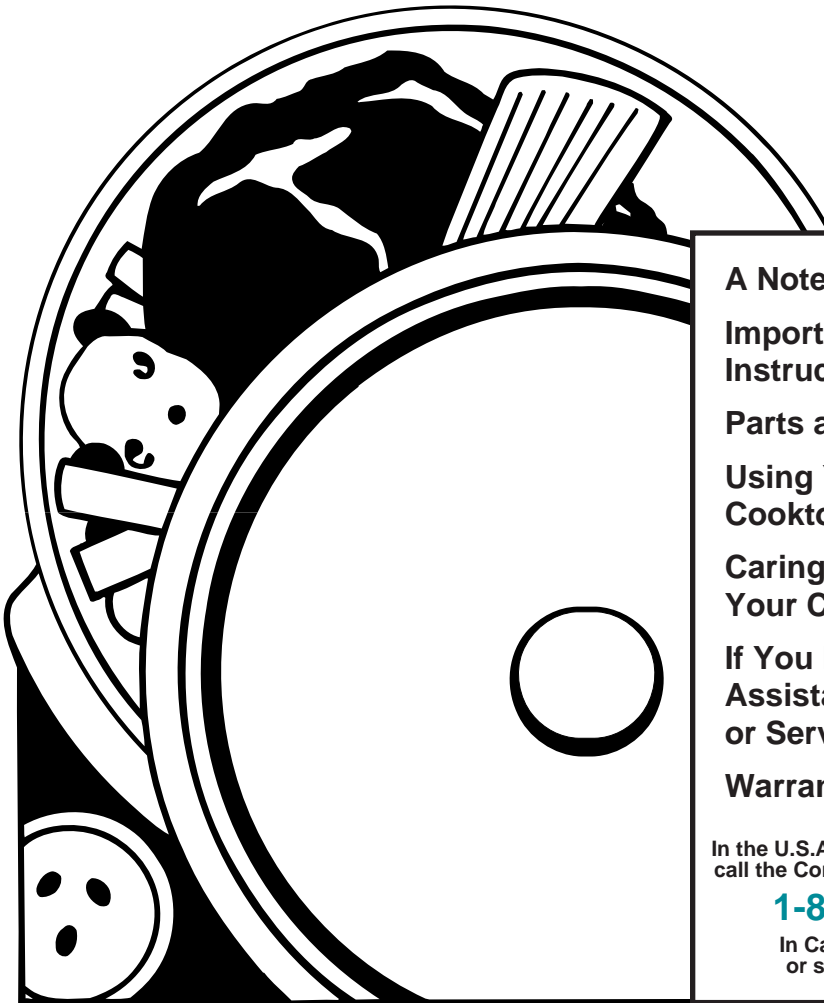




Use And Care

G U I D E



A Note to You	2
Important Safety Instructions	3-4
Parts and Features	5
Using Your Cooktop	6
Caring for Your Cooktop	10
If You Need Assistance or Service	13
Warranty	16

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

1-800-253-1301

In Canada for assistance or service, see page 15.

ELECTRIC CERAMIC COOKTOP

MODELS RC8600XB RC8640XB WBC430 IBC430
RC8608XD RC8646XD WBC441 IBC441
RC8600XD GJ8640XB GJ8646XD

A Note to You

Thank you for buying a WHIRLPOOL* appliance.

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

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

Please record your model's information.

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

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

Model Number _____

Serial Number _____

Purchase Date _____

Dealer Name _____

Dealer Address _____

Dealer Phone _____

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

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

1-800-253-1301

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

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

In Canada visit our Web site at www.whirlpool.com

Important Safety Instructions

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

! DANGER

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

! WARNING

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

continued on next page

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cook-top and surfaces facing the cook-top.
- **Use Proper Pan Size** – This cook-top is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook-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 Cook on Broken Cook-Top** – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cook-Top With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

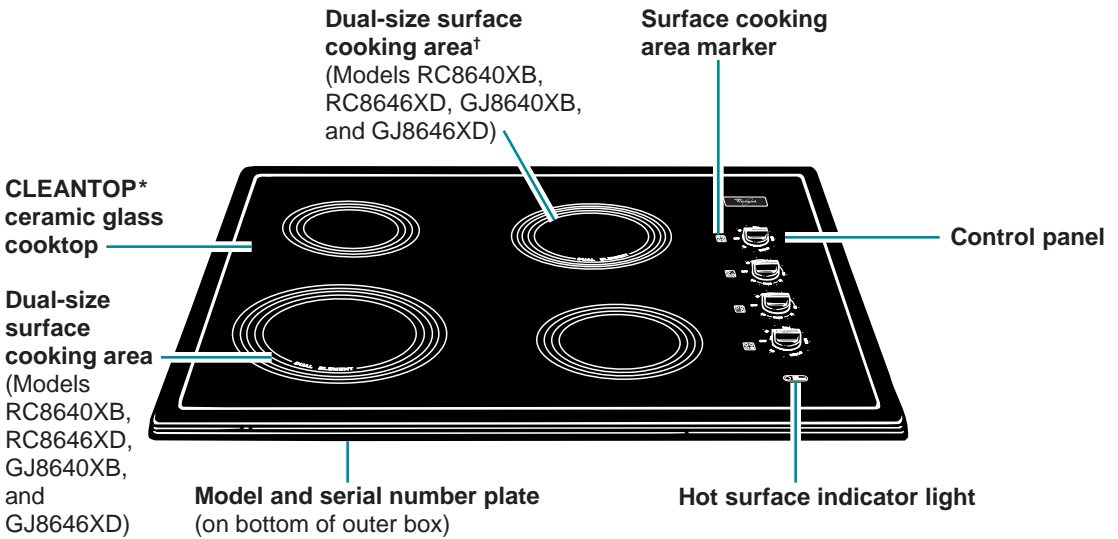
For units with ventilating hood –

- **Clean Ventilating Hoods Frequently** – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- **When flaming foods under the hood, turn the fan off.** The fan, if operating, may spread the flame.

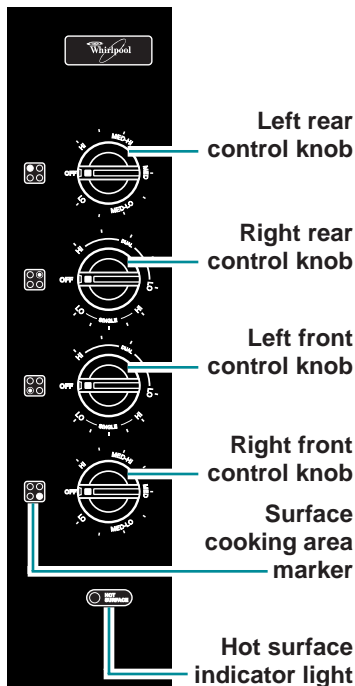
– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Parts and Features

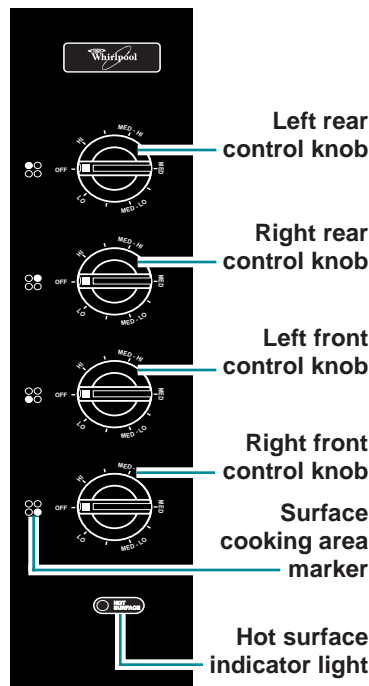
This section contains captioned illustrations of your cooktop. Use them to become familiar with the location and appearance of all parts and features.



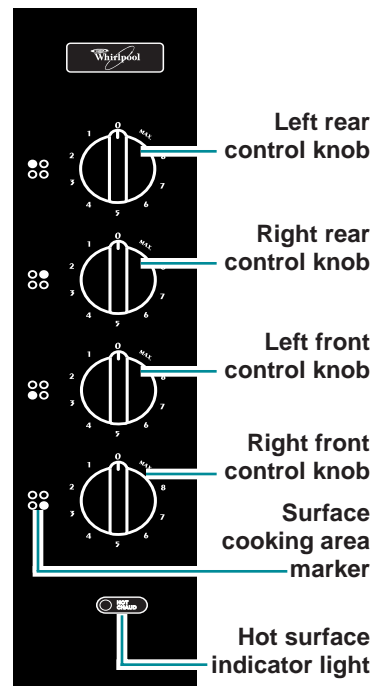
Dual element control panel (Models RC8640XB, RC8646XD, GJ8640XB, and GJ8646XD)



Standard control panel (Models RC8600XB, RC8600XD, and RC8608XD)



Standard control panel (Models WBC430, IBC430, WBC441, and IBC441)



† On models WBC441 and IBC441, the right rear surface cooking area features a halogen element.

Using Your Cooktop

In This Section

	Page	Page	
Using the surface cooking areas	6	Cookware tips	9
Characteristics of cookware materials	9		

To obtain the best cooking results possible, you must operate your cooktop properly. This section gives you important information for efficient and safe use of your cooktop.



! WARNING

Fire Hazard

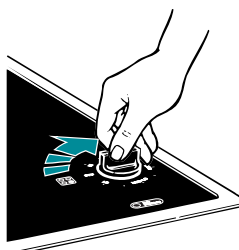
Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so can result in death or fire.

Using the surface cooking areas

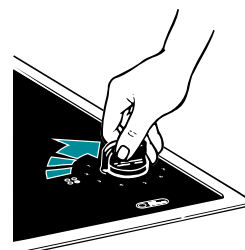
Push in control knobs before turning them to a setting. You can set them anywhere between HI and OFF (or MAX. and 0).

Surface cooking area markers

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



Models RC8640XB,
RC8600XB, RC8646XD,
RC8600XD, RC8608XD,
GJ8640XB, GJ8646XD



Models WBC430,
IBC430, WBC441,
and IBC441

Hot surface indicator light

The Hot Surface Indicator Light on the cooktop surface will glow when any of the surface cooking areas are turned on. The Indicator Light will continue to glow as long as a surface cooking area is too hot to touch, even after all control knobs are turned off.



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

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

Using the dual-size surface cooking areas

(Models RC8640XB, RC8646XD, GJ8640XB, and GJ8646XD)

You can use the left front and right rear surface cooking areas as either small diameter, lower wattage elements (center area marked "DUAL ELEMENT") or large diameter, full wattage elements (entire element to outer ring edge).

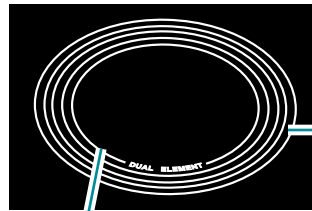
To use only the inner area of the element (for smaller pans):

- Push in and turn the control knob to the left (counterclockwise) to the desired setting in the area marked "SINGLE."

To use the entire element (for larger pans):

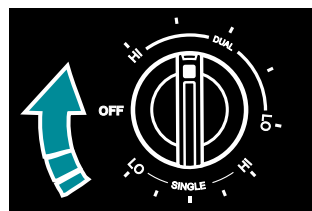
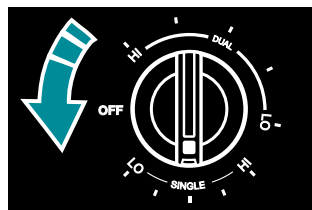
- Push in and turn the control knob to the right (clockwise) to the desired setting in the area marked "DUAL."

NOTE: You can turn the control knob in either direction to reach "OFF."



Use all rings for larger pans

Use inner ring alone for smaller pans



Using the ceramic glass cooktop

Cooking on the ceramic glass cooktop is almost the same as cooking on coil elements. There are, however, a few differences:

- **The portion of the surface cooking area** in use will glow red when the element is turned on. You will see the element cycling on and off – even on the HI (or MAX.) setting – to help the area stay at the temperature setting you choose.
- **Models WBC441 and IBC441:** The right rear surface cooking area features a halogen element. This element lights up as soon as you turn it on, and is brighter than conventional coil elements.
- **Make sure the bottom of the cookware** is clean and dry before cooking. Food and water particles left on the bottom can leave deposits on the cooktop when it is heated.
- **Wiping off the cooktop** before and after each use will help keep the surface free from stains and give you the most even heating. See the “Caring for Your Cooktop” section for care and cleaning suggestions.
- **Do not cook foods** directly on the cooktop.
- **Lift cookware** onto and off of the cooktop. Sliding cookware on the cooktop could leave permanent marks on the cooktop.
- **Do not cook popcorn** that comes in prepackaged aluminum containers on the cooktop. The container could leave aluminum marks on the cooktop that cannot be removed completely.
- **Do not use** the cooktop as a cutting board.
- **Do not allow** anything that could melt, such as plastic or aluminum foil, to come in contact with the cooktop while it is hot.
- **Dropping a heavy or hard object** on the cooktop could crack it. Be careful when using heavy skillets and large pots. Do not store jars or cans above the cooktop.
- **Sugary spills and soils** should be removed as quickly as possible to avoid pitting of the surface.

Home canning information

- **Use the entire surface** (“DUAL” setting) of the left front surface cooking area for best results.
- **Use flat-bottomed canners** on all types of cooktops, especially ceramic glass. Canners with rippled or ridged bottoms do not allow good contact with the surface.
- **Center the canner** over the largest surface cooking area. Do not place on two surface cooking areas at the same time.
- **The type of material** the canner is made of determines the length of heating time. Refer to the “Characteristics of cookware materials” chart later in this section for more information.
- **When canning** for long periods of time, allow elements and the surrounding surfaces to cool down.
- **Alternate use** of the surface cooking areas between batches or prepare small batches at a time.
- **Start with hot water**, cover with a lid, and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- **For up-to-date information** on canning, contact your local US Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

Characteristics of cookware materials

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

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

Cookware tips

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

Caring for Your Cooktop

In This Section

	Page	Page	
Cleaning the cooktop and control panel	10	How to keep your cooktop looking like new	12
Cleaning the control knobs	11		

Your cooktop is designed for easy care. You can do most cleaning with items found around your home. Cleaning your cooktop whenever spills or soiling occurs will help to keep it looking and operating like new.



⚠ WARNING

Explosion Hazard

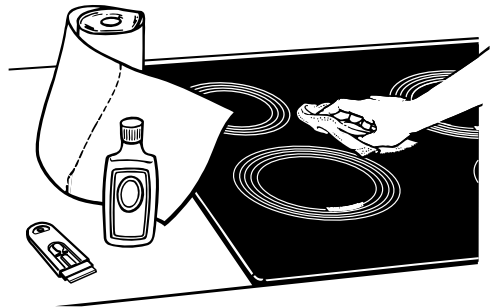
Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance.

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

Cleaning the cooktop and control panel

This cooktop is designed for easy care. However, ceramic glass cooktops need to be maintained differently than standard electric open-coil elements. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on open-coil elements. Because of this, the surface should be dust free and soil free before heating.

Your cooktop has been prepolished at the factory for improved protection and cleanability. The Cooktop Polishing Creme included with your cooktop, paper towels or a sponge, and a single-edge razor blade in a holder are all you need to clean your cooktop. For proper cleaning methods, please review "Cleaning tips" on the next page. Follow them after each use to ensure top performance and to preserve that uniquely elegant look.

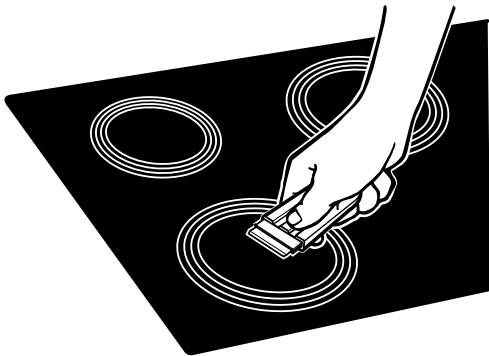


NOTE: Let cooktop cool before cleaning.

Cleaning tips

What to use:

- **Cooktop Polishing Creme included with your cooktop with paper towel or clean, damp sponge** – This creme has been developed especially for cleaning and protecting your cooktop. When using, follow instructions on container.



- **Razor scraper** – Use to remove cooked-on soil from your ceramic glass cooktop. To avoid scratches, keep the razor blade as flat against the cooktop as possible. **Store razor blades out of reach of children.**

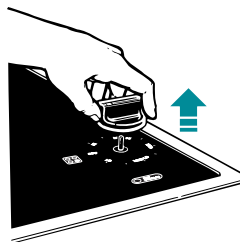
Steps to follow:

1. **Most spills** can be wiped off easily using a paper towel or clean, damp sponge as soon as the Hot Surface Indicator Light goes off.
2. **For stubborn spills**, rub Cooktop Polishing Creme into cooked-on soil using a paper towel. If some soil remains, leave some creme on the spot(s) and follow Step 3.
3. **Carefully scrape** spots with the razor scraper.
4. **Finish** by polishing entire cooktop with Cooktop Polishing Creme and a paper towel.

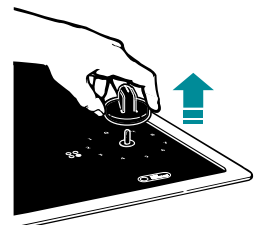
Cleaning the control knobs

1. **Make sure** all control knobs are turned to OFF.
2. **Pull** the control knobs straight off. Do not remove seals under knobs. They keep moisture and soil out of cooktop.
3. **Wash** control knobs with sponge and warm, soapy water. **Rinse well and dry** with a soft cloth. Do not soak.
4. **Replace** control knobs by pushing them firmly into place. **Make sure** all knobs point to OFF.

NOTE: When cleaning, never use steel wool, abrasives, or commercial oven cleaners, which may damage the finish.



**Models RC8640XB,
RC8600XB,
RC8646XD,
RC8600XD,
RC8608XD,
GJ8640XB,
GJ8646XD**



**Models WBC430,
IBC430, WBC441,
and IBC441**

How to keep your cooktop looking like new

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Ceramic glass cooktop		DO NOT use steel wool, plastic cleaning pads, abrasive powdered cleansers, chlorine bleach, rust remover, ammonia, or glass cleaners with ammonia. They may damage the cooktop surface.
Light to moderate soil	<ul style="list-style-type: none"> • Paper towel • Clean, damp sponge 	Wipe as soon as Hot Surface Indicator Light goes off. Rinse thoroughly and dry.
Heavy soil, dark streaks, specks, and discoloration	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop polishing creme[†] • Nonabrasive cleanser 	Rub into soil using damp paper towel. Rinse and dry.
Burned-on soils	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop polishing creme[†] • Razor scraper[†] 	Rub creme into soil using paper towel. Reapply creme to remaining spots. Hold razor scraper as flat to surface as possible, scrape spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel. Rinse and dry. Store razor blades out of reach of children.
Sugary spills (jellies, candy syrups)	<ul style="list-style-type: none"> • Paper towel • Clean, damp sponge 	Wipe while ceramic glass surface is warm. Rinse thoroughly and dry.
Metal marks from copper, aluminum pans	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop polishing creme[†] 	Before heating cooktop again, rub into area using damp paper towel. Rinse and dry.
Tiny scratches or abrasions		To prevent scratches and abrasions, use the Cooktop Polishing Creme regularly. Scratches and abrasions do not affect cooking performance. After many cleanings, they will become less visible.

NOTE: Always wipe your cooktop with clean water and dry it well after using the cleanser to prevent streaking or staining.

[†] **To obtain Cooktop Polishing Creme (Part No. 3191048) or a razor scraper (Part No. 3183488), call 1-800-253-1301 (in U.S.A.) or 1-800-461-5681 (in Canada) to order and follow the instructions and telephone prompts you hear.**

If You Need Assistance or Service

This section is designed to help you save the cost of a service call. However, you may still need assistance or service. When calling our Consumer Assistance Center (in U.S.A.) or your authorized service company (in Canada) for help or calling for service, please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase date. (See the "A Note to You" section.) This information will help us respond properly to your request.

Before calling for assistance ...

Performance problems often result from little things you can find and fix without tools of any kind. Please check the chart below for problems you can fix. It could save you the cost of a service call.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Nothing will operate	The unit is not wired into a live circuit with proper voltage. A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.) Replace household fuse or reset circuit breaker.
The surface cooking areas will not operate	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped. You are not setting the control knobs correctly.	Replace household fuse or reset circuit breaker. Push control knobs in before turning to a setting.
Control knob(s) will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
Cooking results are not what you expected	The cooktop is not level. The pan used is not the type or size recommended in the recipe. Cookware does not fit the surface cooking area being used.	Level cooktop. (See Installation Instructions.) Refer to a reliable cookbook for recommended pan type and size. Pan should be the same size or slightly larger than surface cooking area being used.

continued on next page

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

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

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



1-800-253-1301

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

If you prefer, write to:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

2. If you need service† ...

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



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

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

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

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

3. If you need FSP* replacement parts ...

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

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

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

If you need assistance or service in Canada:

1. If the problem is not due to one of the items listed earlier in this section[†] ...

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



2. If you need service[†] ...

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

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

Inglis Limited Appliance Service – Consumer Services

Direct service branches:

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

For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL* CLEANTOP* Electric Cooktop Warranty

LENGTH OF WARRANTY	WHIRLPOOL WILL PAY FOR
FULL ONE-YEAR WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	FSP* replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized Whirlpool service company.
FULL FIVE-YEAR WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	FSP replacement parts and repair labor for CLEANTOP ceramic glass cooktop to the original purchaser of this product. Whirlpool warrants that: <ul style="list-style-type: none"> – The ceramic glass cooktop will not discolor. – The ceramic glass cooktop pattern will not wear off. – The ceramic glass cooktop will not crack due to thermal shock. – The surface units will not burn out.
WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR	
<p>A. Service calls to:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Correct the installation of your cooktop. 2. Instruct you how to use your cooktop. 3. Replace house fuses or correct house wiring. <p>B. Repairs when your cooktop is used in other than normal, single-family household use.</p> <p>C. Pickup and delivery. Your cooktop is designed to be repaired in the home.</p> <p>D. Damage to your cooktop caused by accident, misuse, fire, flood, acts of God, or use of products not approved by Whirlpool.</p> <p>E. Repairs to CLEANTOP ceramic glass cooktop if it has not been cared for as recommended in this Use and Care Guide.</p> <p>F. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.</p> <p>G. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.</p>	

11/97

WHIRLPOOL CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this 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 state to state or province to province.

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

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

3191687

© 1998 Whirlpool Corporation

* Trademark of Whirlpool, U.S.A.,
Inglis Limited licensee in Canada

2/98
Printed in U.S.A.



G U I D E

d'utilisation et d'entretien

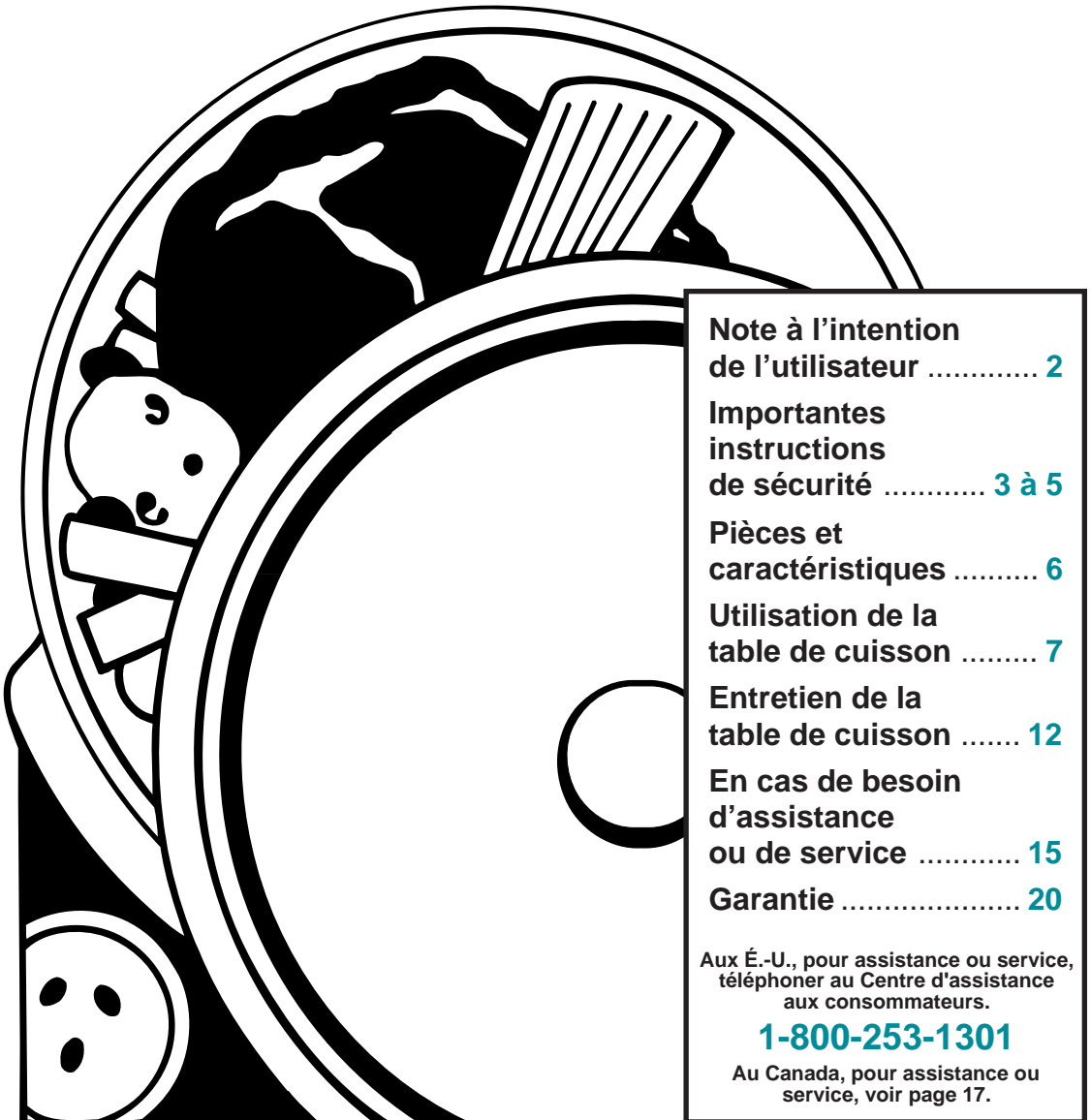


TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE EN CÉRAMIQUE

MODÈLES RC8600XB RC8640XB WBC430 IBC430
RC8608XD RC8646XD WBC441 IBC441
RC8600XD GJ8640XB GJ8646XD

Note à l'intention de l'utilisateur

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil ménager WHIRLPOOL*.

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

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

Veuillez inscrire les renseignements concernant votre modèle.

Si jamais vous avez besoin de service pour votre appareil ménager, vous devrez connaître les numéros de modèle et de série. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique indiquant les numéros de modèle et de série (voir le schéma à la section "Composants et caractéristiques" pour l'emplacement.)

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du marchand _____

Adresse _____

Téléphone _____

Conserver cette brochure et la facture de vente en lieu sûr pour référence ultérieure. Il est important que vous conserviez le reçu de vente indiquant la date d'achat. La preuve de l'achat vous garantira le service au titre de la garantie.

Aux É.-U., téléphoner à notre Centre d'assistance aux consommateurs sans frais d'interurbain.

1-800-253-1301

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

Au Canada, pour assistance ou service, voir la section "En cas de besoin d'assistance ou de service".

Au Canada, faites une visite à notre site web au www.whirlpool.com

Importantes instructions de sécurité

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

• **MISE EN GARDE** – Ne pas remettre dans des armoires au-dessus de la table de cuisson ou sur le dossier d'une table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimant sur la table de cuisson.

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

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

suite à la page suivante

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur de genre avec produit chimique sec ou mousse.
- Utiliser uniquement des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments à la surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer 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 à la 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 format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore 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.
- 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.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les poignées des récipients doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversement 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.
- Éviter la cuisson sur une table de cuisson brisée. Si la table de cuisson devenait brisée, des solutions de nettoyage et des renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec précaution – Si une éponge mouillée et un linge mouillé sont employés pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, faire attention pour éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants en contact avec une surface chaude peuvent produire des émanations malsaines.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

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

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

Pièces et caractéristiques

Cette section contient des illustrations de la table de cuisson. Ceci permettra à l'utilisateur de se familiariser avec l'emplacement et l'apparence de toutes les pièces et caractéristiques de la table de cuisson.

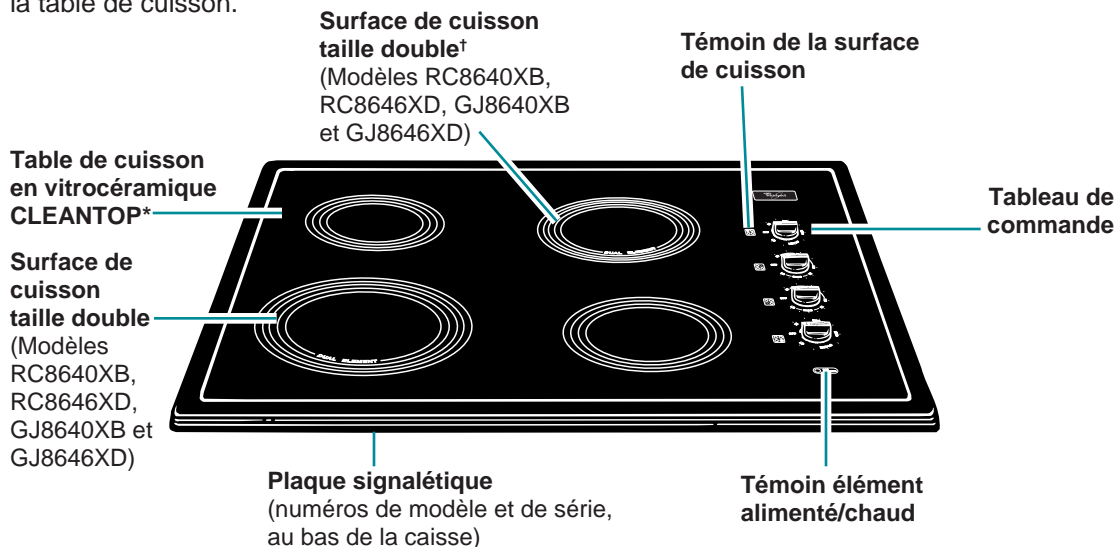
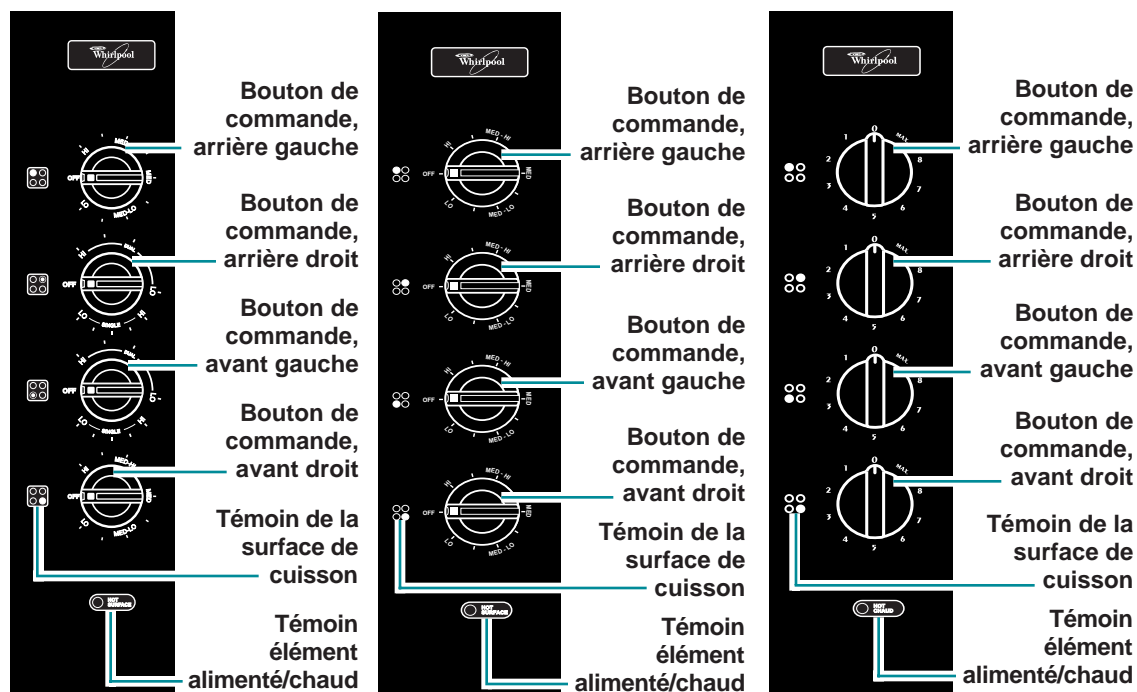


Tableau de commande pour éléments doubles
(Modèles RC8640XB, RC8646XD, GJ8640XB et GJ8646XD)

Tableau de commande ordinaire
(Modèles RC8600XB, RC8600XD, et RC8608XD)

Tableau de commande ordinaire
(Modèles WBC430, IBC430, WBC441, et IBC441)



† Sur les modèles WBC441 et IBC441, la surface de cuisson arrière droite comporte un élément à halogène.

Utilisation de la table de cuisson

Dans cette section

	Page	Page	
Utilisation des surfaces de cuisson	7	Conseils pour les ustensiles de cuisson	11
Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson	10		

Pour obtenir les meilleurs résultats de cette table de cuisson, l'utiliser conformément aux instructions. Cette section donne des renseignements importants sur l'utilisation efficace et sans danger de la table de cuisson.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

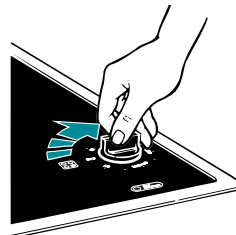
Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Utilisation des surfaces de cuisson

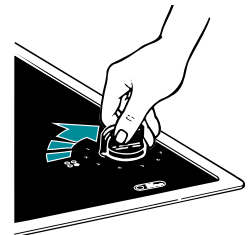
Appuyer sur le bouton de commande avant de faire tourner pour sélectionner la puissance de chauffage. On peut régler le bouton à une position quelconque entre la position d'arrêt (OFF ou 0) et la position correspondant à la puissance maximale (HI ou MAX).

Témoins des surfaces de cuisson

Le point massif à l'emplacement du marqueur de la surface de cuisson indique quelle surface de cuisson est alimentée par ce bouton.



Modèles RC8640XB, RC8600XB, RC8646XD, RC8600XD, RC8608XD, GJ8640XB, et GJ8646XD



Modèles WBC430, IBC430, WBC441, et IBC441

Témoin d'élément chaud

Le témoin d'élément chaud de la surface de la table de cuisson s'allume lorsque l'une des surfaces de cuisson est alimentée. Il restera allumé tant que la surface de cuisson sera trop chaude pour être touchée, même si tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt.



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

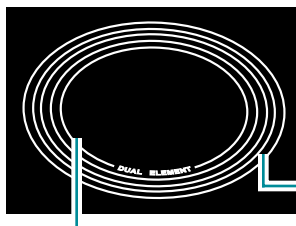
Une personne qui n'est pas encore habituée à effectuer les réglages de puissance devrait utiliser le tableau ci-dessous comme guide. Pour l'obtention des meilleurs résultats, utiliser la puissance de chauffage maximale au début de la cuisson, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI ou MAX. (puissance maximale)	<ul style="list-style-type: none"> • Début de la cuisson des aliments. • Ébullition des liquides.
MED-HI ou 6-8 (puissance moyenne-maximale)	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien d'une ébullition rapide. • Pour faire brunir rapidement ou saisir la viande.
MED ou 5 (puissance moyenne)	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien d'une ébullition lente. • Friture de volaille ou de viande. • Préparation d'un pouding ou d'une sauce.
MED-LO ou 2-4 (puissance moyenne-minimale)	<ul style="list-style-type: none"> • Pour un ragoût ou faire cuire les aliments à la vapeur. • Pour faire mijoter les aliments.
LO ou 1 (puissance minimale)	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien d'un mets en température. Possibilité de réglage de la puissance de chauffage dans la plage LO (ou 1) pour le maintien du mets à la température désirée. • Maintien d'un liquide juste en-dessous de mijotage. • Pour faire fondre du chocolat ou du beurre.

Utilisation de surfaces de cuisson à taille double

(Modèles RC8640XB, RC8646XD, GJ8640XB et GJ8646XD)

On peut utiliser chacune des surfaces de cuisson avant gauche et arrière droite comme éléments de petit diamètre à basse puissance (zone centrale marquée "DUAL ELEMENT") ou comme élément de grand diamètre à pleine puissance (l'ensemble de l'élément, jusqu'à la limite externe).

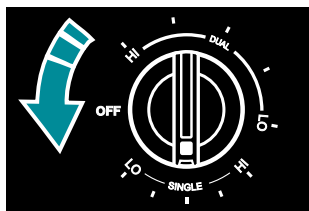


Utilisation des deux parties de l'élément pour les récipients de grande taille

Utilisation de la zone centrale seulement pour les petits récipients

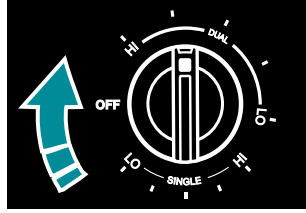
Pour l'utilisation seulement de la zone centrale de l'élément (pour les petits récipients) :

- Appuyer sur le bouton de commande et le faire tourner dans le sens antihoraire jusqu'à la position désirée dans la zone marquée "SINGLE" (zone centrale de l'élément).



Pour l'utilisation de la totalité de l'élément (pour les récipients de grande taille) :

- **Appuyer sur le bouton de commande et le faire tourner** dans le sens horaire jusqu'à la position désirée dans la zone marquée "DUAL" (emploi des deux parties de l'élément).



REMARQUE : Pour ramener le bouton à la position d'arrêt (OFF), on peut faire tourner le bouton de commande dans un sens ou dans l'autre.

Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique

Les opérations sur la table de cuisson en vitrocéramique sont presque identiques aux opérations de cuisson sur une cuisinière à éléments en spirale. Il existe cependant quelques différences :

- **La portion de la surface de cuisson** rougeoit lorsque l'élément est alimenté. On peut constater le processus d'alimentation intermittent de l'élément chauffant même pour le réglage à la puissance maximale, qui permet le maintien du réglage à la température choisie.
- **Modèles WBC441 et IBC441 :** La surface de cuisson arrière droite comporte un élément à halogène. Cet élément rougeoit dès qu'on l'alimente, et il est plus brillant que les éléments chauffants standard en spirale.
- **Veiller à ce que le fond** des récipients soit propre et sec avant l'utilisation sur la table de cuisson. Les particules d'eau et d'aliments laissées sur le fond peuvent laisser des dépôts sur la table de cuisson quand on la fait chauffer.
- **Essuyer la surface de cuisson** avant et après chaque usage la gardera libre de taches et donnera le chauffage le plus uniforme. Voir la section "Entretien de votre table de cuisson" pour des suggestions d'entretien et de nettoyage.
- **Ne pas cuire des aliments** directement sur la table de cuisson.
- **Soulever les récipients** sur la table de cuisson. Glisser les récipients sur la table de cuisson peut y laisser des marques permanentes.
- **Ne pas faire cuire de maïs soufflé** présenté en emballages d'aluminium sur la table de cuisson. Le contenant peut laisser des marques d'aluminium qu'il est impossible de faire disparaître totalement.
- **Ne pas utiliser** la table de cuisson comme planche à découper.
- **Éviter tout contact** d'une matière susceptible de fondre (tel que plastique ou papier d'aluminium) avec la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- **Laisser tomber un objet dur ou lourd** sur la table de cuisson risque de la fissurer. Manipuler prudemment les poêlons lourds ou grosses casseroles. Ne pas remiser des pots ou conserves au-dessus de la table de cuisson.
- **Les produits sucrés renversés** devraient être enlevés le plus rapidement possible pour éviter la formation de piqûres sur la surface.

suite à la page suivante

Renseignements sur la préparation des conserves

- **Utiliser la totalité de la surface** (réglage “DUAL”) sur la surface de cuisson avant gauche pour les meilleurs résultats.
- **Utiliser des récipients à fond plat** sur tous les types de tables de cuisson, surtout celles en vitrocéramique. Les récipients à fond bosselé ou ondulé ne permettent pas un bon contact avec la surface.
- **Centrer le récipient** sur la plus grande surface de cuisson. Ne pas placer le récipient sur deux surfaces de cuisson en même temps.
- **Le type de matériau** dont est fabriqué le récipient détermine la durée de chauffage. Voir “Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson” plus loin dans cette section pour plus de renseignements.
- **Lors de la préparation de conserves** sur de longues périodes, laisser les éléments et les surfaces du pourtour se refroidir.
- **Alterner l'utilisation** des surfaces de cuisson entre les lots ou préparer de petites quantités à la fois.
- **Commencer avec de l'eau chaude**, recouvrir et porter à ébullition; réduire ensuite le feu pour maintenir une ébullition ou les niveaux de pression requis dans un autocuiseur.
- **Pour des renseignements à jour** sur les conserves, contacter une succursale du ministère de l'Agriculture des É.-U. ou les compagnies qui fabriquent des produits de mise en conserve.

Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson

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

Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> • Rapidité et uniformité de chauffage. • Utilisable pour tous les types de cuisson. • Une épaisseur moyenne ou plus convient le mieux pour la cuisson. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour un chauffage uniforme.
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffage lent et inégal. • Bon pour faire brunir et frire. • Maintient la chaleur pour une cuisson lente. • Peut être émaillée.

Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffage lent et non uniforme. • Utiliser à des réglages faible ou moyen. • Suivre les instructions du fabricant.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffage très rapide et uniforme. • Utilisé comme âme ou base dans les ustensiles de cuisson pour un chauffage uniforme.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> • Peut être utilisée sur la table de cuisson si le fabricant le recommande. • Utiliser de faibles réglages.
Porcelaine émaillée sur acier ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> • Voir fonte et acier inoxydable.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffage rapide, mais inégal. • Une âme ou base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile donne un chauffage uniforme. • Peut être recouvert d'une porcelaine émaillée.

Conseils pour les ustensiles de cuisson

- **Choisir un récipient** dont la taille est similaire à celle de l'élément chauffant. Le récipient ne devrait pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) la surface de cuisson.
- **Pour l'obtention de meilleurs résultats et pour une meilleure utilisation de l'énergie**, utiliser uniquement des récipients à fond plat qui maintiennent un bon contact avec la surface de cuisson. Un récipient dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré (récipient en émail vitrifié) ou entaillé peut provoquer un échauffement inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- **On peut cependant** utiliser les récipients dont le fond comporte de légères bosselures ou de très petites rainures de dilatation.
- **Les ustensiles de cuisson à revêtement anti-adhésif** ont les caractéristiques d'échauffement du matériau de base.
- **Vérifier le fond** des récipients de métal ou de verre pour y noter les bavures et éraflures; ces dernières peuvent rayer la table de cuisson en vitrocéramique.
- **Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat** pour le meilleur transfert de la chaleur de la surface de cuisson à l'ustensile. Déterminer que l'ustensile est plat avec une règle. Placer le bord d'une règle sur le fond de l'ustensile. Le regarder à contre-jour. Aucune lumière ne devrait être visible sous la règle. Faire tourner la règle dans toutes les directions pour voir si la lumière passe.
- **Ne pas laisser sur** un élément chaud un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé. Il peut se produire un échauffement excessif qui endommagera le récipient ou la surface de cuisson.

Entretien de la table de cuisson

Dans cette section

	Page	Page	
Entretien de la table de cuisson et du tableau de commande	12	Comment conserver à la table de cuisson son aspect neuf	14
Nettoyage des boutons de commande	13		

Cette table de cuisson a été conçue pour un entretien facile. On peut effectuer la plupart des opérations de nettoyage avec des produits ménagers communs. Nettoyer la table de cuisson chaque fois qu'elle est souillée ou qu'un produit a été renversé; ceci lui permettra de conserver longtemps son aspect neuf et de fonctionner comme un produit neuf.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

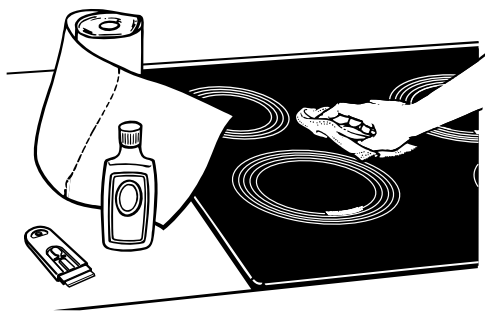
Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.

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

Entretien de la table de cuisson et du tableau de commande

Cette table de cuisson est conçue en fonction de la facilité d'entretien. Cependant, une table de cuisson en vitrocéramique doit faire l'objet d'un entretien différent de celui d'une table de cuisson standard avec éléments en spirale. Un produit alimentaire renversé directement sur la table de cuisson ne subit pas une carbonisation comme c'est le cas sur un élément chauffant en spirale. Par conséquent, avant de faire chauffer un élément, vérifier que la table de cuisson est exempte de poussière et de souillures.

La table de cuisson a subi un prépolissage à l'usine, ce qui en facilite le nettoyage et en améliore la protection. La crème de polissage fournie avec l'appareil, des essuie-tout ou une éponge, et une lame de rasoir au tranchant simple dans une fixation, sont les seuls articles nécessaires pour le nettoyage de la table de cuisson.



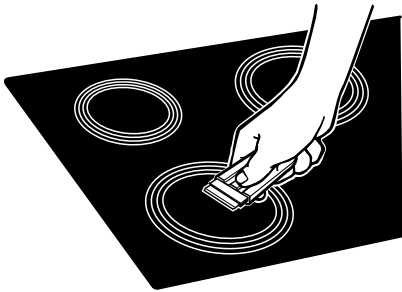
Au sujet des méthodes de nettoyage convenables, consulter la section "Conseils pour le nettoyage" à la page suivante. Le nettoyage de la table de cuisson après chaque utilisation lui permettra de conserver le niveau de performance maximal, et lui préservera son allure élégante.

REMARQUE : Laisser le four se refroidir avant le nettoyage.

Conseils pour le nettoyage

Produits à utiliser :

- **Crème de polissage pour table de cuisson fournie avec la table de cuisson, avec un essuie-tout ou une éponge humide et propre** – Cette crème a été mise au point pour le nettoyage et la protection de cette table. Lors de l'utilisation, observer les instructions inscrites sur le contenant.



- **Grattoir à lame de rasoir** – L'utiliser pour éliminer les souillures qui ont été cuites sur la table de cuisson en vitrocéramique. Pour éviter les éraflures, assurer que la lame de rasoir est aussi plat que possible contre la table de cuisson. **Conserver les lames de rasoir hors d'atteinte des enfants.**

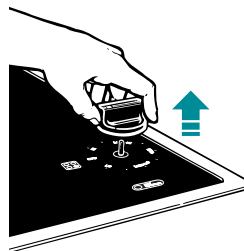
Étapes à exécuter :

1. **Pour éliminer** la plupart des produits renversés, il suffit d'utiliser un essuie-tout ou une éponge humide et propre, dès l'extinction du témoin lumineux (élément alimenté/chaud).
2. **Pour les souillures difficiles à enlever**, frotter les souillures cuites avec un essuie-tout et de la crème de polissage. Pour les souillures tenaces, laisser de la crème sur la zone à traiter, et exécuter l'étape 3.
3. **Gratter** prudemment la zone souillée avec le grattoir à lame de rasoir.
4. **Polir** toute la table de cuisson avec la crème de polissage et un essuie-tout.

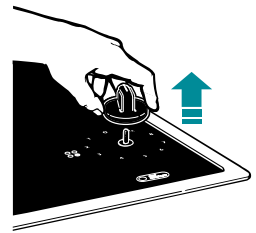
Nettoyage des boutons de commande

1. **Vérifier** que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt OFF.
2. **Tirer** chaque bouton en ligne droite pour l'extraire. Ne pas retirer les joints d'étanchéité situés sous chaque bouton de commande; ils protègent la table de cuisson des saletés et de l'humidité.
3. **Laver** les boutons de commande avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède. **Bien rincer et essuyer** avec un linge doux. Ne pas faire tremper les boutons.
4. **Pour réinstaller** les boutons, renfoncer fermement chaque bouton sur la tige. **Vérifier** que tous les boutons sont à la position d'arrêt (OFF).

REMARQUE : Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de laine d'acier, ni de produit abrasif ou de produit commercial de nettoyage pour four susceptible d'endommager la finition.



Modèles RC8640XB,
RC8600XB,
RC8646XD,
RC8600XD,
RC8608XD,
GJ8640XB, et
GJ8646XD



Modèles WBC430,
IBC430, WBC441, et
IBC441

Comment conserver à la table de cuisson son aspect neuf

PIÈCE	PRODUIT À UTILISER	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Table de cuisson en vitrocéramique		NE PAS utiliser : laine d'acier, tampons de récurage en plastique, poudres à récurer abrasives, produits de blanchiment chloré, produit de décapage de la rouille, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la table de cuisson.
Souillure légère à modérée	<ul style="list-style-type: none"> • Essuie-tout • Éponge humide et propre 	Essuyer dès que l'indicateur d'élément alimenté/chaud s'éteint. Bien rincer et sécher.
Grosses souillures, traînées foncées, taches et décoloration	<ul style="list-style-type: none"> • Crème de polissage pour table de cuisson† • Nettoyant non abrasif 	Frotter dans la souillure en utilisant un essuie-tout humide. Rincer et sécher.
Souillures cuites	<ul style="list-style-type: none"> • Crème de polissage pour table de cuisson† • Grattoir à lame de rasoir† 	Frotter la crème dans la souillure à l'aide d'un essuie-tout. Réappliquer de la crème sur les taches qui restent. Maintenir le grattoir à lame de rasoir aussi plat que possible, gratter les taches. Polir toute la table de cuisson avec la crème de polissage et un essuie-tout. Rincer et sécher. Conserver les lames de rasoir hors d'atteinte des enfants.
Produits sucrés renversés (gelées, sirops)	<ul style="list-style-type: none"> • Essuie-tout • Éponge humide et propre 	Essuyer pendant que la surface de vitrocéramique est tiède. Bien rincer et sécher.
Marques de métal d'ustensiles en cuivre ou en aluminium	<ul style="list-style-type: none"> • Crème de polissage pour table de cuisson† 	Avant de chauffer de nouveau la table de cuisson, frotter dans la souillure avec un essuie-tout humide. Rincer et sécher.
Petites égratignures ou abrasions		Pour empêcher les égratignures et les abrasions, utiliser régulièrement la crème à polir pour table de cuisson. Les égratignures et les abrasions n'affectent pas la cuisson. Après de nombreux nettoyages, ces marques deviendront moins visibles.

REMARQUE : Toujours rincer la table de cuisson avec de l'eau propre et bien la sécher après l'utilisation du produit de nettoyage pour empêcher les traînées ou les taches.

† Pour obtenir la crème de polissage pour table de cuisson (pièce n° 3191048) ou le grattoir à lame de rasoir (pièce n° 3183488), composer le 1-800-253-1301 (aux É.-U.) ou 1-800-461-5681 (au Canada) et suivre les instructions et indications données au téléphone.

En cas de besoin d'assistance ou de service

L'objet de cette section est de vous éviter le coût de la visite d'un dépanneur. Cependant, il se peut que vous ayez quand même besoin d'aide ou de service. Lorsque vous contacterez le Centre d'aide à la clientèle (aux É.-U.) ou une compagnie de service d'appareils ménagers autorisée (au Canada), vous devrez donner une description complète du problème, le numéro de modèle et le numéro de série complets de l'appareil et la date d'achat (voir la section "Note à l'utilisateur"). Nous devons disposer de ces renseignements pour pouvoir répondre convenablement à vos besoins.

Avant de contacter le service de dépannage ...

Les problèmes de rendement sont souvent dus à de petits détails que vous pouvez détecter et régler vous-même sans outils d'aucune sorte. Veuillez étudier la liste ci-dessous pour voir les problèmes que vous pouvez résoudre vous-même. Cela pourrait vous économiser le coût de la visite d'un dépanneur.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n'est pas convenablement connectée au réseau d'alimentation électrique. Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Reconnecter la table de cuisson au réseau d'alimentation électrique (voir les instructions d'installation). Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur.
La surfaces de cuisson ne fonctionnent pas	Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert. Le bouton de commande n'est pas réglé à la position convenable.	Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Faire tourner de nouveau le bouton, après l'avoir enfoncé.
Les boutons de commande ne tournent pas	Le bouton n'a pas été enfoncé avant d'essayer de le tourner.	Faire tourner de nouveau le bouton, après l'avoir enfoncé.
Résultats de cuisson inattendus	La table de cuisson n'est pas d'aplomb. Le récipient utilisé n'est pas de type ou de taille correct. Le récipient ne convient pas à la surface de cuisson utilisée.	Mettre la table de cuisson d'aplomb (voir les instructions d'installation). Au sujet de la taille et du type de récipient recommandé, consulter un livre de cuisine fiable. Le récipient devrait avoir la même taille ou être légèrement plus grand que la surface de cuisson utilisée.

Demande d'assistance ou de service aux É.-U. :

1. Si le problème n'est pas attribuable à l'une des causes mentionnées plus haut dans cette section† ...

Téléphoner de partout aux É.-U. à notre



Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool au numéro sans frais d'interurbain : 1-800-253-1301

L'un de nos conseillers spécialement formés pourra vous aviser sur la façon d'obtenir satisfaction de votre appareil, ou vous recommander une compagnie de service qualifiée dans votre région, si votre appareil a besoin de réparation.

Si vous préférez, vous pouvez écrire à :

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

Veillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre pendant la journée.

2. Si vous avez besoin de service† ...

Whirlpool possède un réseau national de compagnies de service Whirlpool



autorisées. Les techniciens Whirlpool sont formés pour satisfaire la garantie et offrir le service après-vente, partout aux États-Unis. Pour localiser

la compagnie de service Whirlpool autorisée de votre région, appeler notre Centre d'assistance aux consommateurs (voir étape 1) ou consulter les Pages Jaunes de l'annuaire sous la rubrique :

• **APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS - GROS - RÉPARATION ET SERVICE** • **LAVEUSES ET SÈCHEUSES - RÉPARATION ET SERVICE**

- Voir : Appareils ménagers
Whirlpool ou Centre de service
Whirlpool autorisé (Exemple :
compagnie de service XYZ)

- Voir : Appareils ménagers
Whirlpool ou Centre de service
Whirlpool autorisé (Exemple :
compagnie de service XYZ)

3. Si vous avez besoin de pièces de rechange FSP* ...

FSP est une marque déposée de Whirlpool Corporation pour des pièces de qualité. Recherchez ce symbole de qualité lorsque votre appareil WHIRLPOOL* a besoin de pièces de rechange. Les pièces de rechange FSP s'ajusteront bien et fonctionneront bien, car elles sont conçues d'après les spécifications de chaque nouveau produit Whirlpool.

Pour localiser un distributeur de pièces de rechange FSP dans votre région, voir l'étape 2 ou téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool au numéro indiqué à l'étape 1.

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

Demande d'assistance ou de service au Canada :

1. Si le problème n'est pas attribuable à l'une des causes mentionnées plus haut dans cette section† ...

Contactez le marchand chez qui vous avez acheté votre appareil ménager ou contactez sans frais le Centre d'assistance aux consommateurs d'Inglis Limitée, **8 h 30 à 18 h (HNE)** au **1-800-461-5681**.



2. Si vous avez besoin de service† ...

Contactez la plus proche succursale de service d'Inglis Limitée ou un centre de service autorisé pour l'entretien de votre appareil ménager. (Voir liste ci-dessous.) S'assurer que la compagnie de service contactée est autorisée à effectuer l'entretien de votre appareil ménager au cours de la période de garantie.

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

Service d'appareils ménagers Inglis Limitée – Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

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

Pour plus d'assistance

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

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

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

Garantie de la table de cuisson électrique CLEANTOP* de WHIRLPOOL*

DURÉE DE LA GARANTIE :	WHIRLPOOL PAIERA :
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT	Les pièces de rechange FSP* et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériau ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service autorisé Whirlpool.
GARANTIE COMPLÈTE DE CINQ ANS À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT	Les pièces de rechange FSP et la main-d'oeuvre pour la table de cuisson en vitrocéramique CLEANTOP, à l'acheteur original du produit. Whirlpool garantit que : – La table de cuisson en vitrocéramique ne se décolore pas. – Le motif de la table de cuisson en vitrocéramique ne disparaîtra pas. – La table de cuisson en vitrocéramique ne se fissurera pas à cause d'un choc thermique. – Les éléments de la table de cuisson ne s'useront pas.
WHIRLPOOL NE PAIERA PAS :	
<p>A. Les visites d'un dépanneur pour :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rectifier l'installation de la table de cuisson. 2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la table de cuisson. 3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. <p>B. Les réparations de dommages lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que domestiques.</p> <p>C. La prise en charge et la livraison de l'appareil chez l'utilisateur. Ce produit est conçu pour être réparé à domicile.</p> <p>D. Les dommages imputables à : accident, usage impropre, incendie, inondation, désastre naturel, ou utilisation non approuvée par Whirlpool.</p> <p>E. Les réparations à la table de cuisson en vitrocéramique CLEANTOP, si on ne l'a pas entretenue tel qu'il est recommandé dans ce Guide d'utilisation et d'entretien.</p> <p>F. Les réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications non autorisées effectuées sur l'appareil.</p> <p>G. Au Canada, les frais de voyage et de déplacement pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.</p>	

12/97

WHIRLPOOL CORPORATION N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains états ou provinces n'excluent ou ne se limitent pas aux dommages fortuits ou indirects; aussi, cette exclusion ou limitation peut ne pas vous être applicable. Cette garantie vous donne des droits juridiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un état/province à l'autre.

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

Si vous avez besoin de service, consultez d'abord la section "En cas de besoin d'assistance ou de service" du présent manuel. Après avoir vérifié cette section, vous pouvez recevoir de l'aide supplémentaire en téléphonant au Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool au **1-800-253-1301**, de n'importe où aux É.-U. Au Canada, contactez la compagnie de service d'appareils ménagers Inglis Limitée autorisée.

3191687

© 1998 Whirlpool Corporation

* Marque de commerce de Whirlpool, U.S.A.,
Inglis Limitée, porteur de licence au Canada2/98
Imprimé aux É.-U.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>