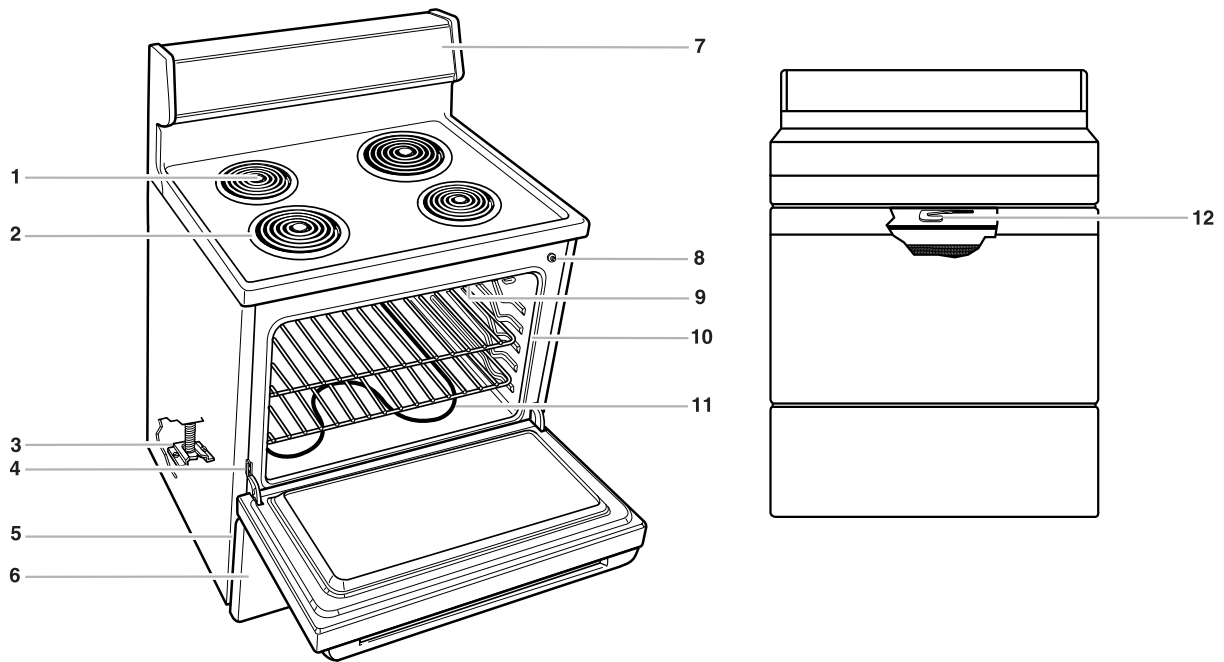


1. Oven Temperature Control
2. Oven Indicator Light

3. Surface Burner Locator
4. Left Front Burner Control
5. Left Rear Burner Control

6. Surface Heating Indicator Light
7. Right Rear Burner Control
8. Right Front Burner Control

Range




- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Oven Vent 2. Surface Burner 3. Anti-Tip Bracket 4. Door Stop Clip | <ul style="list-style-type: none"> 5. Model and Serial Number Plate
(behind left side of storage drawer) 6. Storage Drawer 7. Control Panel 8. Automatic Oven Light Switch
(on some models) | <ul style="list-style-type: none"> 9. Broil Element (not shown) 10. Door Gasket 11. Bake Element 12. Self-Clean Latch (on some models) |
|---|---|--|

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

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

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

Coil Elements and Burner Bowls (on some models)

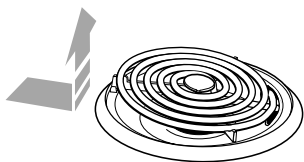
Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

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

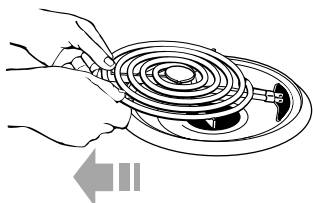
NOTE: Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the Off position.

To Remove:

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



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



3. Lift out the burner bowl.

To Replace:

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



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

Home Canning

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

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

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, 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.

On some models, griddles with nonstick surfaces should not be used in the broiler.

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

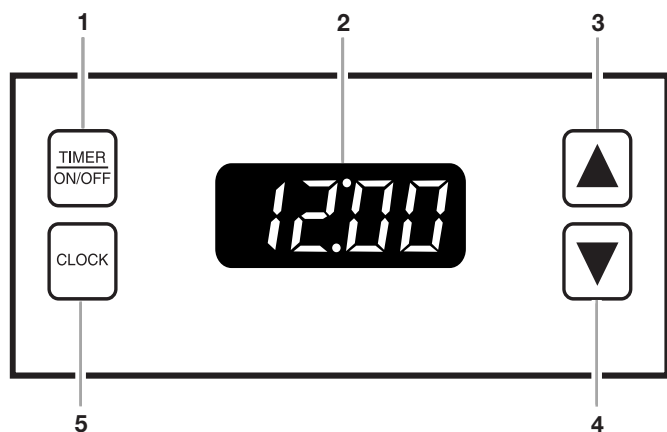
COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains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

OVEN USE

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

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

Electronic Clock/Timer (on some models)



1. Timer
2. Display
3. Increase
4. Decrease
5. Clock

Display

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

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

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

Clock

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

To Set:

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

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

Timer

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

To Set:

1. Press **TIMER**.
The colon will flash during Timer programming.
2. Press the "up" or "down" arrow pads to set length of time.
3. Press **TIMER**.
The Timer will begin counting down 5 seconds after the time is set.

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

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

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

To Cancel: Press **TIMER** twice in the Timer mode.

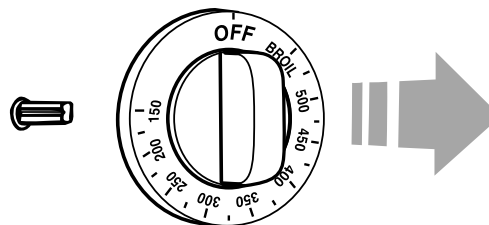
Oven Temperature Control

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

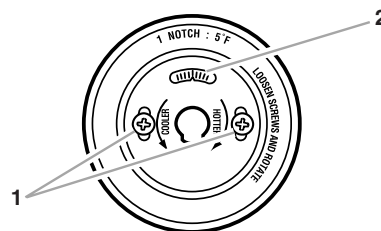
The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit only.

To Adjust Oven Temperature Calibration (on models with manual oven control):

1. Make sure the oven temperature control knob is in the **OFF** position. Pull oven temperature control knob straight off and turn it over.



2. Loosen the locking screws inside the oven temperature control knob.



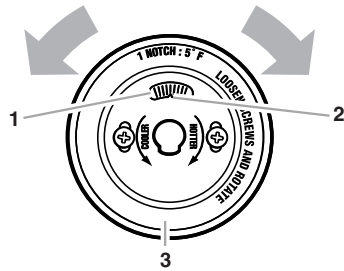
1. Locking Screws
2. Notches

3. Adjust temperature.

To lower the temperature, hold the knob handle firmly and turn skirt counterclockwise to move the tooth a notch to the left.

To raise the temperature, hold the knob handle firmly and turn the skirt clockwise to move the tooth a notch to the right.

Each notch equals about 5°F (0°C).



- 1. Notches
- 2. Tooth
- 3. Skirt

4. Tighten the locking screws and replace knob.

Aluminum Foil

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

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

Positioning Racks and Bakeware

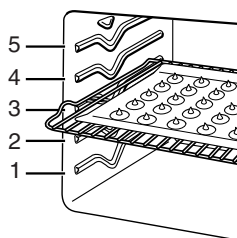
IMPORTANT: Never place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.

RACKS

NOTES:

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

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



FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2

FOOD	RACK POSITION
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2 in. (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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

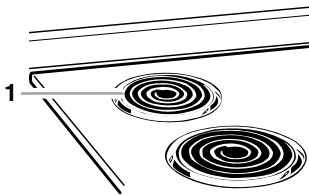
Bakeware

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

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

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Stoneware ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Oven Vent



1. Oven Vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Doing so will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Never set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

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

Baking and Roasting

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

To Bake or Roast:

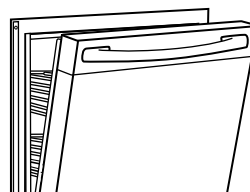
1. Push in and turn the oven control knob to the desired temperature setting. The OVEN ON and OVEN HEATING lights will turn on and the set temperature will appear in the display for 5 seconds.
On some models, set the oven selector to BAKE and turn the oven temperature control knob to the desired temperature setting. The OVEN ON indicator light will turn on and will turn off once the oven is preheated.
2. Place food in oven.
The bake and roasting elements will turn on and off to keep the oven temperature at the setting. The OVEN ON indicator light(s) will turn on and off with the elements.
3. Push in and turn oven control knob to OFF when finished.
On some models, turn both the oven selector and oven temperature control knob to OFF. The OVEN ON indicator light will turn off.

Broiling

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

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

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



To Broil:

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

To Broil at a Lower Temperature:

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

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

BROILING CHART

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

FOOD	RACK POSITION	COOK TIME (in minutes)	
		Side 1	Side 2
Steak 1 in. (2.5 cm) thick medium rare	4	14-15	7-8
medium	4	15-16	8-9
well done	4	18-19	9-10
Ground meat patties* ¾ in. (2 cm) thick well done	4	13-14	7-8
Pork chops 1 in. (2.5 cm) thick	4	20-22	10-11
Ham slice, precooked ½ in. (1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Frankfurters	4	5-7	3-4
Lamb chops 1 in. (2.5 cm) thick	4	14-17	8-9
Chicken bone-in pieces	3	17-20	17-20
boneless breasts	4	11-16	11-16
Fish Fillet ¼- ½ in. (.6-1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Steaks ¾- 1 in. (2-2.5 cm) thick	4	16-18	8-9

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

RANGE CARE

General Cleaning

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

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

COOKTOP CONTROLS

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

Do not soak knobs.

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

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

Pull knobs straight away from control panel to remove.

SURFACE UNDER COOKTOP (on some models)

To avoid product damage, do not remove the cooktop.

OVEN DOOR EXTERIOR

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

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

CONTROL PANEL

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

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

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

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.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

- Self-Cleaning cycle:

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

- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle (on some models).

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

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

STORAGE DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see “Storage Drawer” section.

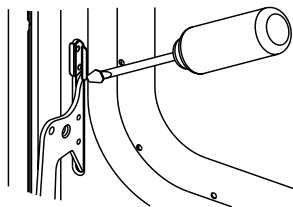
- Mild detergent

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if necessary, follow these instructions. The oven door is heavy.

Before Removing:

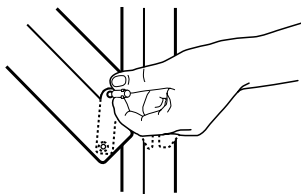
1. Use a putty knife or screwdriver and insert it at the bottom corner of the door stop clip.



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

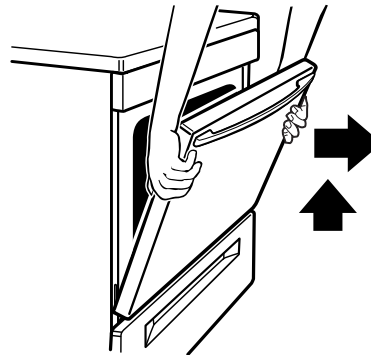
To Remove:

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



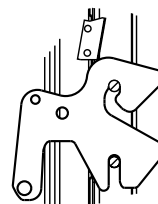
2. Carefully close the door until it rests against the door removal pins.
3. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.

4. Pull door straight up, then toward you. Hinge hangers will slide out of front frame hinge slot. Do not remove door removal pins until the door is replaced on the range.

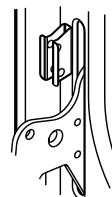


To Replace:

1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.
2. Hold oven door so that the top edge of each hinge hanger is horizontal. Insert hinge hangers into the front frame hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Slide hinge hangers down onto front frame support pins. Make sure the hinge hangers are fully seated and engaged on the support pins.



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



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

Storage Drawer

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

To Remove:

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

To Replace:

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

TROUBLESHOOTING

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

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse blown or has the circuit breaker been tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit.

Cooktop will not operate

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

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 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 appliance level?**
Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **On coil element models, is the element inserted properly?**
See “Coil Elements and Burner Bowls” section.

Oven temperature too high or too low

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

Oven indicator lights flash

- **Do the OVEN ON and/or OVEN HEATING indicator lights flash?**
See “Assistance or Service” section.
- **On some models, do the OVEN HEATING and DOOR LOCKED/CLEANING indicator lights flash?**
The door lock has failed. See “Assistance or Service” sections.

Oven will not operate

- **On some models, is the electronic clock/timer set correctly?**
See “Electronic Clock/Timer” section.
- **On some models, has the oven selector been set to a BAKE or BROIL function?**
See “Baking and Roasting” or “Broiling” sections.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**
See “Baking and Roasting” section.
- **Is the proper bakeware being used?**
See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust 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 only use FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new ROPER® appliance.

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

In Canada

For product related questions, please call the Whirlpool Canada Inc. Customer Interaction Center toll free: **1-800-461-5681**

Monday to Friday 8:00 a.m. - 6:00 p.m. (EST).

Saturday 8:30 a.m. - 4:30 p.m. (EST).

Our consultants provide assistance with:

Features and specifications on our full line of appliances.

Referrals to local dealers.

For parts, accessories and service in Canada

Call **1-800-807-6777**. Whirlpool Canada Inc. 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 Inc. with any questions or concerns at:

Customer Interaction Center

Whirlpool Canada Inc.

1901 Minnesota Court

Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

ROPER® RANGE WARRANTY

ONE-YEAR FULL WARRANTY

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

Whirlpool Canada Inc. will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring or plumbing, or to replace light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repaired in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God or use of products not approved by Whirlpool Canada Inc.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labor cost for units operated outside Canada.

WHIRLPOOL CANADA INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.

Outside Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized Roper dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of this book. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling the Customer Interaction Center toll free at **1-800-461-5681** from anywhere in Canada. You may also contact your authorized Roper dealer.

1/01

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

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

Dealer name _____

Address _____

Phone number _____

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

La bride antibasculement

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

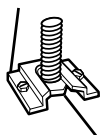
Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

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



La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grim pant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas

toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

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

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

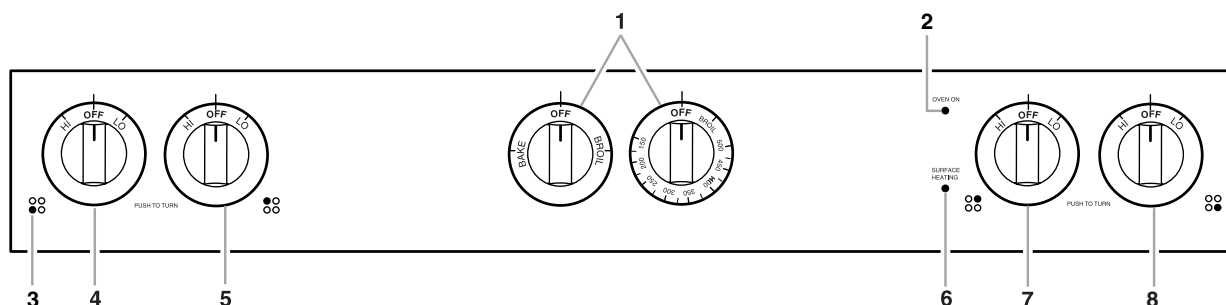
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

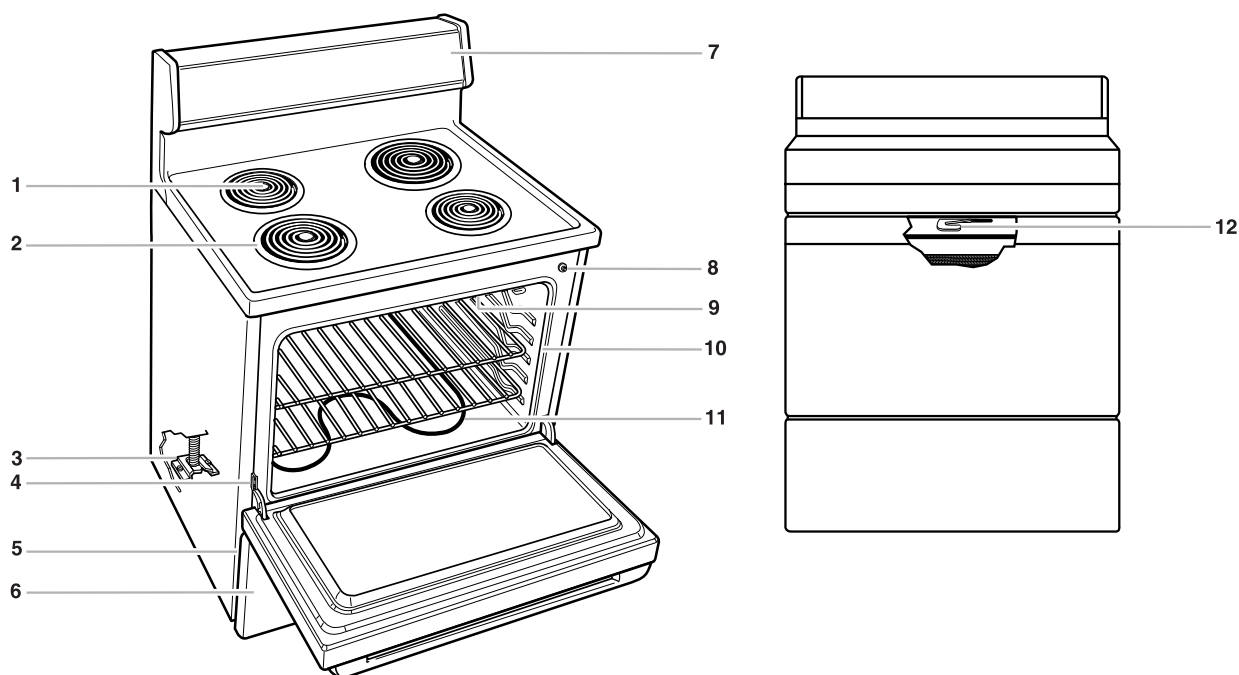
Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter quelques-uns ou tous les articles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent être différents de ceux de votre modèle.

Tableaux de commande



- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---|
| 1. Commande de la température du four | 3. Repère de brûleur de surface | 6. Témoin lumineux de chauffage de la surface |
| 2. Témoin lumineux du four | 4. Commande de brûleur avant gauche | 7. Commande de brûleur arrière droit |
| | 5. Commande de brûleur arrière gauche | 8. Commande de brûleur avant droit |

Cuisinière



- | | | |
|---------------------------------|---|---|
| 1. Évent du four | 5. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du tiroir de rangement) | 9. Élément de cuisson au grill (non illustré) |
| 2. Brûleur de surface | 6. Tiroir de rangement | 10. Joint d'étanchéité de la porte |
| 3. Bride antibasculement | 7. Tableau de commande | 11. Élément de cuisson au four |
| 4. Attache de la butée de porte | 8. Interrupteur automatique de lampe du four (sur certains modèles) | 12. Loquet d'autonettoyage (sur certains modèles) |

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

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

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

Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs

(sur certains modèles)

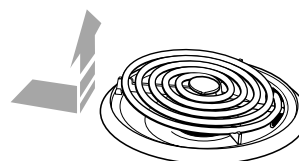
Les éléments en spirale devraient être à niveau pour une cuisson idéale. Les cuvettes de brûleurs lorsqu'elles sont propres réfléchissent la chaleur sur l'ustensile de cuisson. Elles aident également à contenir les renversements.

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

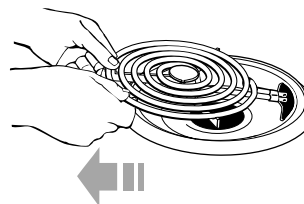
REMARQUE : Avant d'enlever ou de réinstaller les éléments en spirale et les cuvettes de brûleurs, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position d'arrêt.

Enlèvement :

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



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



3. Soulever la cuvette du brûleur.

Réinstallation :

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



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

Préparation de conserves à la maison

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

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

Ustensiles de cuisson

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

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

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

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

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

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.

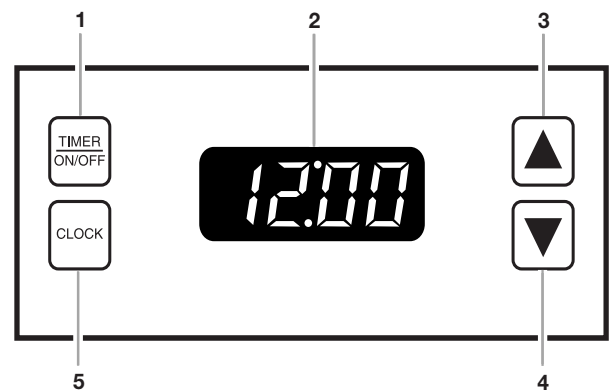
USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe très rapidement et également.
Marmite en terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

UTILISATION DU FOUR

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

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

Horloge/Minuterie électronique (sur certains modèles)



1. Minuterie
2. Affichage

3. Augmentation
4. Diminution

5. Horloge

Affichage

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

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

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

Horloge

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

Réglage :

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

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

Minuterie

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

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER (minuterie).
Les deux points clignoteront durant la programmation de la minuterie.
2. Appuyer sur les touches à flèches "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler la durée désirée.
3. Appuyer sur TIMER (minuterie).
La minuterie commencera le compte à rebours 5 secondes après le réglage de l'heure.
Pour afficher l'heure du jour pendant que la minuterie procède au compte à rebours, appuyer sur CLOCK (horloge). L'heure du jour sera affichée pendant 5 secondes, puis le compte à rebours sera affiché à nouveau.
Lorsqu'il ne restera plus qu'une minute, un seul signal sonore sera émis et l'afficheur commencera le compte à rebours en secondes.
Lorsque la minuterie sera à zéro, l'afficheur indiquera "End" (fin) et quatre signaux sonores d'une seconde seront émis.

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

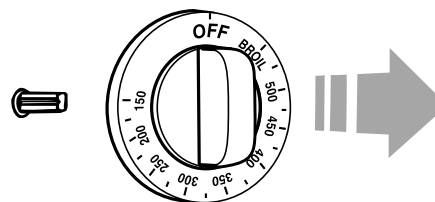
Commande de température du four

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

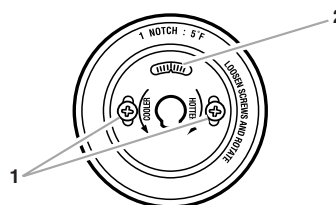
Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, donc le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit uniquement.

Pour ajuster le calibrage de la température du four (uniquement sur les modèles à commande manuelle du four) :

1. S'assurer que la commande de température du four est à la position OFF (arrêt). Tirer tout droit vers soi le bouton de commande de température du four et le retourner.



2. Desserrer les vis de blocage se trouvant à l'intérieur du bouton de commande de température.

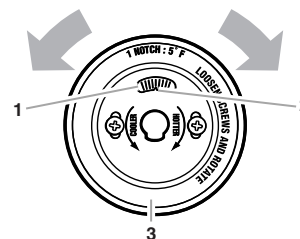


1. Vis de blocage
2. Crans

3. Ajuster la température.

Pour baisser la température, tenir fermement le bouton et tourner le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déplacer la dent d'un cran vers la gauche.

Pour augmenter la température, tenir fermement le bouton et tourner le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour déplacer la dent d'un cran vers la droite. Chaque cran équivaut environ à 5°F.



1. Crans
2. Dent
3. Cadran

4. Serrer les vis de blocage et remettre le bouton en place.

Papier d'aluminium

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

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

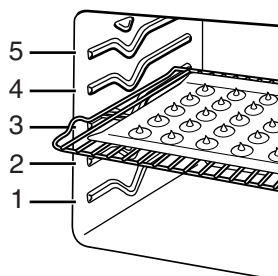
IMPORTANT : Ne jamais placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four. Des dommages permanents du fini en porcelaine pourraient en résulter.

GRILLES

REMARQUES :

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

Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



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

USTENSILES DE CUISSON

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

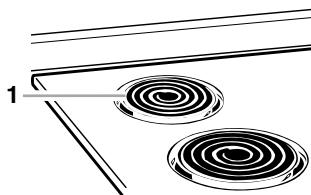
NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Ustensiles de cuisson

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

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

Évent du four



1. Événement du four

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

L'élément peut être utilisé lorsque le four est en marche, pourvu que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord de l'élément de plus de 1 po (2,5 cm).

Cuisson au four et rôtissage

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

Cuisson au four ou rôtissage :

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

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

2. Placer les aliments dans le four.

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

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

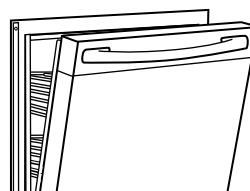
Sur certains modèles, tourner le bouton sélecteur du four et la commande de température du four à OFF (arrêt). Le témoin lumineux OVEN ON (four en marche) s'éteindra.

Cuisson au grill

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

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

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



Cuisson au grill :

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

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

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

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

Cuisson au gril à basse température:

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

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

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

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

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

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

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Nettoyage général

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

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

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

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

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

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

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

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

Ne pas 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.

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

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

SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)

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

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

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

TABLEAU DE COMMANDE

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

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

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

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyant à four.

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

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

Programme d'autonettoyage :

Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décolorent et deviendront plus difficiles à faire glisser. Dans ce cas, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aideront à mieux glisser.

- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage.

- Nettoyant légèrement abrasif :
Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d'eau :
Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyant pour four :
Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

TIROIR DE REMISAGE

Veiller à ce que le tiroir soit froid et vide avant de le nettoyer. Pour plus d'information, voir la section "Tiroir de remisage".

- Détergent doux.

DOUBLURE DE TIROIR (sur certains modèles)

Enlever tous les articles remisés du tiroir et retirer la doublure

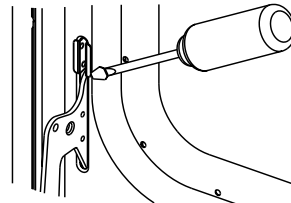
- Nettoyer avec un détergent doux

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si nécessaire, suivre les instructions ci-dessous. La porte du four est lourde.

Avant de l'enlever :

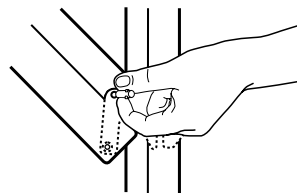
1. Utiliser un couteau à mastic ou un tournevis et l'insérer au coin inférieur de l'attache de la butée de la porte.



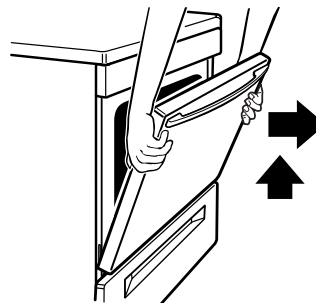
2. Disjoindre l'attache et la retirer de la fente de charnière avant du châssis. Veiller à ne pas égratigner le fini.
3. Répéter le procédé pour l'autre attache de la butée de la porte.

Enlèvement :

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

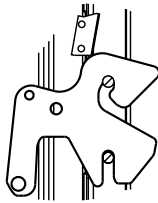


2. Fermer la porte avec précaution jusqu'à ce qu'elle repose contre les goupilles.
3. Saisir la porte par les côtés en plaçant les doigts sur l'avant de la porte et les pouces sur la surface interne.
4. Tirer tout droit sur la porte, puis vers soi. Les supports de charnière glisseront hors de la fente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

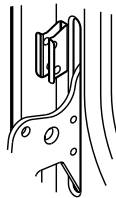


Réinstallation :

1. Saisir la porte par les côtés en plaçant les doigts sur l'avant de la porte et les pouces sur la surface interne.
2. Tenir la porte du four de telle sorte que le bord supérieur de chaque support de charnière soit horizontal. Insérer les supports de charnière dans les fentes de charnière avant du châssis.
3. Incliner le dessus de la porte vers la cuisinière. Glisser les supports de charnière sur les goupilles d'appui du châssis à l'avant. S'assurer que les supports de charnières sont bien engagés et reposent sur les goupilles d'appui.



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



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

Tiroir de remisage

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

Enlèvement :

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

Réinstallation :

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

DÉPANNAGE

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

Rien ne fonctionne

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?**
Brancher dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?**
Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.

La table de cuisson ne fonctionne pas

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

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

- **L'ustensile est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.

Les résultats de cuisson ne sont pas ce qui était prévu

- **Un ustensile de cuisson approprié a-il été employé?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?**
Niveler l'appareil. Voir instructions d'installation.
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?**
Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

La température du four est trop élevée ou trop basse

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

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux de OVEN ON (four en marche) et/ou OVEN HEATING (four chaud) clignotent-ils?**
Voir la section “Assistance ou service”.
- **Sur certains modèles, les témoins lumineux de OVEN HEATING (four chaud) et DOOR LOCKED/CLEANING (porte verrouillée/nettoyage) clignotent-ils?**
Le verrouillage de la porte fait défaut. Voir la section “Assistance ou Service”.

Le four ne fonctionne pas

- **Sur certains modèles, l'horloge/minuterie électronique a-t-elle été correctement réglée?**
Voir la section “Horloge/Minuterie électronique”.
- **Sur certains modèles, le bouton sélecteur du four a-t-il été réglé sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril)?**
Voir les sections “Cuisson au four et rôtissage” ou “Cuisson au gril”.

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

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.

- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?** Voir la section “Contrôle de température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section “Cuisson au four et rôtissage”.
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?** Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?** Vérifier pour s'assurer que la pâte est étalée uniformément dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson a-elle été utilisée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** En ouvrant la porte pour vérifier la cuisson, la chaleur du four s'échappe, ce qui peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les aliments cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte, et/ou réduire la température de cuisson.

ASSISTANCE OU SERVICE

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

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

Si vous avez besoin de pièces de rechange

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

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

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

Lundi à vendredi 8 h - 18 h (HNE).

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

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

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

Pour pièces, accessoires et service au Canada

Composer le **1-800-807-6777**. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada Inc. 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 Inc. à l'adresse suivante :

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

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

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE ROPER®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

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

Whirlpool Canada Inc. ne paiera pas pour :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de l'appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile ou remplacer des ampoules électriques.
2. Les réparations lorsque l'appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. L'appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages causés par : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, catastrophes naturelles ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool Canada Inc.
5. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
6. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors du Canada.

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

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

À l'extérieur du Canada, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand Roper autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" de ce manuel. Après avoir vérifié la section "Dépannage", une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en téléphonant au Centre d'interaction avec la clientèle au **1-800-461-5681** (sans frais) de n'importe où au Canada. Vous pouvez également contacter votre vendeur Roper autorisé. 1/01

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

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

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____