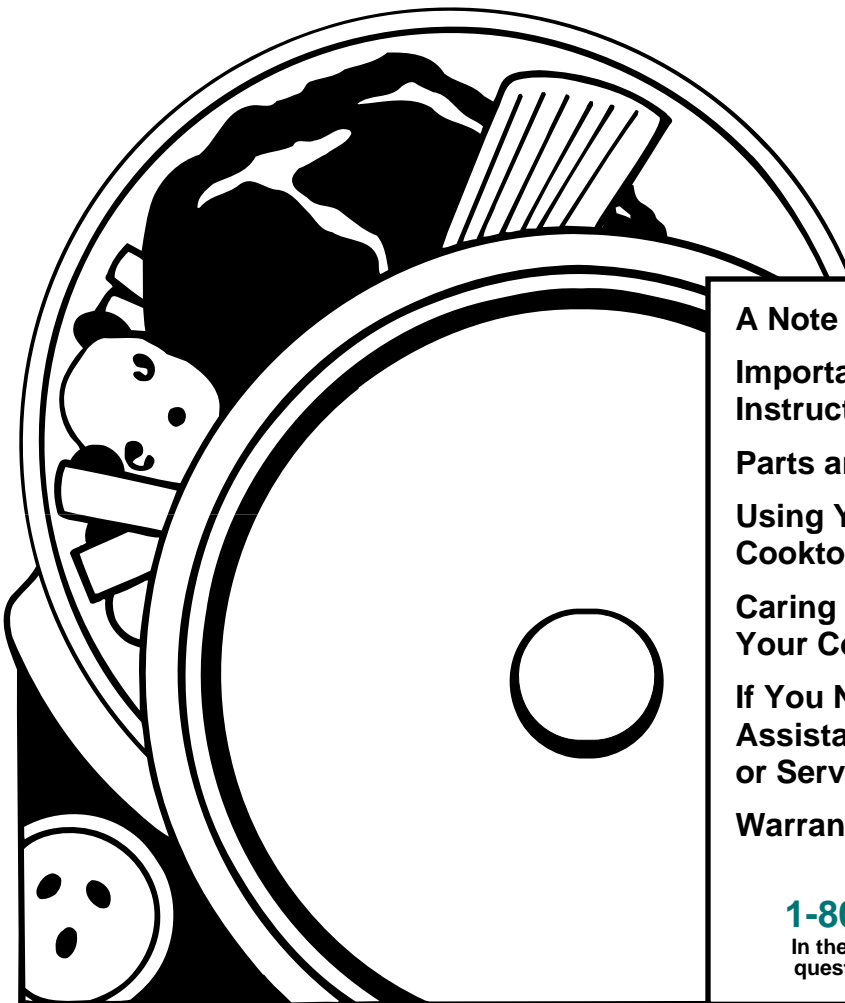




Use And Care

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

1-800-253-1301

In the U.S.A., call us with questions or comments.

DESIGNERSTYLE* ELECTRIC CERAMIC COOKTOP

MODELS RC8600XB RC8640XB WBC430 IBC430
RC8608XD RC8646XD WBC441 IBC441
RC8600XD

3190333 Rev. A

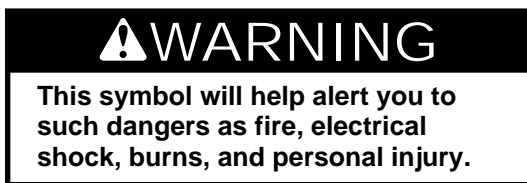
A Note to You

Thank you for buying a WHIRLPOOL* appliance.

Because your life is getting busier and more complicated, WHIRLPOOL cooktops are easy to use, save time, and help you manage your home better. To ensure that you will enjoy years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It is full of valuable information on how to operate and maintain your cooktop properly and safely. Please read it carefully. Also, please complete and mail the Ownership Registration Card (U.S.A. or Canadian, whichever applies to you) provided with your cooktop. This will help us notify you about any new information on your cooktop.

Your safety is important to us.

This guide contains warning symbols and statements. Please pay special attention to these symbols and follow any instructions given. Here is a brief explanation of the use of the warning symbol.



Our Consumer Assistance Center number, 1-800-253-1301, is toll-free, 24 hours a day (for U.S.A. only).

If you ever have a question concerning your appliance's operation, or if you need service, first see "If You Need Assistance or Service" on page 13. If you need further help, feel free to call our toll-free Consumer Assistance Center (in U.S.A.) or your authorized Inglis Limited** Appliance Service company (in Canada) (see list on page 15). When calling, you will need to know your appliance's complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram on page 5). For your convenience, we have included a handy place below for you to record these numbers, the purchase date from the sales slip, and your dealer's name and telephone number. Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.

Model Number _____

Dealer Name _____

Serial Number _____

Dealer Phone _____

Purchase Date _____

Important Safety Instructions

⚠️ WARNING

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

General

- Read all instructions before using the cooktop.
- Install or locate the cooktop only in accordance with the provided Installation Instructions. The cooktop must be installed by a qualified installer. The cooktop must be properly connected to electrical supply and grounded.
- **IMPORTANT:** Do not store things children might want above the cooktop. Children could be burned or injured while climbing on it.
- Do not leave children alone or unattended in area where the cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop. They could be burned or injured.
- Do not operate the cooktop if it is damaged or not working properly.
- Do not use the cooktop for warming or heating the room. Persons could be burned or injured, or a fire could start.
- Use the cooktop only for its intended use as described in this manual.



- Do not touch surface units or areas near units. Surface units

could be hot even though they are dark in color. Areas near surface units 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.



- Do not wear loose or hanging garments when using the cooktop. They could ignite if they touch a hot surface unit and you could be burned.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot surface units. Do not use a towel or bulky cloth for a pot holder. It could catch on fire.
- Do not heat unopened containers. They could explode. The hot contents could cause burns and container particles could cause injury.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop. The fumes could create an explosion and/or fire hazard.

continued on next page 3

When using the cooktop

- Do not cook on a broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers could penetrate the broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.
- Select a pan with a flat bottom that is about the same size as the surface unit. If pan is smaller than the surface unit, some of the heating element will be exposed and could result in the igniting of clothing or pot holders. Correct pan size also improves cooking efficiency.
- Check to be sure glass cooking utensils are safe for use on the cooktop. Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktops without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. A boilover could result and cause smoking and greasy spillovers that could ignite.



- Turn pan handles inward, but not over other surface units. This will help reduce the chance of burns, igniting of flammable materials, and spills due to bumping of the pan.

Grease

- Grease is flammable. Do not allow grease to collect around cooktop. Wipe spillovers immediately.



- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Smother flaming pan on cooktop by covering with a well-fitted lid, cookie sheet, or flat tray. Flaming grease outside of pan can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam-type extinguisher.

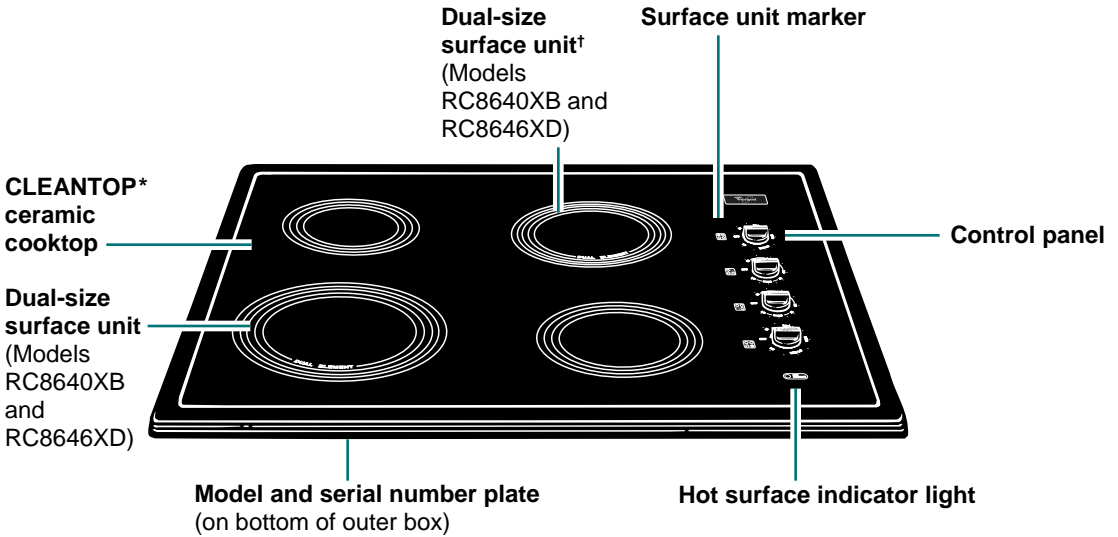
Care and cleaning

- Clean cooktop with care. Some cleaners could produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet paper towel is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns.
- Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.

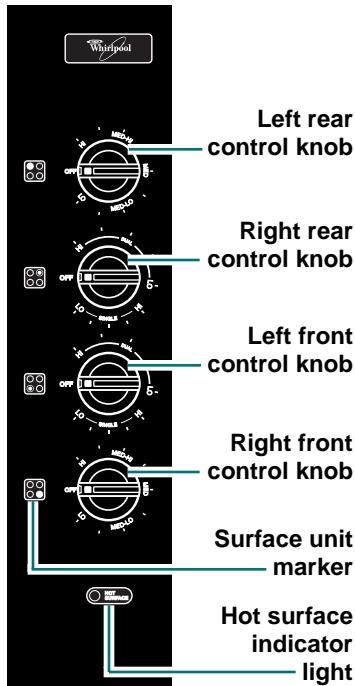
– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Parts and Features

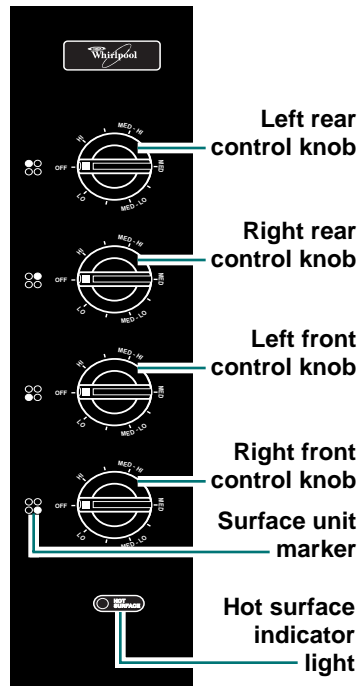
This section contains captioned illustrations of your cooktop. Use them to become familiar with the location and appearance of all parts and features.



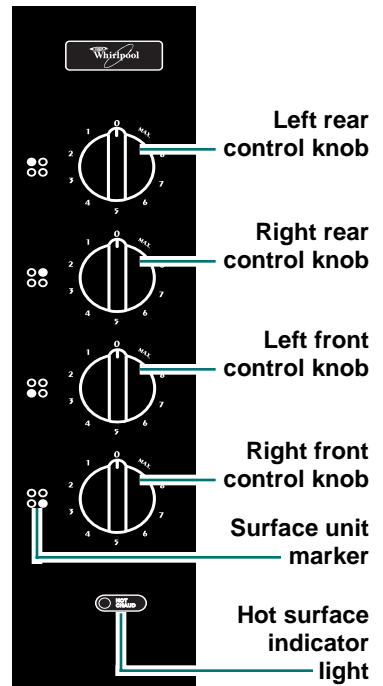
Dual element control panel
(Models RC8640XB and RC8646XD)



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 unit features a halogen element.


Using Your Cooktop

In This Section

	Page		Page
Using the surface units	6	Energy saving tips	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 all controls off when done cooking.

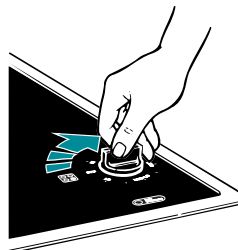
Failure to do so can result in death, fire, or burns.

Using the surface units

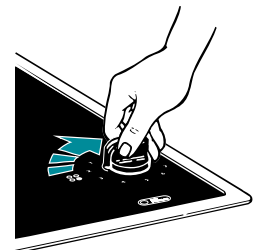
Push in control knobs before turning them to a setting. You can set them anywhere between HI and OFF (or MAX. and 0).

Surface unit markers

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



Models RC8640XB, RC8600XB, RC8646XD, RC8600XD, and RC8608XD



Models WBC430, IBC430, WBC441, and IBC441

Hot surface indicator light

The Hot Surface Indicator Light on the cooktop surface will glow when the surface units are turned on. The Indicator Light will continue to glow as long as a surface unit 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 foods cooking. To bring liquids to a boil.
MED-HI OR 6-8	<ul style="list-style-type: none"> To hold a rapid boil. To fry chicken or pancakes.
MED OR 5	<ul style="list-style-type: none"> For gravy, pudding, and icing. To cook large amounts of vegetables.
MED-LO OR 2-4	<ul style="list-style-type: none"> To keep food cooking after starting it on a higher setting.
LO OR 1	<ul style="list-style-type: none"> To keep food warm until ready to serve. Set the heat higher or lower within the LO band to keep food at the temperature you want.

Using the dual-size surface units

(Models RC8640XB and RC8646XD)

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

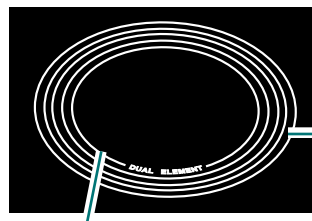
To use only the inner area of the element (for smaller pans):

- 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):

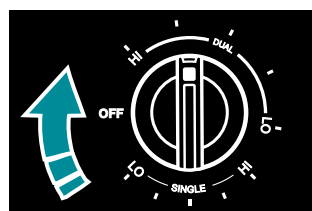
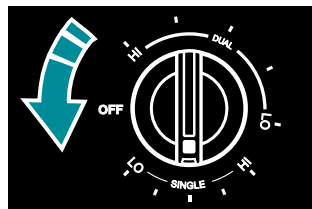
- Push in and turn the control knob to the right (clockwise) to the desired setting in the area marked "DUAL."

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 surface units. There are, however, a few differences:

- **The portion of the surface unit in use will glow red** when it is turned on. You will see the element cycling on (glowing red) and off – even on HI setting – to maintain the proper temperature setting you have chosen.
- **Models WBC441 and IBC441:** The right rear surface unit features a halogen element. This element lights up as soon as you turn it on, and is brighter than conventional coil elements.
- **Sliding metal pans** on ceramic glass cooktop surface could leave marks. Wiping off the cooktop before and after each use will help keep the surface free from stains and provide the most even heating. See pages 10-12 for care and cleaning suggestions.

Cookware tips

- **Select a pan** that is about the same size as the surface unit.
- **NOTE: For best results and greater energy efficiency,** use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the surface units. Cookware with rounded, warped, ribbed (such as some porcelain enamelware), or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.

You can, however, use the newer cookware available with slightly indented bottoms or very small expansion channels. This cookware is specially designed to provide the good contact needed for best cooking results.

Also, woks, canners, and teakettles with flat bottoms suitable for use on your cooktop are now available in most stores that sell housewares.

- **The pan** should have straight sides and a tight-fitting lid.
- **Choose medium to heavy gauge** (thickness) pans that are fairly lightweight.
- **The pan material** (metal or glass) affects how fast heat transfers from the surface unit through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.
- **Handles** should be made of sturdy, heat-resistant material and be securely attached to the pan.
- **With your hand,** feel the bottom of your pans while they are cool for nicks and scratches. Nicks and scratches on pan bottoms will scratch the ceramic glass cooktop.
- **Make sure bottoms** of pans are clean and dry before using on cooktop.
- **Avoid spillovers** on cooktop. Use pans with tall sides.
- **Do not** cook food directly on cooktop.

NOTE: Do not leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot surface unit. The utensil could overheat and damage the utensil or surface unit.

Home canning information

- **Use the entire surface** (“DUAL” setting) of the left front surface unit for best results.
- **Start with hot water.** This reduces the time the control is set on high. Reduce heat setting to lowest position needed to keep water boiling.
- **Refer** to your canner manual for specific instructions.

Energy saving tips

Although the energy used for cooking is usually a very small percentage of the total energy used in the home, cooking energy can be used efficiently. Here are some tips to help you save energy when using your cooking product:

- **Use** pans with flat bottoms, straight sides, and tight-fitting lids.
- **Match** the pan to the surface unit size.
- **Cook** with a minimum of liquid or fat to help shorten cooking time.
- **Preheat** pans only when recommended and for the shortest time possible.
- **Start** food on higher heat settings, then set surface unit control on low or off to finish cooking. Use retained heat for cooking when possible.
- **Turn on** the surface unit only after placing filled pan on the unit.
- **Plan** your meals for the most efficient use of the cooktop.

Caring for Your Cooktop

In This Section

Cleaning the cooktop and control panel

Page

10

Cleaning the control knobs

Page

12

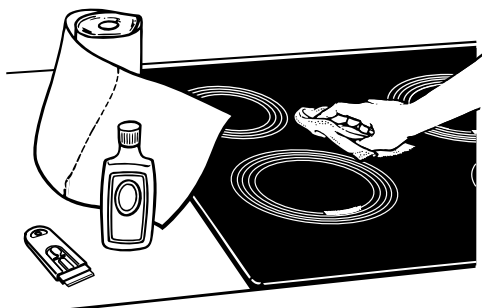
Your cooktop is designed for easy care. You can do most cleaning with items found around your home. Cleaning your cooktop whenever spills or soiling occurs will help to keep it looking and operating like new.

Cleaning the cooktop and control panel

This cooktop is designed for easy care. However, ceramic 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 is all you need to clean your cooktop. For proper cleaning methods, please review "Cleaning tips" on page 11. Follow them after each use to ensure top performance and to preserve that uniquely elegant look.

NOTE: Let cooktop cool before cleaning.



To avoid damaging the cooktop, follow these instructions:

- **Sugar spills and soils** (such as jellies and candy syrups) can cause pitting on the cooktop if not removed **while the ceramic surface is still warm**. Remove as soon as possible after the spill occurs.
- **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 surface while it is hot.
- **Do not use** the ceramic cooktop to cook popcorn that comes in prepackaged aluminum containers. The container could leave aluminum marks on the cooktop that cannot be removed completely.
- **Do not use** steel wool, plastic cleaning pads, abrasive powdered cleansers, chlorine bleach, rust remover, ammonia, or glass cleaning products with ammonia. These could damage the cooktop surface.
- **Dropping** heavy or hard objects on the cooktop could crack it. Be careful with heavy skillets. Do not store jars or cans above the cooktop.

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 soils from your ceramic 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 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.

Additional tips:

- **Remove dark streaks, specks, and discoloration** with Cooktop Polishing Creme.
- **Remove metal marks** (from copper or aluminum pans) with Cooktop Polishing Creme before heating the cooktop again. If heated before cleaning, metal marks may not come off.
- **Tiny scratches or abrasions do not affect cooking.** In time, these will become less visible as a result of cleaning. To prevent scratches and abrasions, use Cooktop Polishing Creme regularly.
- **Nonabrasive cleanser with damp paper towel or sponge** can be used as an alternative method for removing cooked-on soils. **Always rinse and dry your cooktop** thoroughly after using cleanser to prevent streaking or staining.

To obtain order information for Cooktop Polishing Creme (Part No. 3184477) or razor scraper (Part No. 3183488), write to:

Whirlpool Corporation
Attention: Customer Service Dept.
1900 Whirlpool Drive
LaPorte, IN 46350

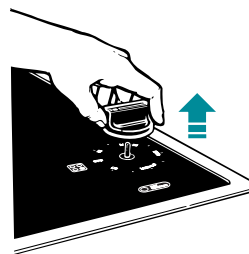
OR

Call **1-800-253-1301** (in U.S.A.) to order. You must have a major credit card to order by phone.

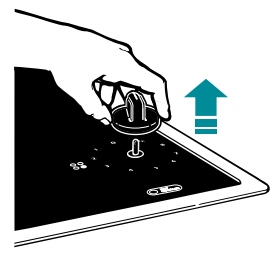
Cleaning the control knobs

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 soils 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,
and RC8608XD



Models WBC430,
IBC430, WBC441,
and IBC441

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 Inglis Limited** Appliance 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 page 2.) 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 units 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 recipe you are using may need to be altered to improve the taste or appearance of the food. The pan used is not the type or size recommended in the recipe. Cooking utensil does not fit the surface unit being used.	Level cooktop. (See Installation Instructions.) Alter recipe as needed. Refer to a reliable cookbook for recommended pan type and size. Pan should be the same size or slightly larger than surface unit being used.

In U.S.A.:

If you need assistance ...

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:

Mr. William Clark
Consumer Assistance Representative
Whirlpool Corporation
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

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 above) 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.)

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 "If you need service" or call the Whirlpool Consumer Assistance Center number under "If you need assistance."

If you are not satisfied
with how the problem
was solved ...

- Contact the Major Appliance Consumer Action Program (MACAP). MACAP is a group of independent consumer experts that voices consumer views at the highest levels of the major appliance industry.
- Contact MACAP only when the dealer, authorized servicer, and Whirlpool have failed to resolve your problem.

Major Appliance Consumer Action Program
20 North Wacker Drive
Chicago, IL 60606

- MACAP will in turn inform us of your action.

In Canada:

Inglis Limited** Appliance Service - Consumer Service

Direct service branches:

BRITISH COLUMBIA	Vancouver	Inglis Limited Appliance Service 3627 E. 4th Avenue	604-291-6426 1-800-665-6788
	Victoria	Inglis Limited Appliance Service 3117 Steele Street	604-383-2298 1-800-665-6788
ALBERTA	Calgary	Inglis Limited Appliance Service #15 6025 12th Street S.E.	403-253-9267 1-800-661-1022
	Edmonton	Inglis Limited Appliance Service 16236-116 Avenue	403-453-3900 1-800-661-6291
ONTARIO	Toronto (Mississauga)	Inglis Limited Appliance Service 5945 Ambler Drive	905-624-2800 1-800-807-6777
	Toronto (Markham)	Inglis Limited Appliance Service Unit #1, 110 Torbay Road	905-475-9511 1-800-807-6777
	Ottawa	Inglis Limited Appliance Service 28 Capital Drive	613-225-0510 1-800-267-3456
MANITOBA SASKATCHEWAN	Winnipeg	Inglis Limited Appliance Service 1683 Church Avenue	204-694-5308 1-800-665-1683
QUEBEC	Montreal (Laval)	Inglis Limited Appliance Service 2750, ave. Francis-Hughes	514-382-8110 1-800-361-3032
	Brossard	Inglis Limited Appliance Service 9605, F. Ignace Street	514-397-1840 1-800-361-0950
	Quebec	Inglis Limited Appliance Service 5275, Blvd. Wilfrid-Hamel, Suite 140	418-871-5251 1-800-463-1523
	Sherbrooke (Rock Forest)	Inglis Limited Appliance Service 3475 Industriel Blvd.	819-564-6565 1-800-567-6966
NOVA SCOTIA	Dartmouth	Inglis Limited Appliance Service 900 Windmill Road	902-468-6634 1-800-565-1598

For service in areas other than those listed, contact your Appliance Dealer.

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 CLEAN TOP ceramic cooktop to the original purchaser of this product. Whirlpool warrants that: <ul style="list-style-type: none"> – The ceramic cooktop will not discolor. – The ceramic cooktop pattern will not wear off. – The ceramic 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 CLEAN TOP ceramic cooktop if it has not been cared for as recommended in this Use and Care Guide.</p> <p>F. Repairs to parts or systems caused by unauthorized modifications made to the appliance.</p>	

7/95

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, 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 our Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-253-1301**, from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact your authorized Inglis Limited** Appliance Service company.



G U I D E

d'utilisation et d'entretien



TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE EN CÉRAMIQUE DESIGNERSTYLE*

MODÈLES RC8600XB RC8640XB WBC430 IBC430
RC8608XD RC8646XD WBC441 IBC441
RC8600XD

3190333 Rev. A

Note à l'intention de l'utilisateur

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

La vie étant de plus en plus affairée et compliquée, les tables de cuisson WHIRLPOOL sont faciles à utiliser, vous font gagner du temps et vous aident à mieux gérer votre maison. Pour que cet appareil vous procure un service sans problème, nous avons préparé ce Guide d'utilisation et d'entretien. Ce guide est plein de renseignements utiles qui vous aideront à utiliser et à entretenir votre table de cuisson convenablement et en sécurité. Veuillez le lire attentivement. De plus, complétez et retournez la carte d'inscription du propriétaire (É.-U. ou Canada, selon le cas) qui accompagne votre table de cuisson. Ceci nous permettra de vous transmettre tout nouveau renseignement concernant votre table de cuisson.

Nous nous soucions de votre sécurité.

Ce guide comporte des symboles et des mentions concernant l'avertissement. Veuillez accorder une attention particulière à ces symboles et observer toutes les instructions et recommandations données. On présente ci-dessous une brève explication de l'utilisation du symbole d'avertissement.

AVERTISSEMENT

Ce symbole signale un danger éventuel, comme risque d'incendie, choc électrique, brûlures, et blessures personnel.

Numéro de téléphone sans frais d'interurbain du Centre d'aide à la clientèle : 1-800-253-1301, 24 heures par jour (É.-U. seulement).

Advenant que vous ayez des questions concernant votre table de cuisson ou que votre appareil ait besoin de réparation, référez-vous d'abord à la section "En cas de besoin d'assistance ou de service" à la page 15. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire, n'hésitez pas à téléphoner au Centre d'aide à la clientèle (aux É.-U.) ou à la compagnie Inglis Limitée** Service d'appareils ménagers autorisée (au Canada) (voir la liste page 17). Lors de votre appel, vous devrez indiquer les numéros complets de modèle et de série de l'appareil. On trouve ces renseignements sur la plaque signalétique (voir le schéma à la page 6). Vous pouvez également inscrire ces renseignements ci-dessous, ainsi que la date d'achat indiquée sur la facture de vente, et les nom et numéro de téléphone du concessionnaire. Veuillez également conserver cette brochure et la facture de vente en lieu sûr pour référence ultérieure.

Numéro de modèle _____

Nom du concessionnaire _____

Numéro de série _____

Téléphone _____

Date d'achat _____

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 :

Généralités

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser la table de cuisson.
 - Choisir l'emplacement et installer la table de cuisson uniquement selon les instructions d'installation fournies. La table de cuisson doit être installée par un installateur qualifié. Elle doit être convenablement raccordée au circuit d'alimentation électrique et reliée à la terre.
 - **IMPORTANT** : Ne pas remiser au-dessus de la table de cuisson des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
 - Ne pas laisser des enfants 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. Ils pourraient se blesser ou se brûler.
 - Ne pas faire fonctionner la table de cuisson si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce. Des personnes pourraient se blesser ou se brûler, ou un incendie pourrait se déclencher.
 - Utiliser la table de cuisson uniquement pour les applications décrites dans ce manuel.



- Ne pas toucher les éléments chauffants ou les zones avoisinantes. Les éléments chauffants peuvent être très chauds, même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les surfaces avoisinantes des éléments chauffants peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la table de cuisson, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces avoisinantes avant qu'ils aient pu suffisamment refroidir.

suite à la page suivante



- Veiller à ne pas porter de vêtements amples lors de l'utilisation de la table de cuisson; ils pourraient s'enflammer s'ils venaient en contact avec un élément chaud, et l'utilisateur pourrait se brûler.
- Utiliser uniquement des maniques sèches. De la vapeur pourrait être émise lors du contact de maniques humides ou mouillées avec les surfaces chaudes, et provoquer des brûlures. Ne pas laisser les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un morceau de tissu volumineux comme manique. Ces articles pourraient s'enflammer.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés. Ils pourraient exploser. Le contenu chaud pourrait provoquer des brûlures et les débris du contenant pourraient provoquer des blessures.
- Ne pas remiser des produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité. Les vapeurs émises pourraient susciter un risque d'explosion et/ou d'incendie.

Utilisation de la table de cuisson

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson Brisée. Advenant que la

table de cuisson soit brisée, les solutions de nettoyage et liquides renversés peuvent s'introduire dans les fissures et susciter un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

- Choisir un récipient à fond plat dont la taille est approximativement identique à celle de l'élément chauffant utilisé. Si le récipient est plus petit que l'élément chauffant, une partie de l'élément chauffant sera exposée, ce qui pourrait susciter l'inflammation des vêtements ou des maniques. L'utilisation d'un récipient de taille correcte améliore également l'efficacité de la cuisson.
- Vérifier que les récipients de cuisson en verre peuvent être utilisés en sécurité sur la table de cuisson. Seulement certains types de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres récipients à surface vitrifiée peuvent résister sans bris à l'exposition à la chaleur de la table de cuisson et aux brusques variations de température.
- Ne jamais laisser les éléments chauffants sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait y avoir ébullition, renversement et production de fumée et de graisse renversée susceptible de s'enflammer.



- Tourner les poignées des récipients vers l'intérieur, mais sans les placer au-dessus des autres éléments chauffants. Ceci réduira les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversement dus à l'entrechoquement des récipients.

Graisse

- La graisse est inflammable. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la table de cuisson. Essuyer immédiatement la graisse renversée.



- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse. Ne jamais saisir un récipient enflammé. Pour étouffer les flammes dans un récipient enflammé sur la table de cuisson, mettre sur le récipient un couvercle bien ajusté, une tôle à

biscuits ou un plateau plat. Pour éteindre de la graisse enflammée hors d'un récipient, utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur polyvalent à produit chimique sec, ou un extincteur à mousse (s'il y en a un).

Entretien et nettoyage

- Nettoyer soigneusement la table de cuisson. Certains produits de nettoyage appliqués sur une surface chaude peuvent générer des fumées toxiques. Veiller à éviter les brûlures par la vapeur lors de l'utilisation d'un essuie-tout humide pour l'élimination d'un liquide renversé sur une zone de cuisson chaude.
- Ne pas réparer ou remplacer une pièce quelconque de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Déconnecter la table de cuisson de la source d'alimentation électrique avant d'entreprendre des travaux de réparation.

– 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.

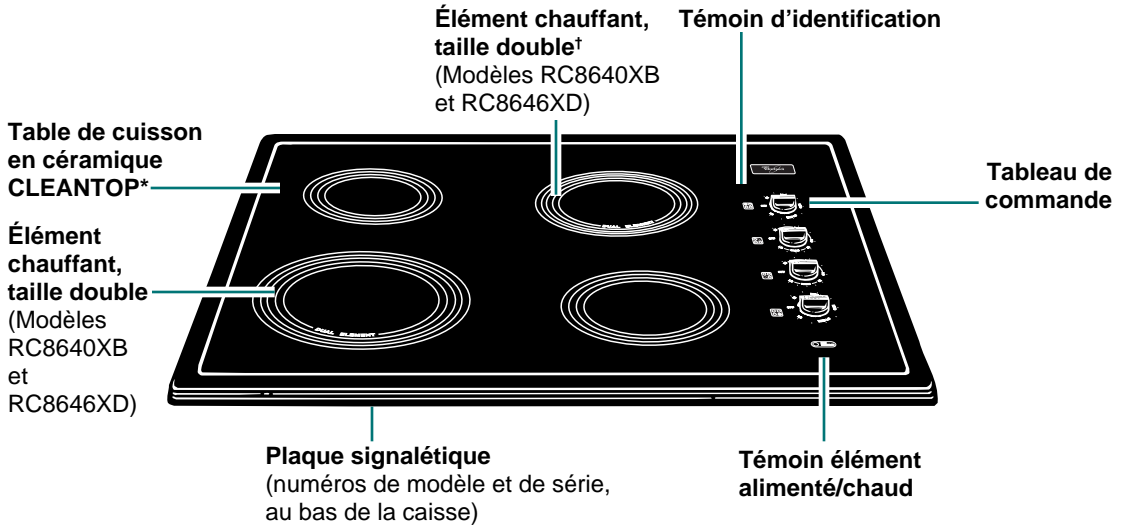


Tableau de commande pour éléments doubles
(Modèles RC8640XB et RC8646XD)

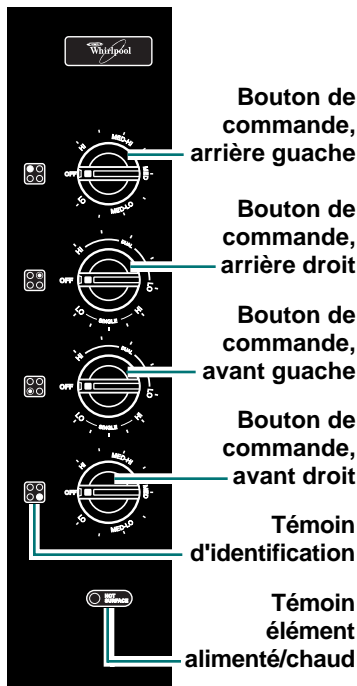


Tableau de commande ordinaire
(Modèles RC8600XB, RC8600XD, et RC8608XD)

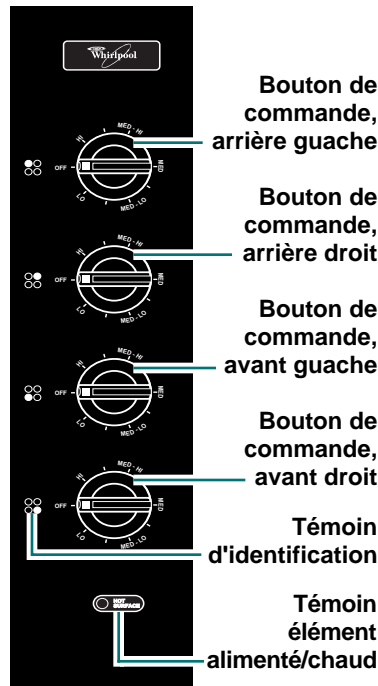
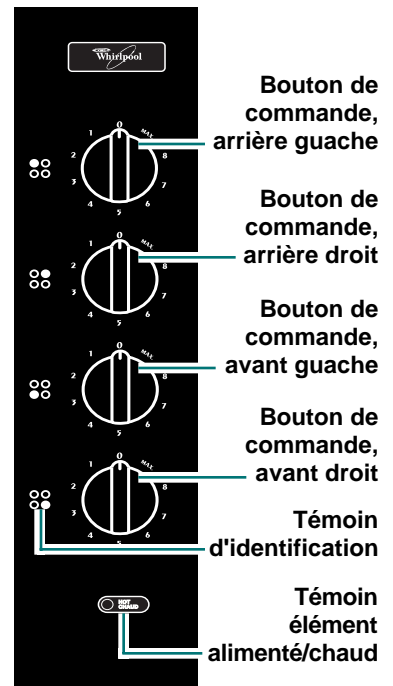


Tableau de commande ordinaire
(Modèles WBC430, IBC430, WBC441, et IBC441)



† Aux modèles WBC441 et IBC441, l'élément chauffant arrière droit est un élément à halogène.

Utilisation de la table de cuisson

Dans cette section

	Page	Page
Utilisation des éléments chauffants.....	7	Conseils pour l'économie d'énergie 11

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

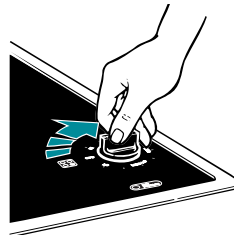
Risque d'incendie

Mettre tous les boutons de commande à la position d'arrêt à la fin de la cuisson.

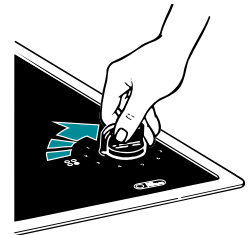
Le non respect de cette instruction peut être la cause de la mort, incendie ou brûlures.

Utilisation des éléments chauffants

Appuyer sur le bouton de commande avant de le 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).



Modèles RC8640XB, RC8600XB, RC8646XD, RC8600XD, et RC8608XD



Modèles WBC430, IBC430, WBC441, et IBC441

Témoins d'identification

Le point, situé près de chaque bouton de commande, indique quel élément chauffant de la table de cuisson est alimenté.

Témoin élément alimenté/chaud

Le témoin élément alimenté/chaud s'illumine lorsqu'un élément chauffant est alimenté. Il restera illuminé jusqu'à ce que l'élément chauffant ait pu suffisamment refroidir, même si tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt.

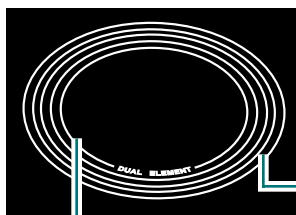


Une personne qui n'est pas encore habituée à effectuer les réglages de puissance devrait utiliser le tableau ci-dessous comme guide. Pour l'obtention des meilleurs résultats, utiliser la puissance de chauffage maximale au début de la cuisson, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la 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"> • Ébullition rapide. • Friture de morceaux de poulet ou de crêpes.
MED ou 5 (puissance moyenne)	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les sauces, crème-dessert et glaçage. • Pour la cuisson de grandes quantités de légumes.
MED-LO ou 2-4 (puissance moyenne-minimale)	<ul style="list-style-type: none"> • Pour continuer la cuisson d'un mets après réglage à la puissance maximale.
LO ou 1 (puissance minimale)	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien d'un mets en température jusqu'au moment du service. Possibilité de réglage de la puissance de chauffage dans la plage LO pour le maintien du mets à la température désirée.

Utilisation des éléments chauffants à taille double (Modèles RC8640XB et RC8646XD)

On peut utiliser chacun des éléments chauffants avant gauche et arrière droit comme élément 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).

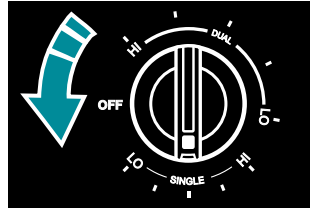


Utilisation de la zone centrale seulement pour les petits récipients

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

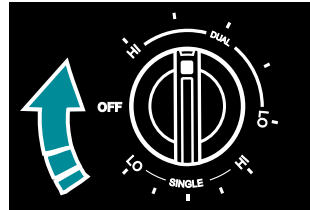
Pour l'utilisation seulement de la zone centrale de l'élément (pour les petits récipients) :

- **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 de cuisson 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 :

- **L'élément chauffant** rougeoie lorsqu'il est alimenté. On peut constater le processus d'alimentation intermittente de l'élément chauffant (marche/arrêt et rougeoiement) même pour le réglage à la puissance maximale, qui permet le maintien du réglage à la température choisie.
- **Modèles WBC441 et IBC441 :** L'élément chauffant arrière droit est un élément à halogène. Cet élément rougeoie également dès qu'on l'alimente, et il est plus brillant que les éléments chauffants standard en spirale.
- **Un récipient métallique qui glisse** sur la table de cuisson en vitrocéramique peut y laisser des marques. Essuyer la table de cuisson après chaque utilisation pour qu'elle reste sans taches et pour qu'elle produise un chauffage plus uniforme. Voir les suggestions d'entretien et de nettoyage aux pages 12 à 14.

suite à la page suivante

Batterie de cuisine

- **Choisir un récipient** dont la taille est similaire à celle de l'élément chauffant.
- **REMARQUE : Pour l'obtention des meilleurs résultats et pour une meilleure utilisation de l'énergie**, utiliser uniquement des récipients à fond plat qui maintiennent un bon contact avec les éléments chauffants. Ne pas utiliser un récipient dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré (récipients en émail vitrifié) ou entaillé; l'utilisation d'un tel récipient peut provoquer un échauffement inégal ou des résultats de cuisson médiocres.

On peut cependant utiliser les récipients de cuisson modernes dont le fond comporte de légères bosselures ou de très petites rainures de dilatation. Ces récipients sont spécialement conçus pour que s'établisse le bon contact nécessaire pour l'obtention des meilleurs résultats de cuisson.

On trouve aussi dans la plupart des magasins vendant des articles de ménage, des woks, des récipients de préparation de conserves et des bouilloires comportant un fond plat, qu'il est possible d'utiliser sur la table de cuisson.

- **Le récipient** devrait comporter des flancs rectilignes et un couvercle bien ajusté.
- **Choisir un récipient de moyenne à forte épaisseur**, mais relativement léger.
- **Le matériau utilisé dans la fabrication des récipients** (métal ou verre) affecte la rapidité du transfert de chaleur de l'élément chauffant aux aliments à travers le matériau, ainsi que l'uniformité de la distribution de la chaleur à travers le fond du récipient. Choisir des récipients qui vous donneront les meilleurs résultats de cuisson.

- **Les poignées** devraient être faites d'un matériau robuste et résistant à la chaleur, et elles devraient être solidement fixées au récipient.
- **Palper avec la main** le fond de chaque récipient froid pour y noter les bavures et éraflures; ces dernières peuvent rayer la table de cuisson en vitrocéramique.
- **Vérifier que le fond** des récipients est propre et sec avant de l'utiliser sur la table de cuisson.
- **Éviter de renverser des produits alimentaires** sur la table de cuisson. Utiliser des récipients à flancs hauts.
- **Ne pas** cuire les aliments directement sur la table de cuisson.

REMARQUE : 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 fera subir des dommages au récipient ou à élément chauffant.

Préparation de conserves

- **Utiliser la totalité de l'élément** avant gauche (réglage "DUAL") pour l'obtention des meilleurs résultats.
- **Commencer avec de l'eau chaude.** Ceci permet de réduire la durée de la période de chauffage à la puissance maximale. Réduire ensuite au minimum nécessaire pour maintenir l'eau en ébullition.
- **Consulter** un manuel de préparation de conserves pour des instructions spécifiques.

Conseils pour l'économie d'énergie

Bien que l'énergie utilisée pour la cuisson ne représente qu'un petit pourcentage du total de l'énergie utilisée dans une résidence, il convient d'utiliser efficacement l'énergie consacrée à la cuisson. Voici quelques conseils qui vous permettront d'économiser l'énergie lors de l'utilisation de cette table de cuisson.

- **Utiliser** des récipients à fond plat, à flancs droits et à couvercle bien ajusté.
- **Faire correspondre** la taille du récipient à celle de l'élément chauffant.
- **Cuisiner** avec un minimum de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
- **Préchauffer** les récipients seulement lorsque recommandé, et le moins longtemps possible.
- **Débuter** la cuisson avec une puissance de chauffage élevée, puis ramener la puissance de chauffage au minimum ou arrêter l'élément pour terminer la cuisson. Chaque fois que c'est possible, utiliser la chaleur emmagasinée pour la cuisson.
- **Mettre l'élément chauffant en marche** seulement après avoir placé le récipient rempli sur l'élément.
- **Planifier** la préparation des repas en fonction de l'utilisation la plus efficace de la table 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	Nettoyage des boutons de commande	14

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.

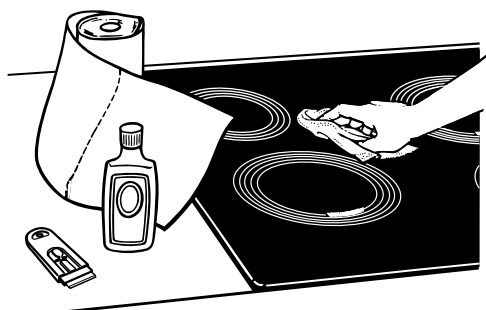
Entretien de la table de cuisson et du tableau de commande

Cette table de cuisson est conçue en fonction de la facilité d'entretien. Cependant, une table de cuisson en céramique doit faire l'objet d'un entretien différent de celui d'une table de cuisson standard avec éléments chauffants électriques 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 un 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 13. 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.



Pour éviter d'endommager la table de cuisson, observer les instructions suivantes :

- **Les produits sucrés renversés** (par exemple, gelées et sirop) peuvent provoquer la formation de piqûres si on ne les élimine pas **alors que la table en céramique est encore tiède**. Éliminer les renversements aussitôt que possible.
- **Ne pas utiliser** la table de cuisson comme planche à découper.
- **Ne pas laisser** un article susceptible de fondre (tel que plastique, papier d'aluminium) entrer en contact avec la table lorsqu'elle est chaude.
- **Ne pas utiliser** la table de cuisson en céramique pour la cuisson de maïs soufflé emballé dans un contenant en aluminium. L'emballage peut laisser des marques d'aluminium qu'il est impossible de faire disparaître totalement.
- **Ne pas utiliser** les produits suivants sur la table de cuisson : laine d'acier, tampons de récurage en plastique, poudres à récurer abrasives, produits de blanchiment chlorés, produits de décapage de la rouille, ammoniac ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniac. Ces produits peuvent endommager la table de cuisson.
- **La table de cuisson** peut se fissurer à l'occasion de la chute d'objets lourds ou durs. Manipuler prudemment les poêles lourdes. Ne pas remiser des pots ou des conserves au-dessus de la table de cuisson.

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** – À utiliser pour éliminer les souillures qui ont été cuites sur la table de cuisson. 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 de 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 difficile 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.

Conseils additionnels :

- **Éliminer les traces et tâches sombres et décolorations** avec la crème de polissage pour table de cuisson.
- **Éliminer les marques métalliques** (lâchées par les récipients en cuivre ou en aluminium) à l'aide de la crème de polissage pour table de cuisson, avant de chauffer à nouveau la table de cuisson. Si on fait chauffer un élément de la table avant d'éliminer les marques métalliques, il peut être impossible de les éliminer totalement.
- **Les petites éraflures ou abrasions n'affectent pas la cuisson.** À mesure que le temps passe, ces traces seront moins visibles sous l'effet des nettoyages successifs. Pour éviter la formation d'éraflures et abrasions, utiliser régulièrement la crème de polissage pour table de cuisson.
- **Pour l'élimination des résidus** qui ont séché ou cuit sur la table, on peut également utiliser **un produit de nettoyage**

non abrasif avec un essuie-tout ou une éponge humide. On doit toujours rincer et sécher à fond la table de cuisson après l'emploi d'un produit de nettoyage, pour éviter la formation de marques ou de taches.

Pour obtenir de plus amples renseignements au sujet de la crème de polissage pour table de cuisson (pièce n° 3184477) ou du grattoir à lame de rasoir (pièce n° 3183488), écrire à l'adresse suivante :

Whirlpool Corporation
 Attention : Customer Service Dept.
 1900 Whirlpool Drive
 LaPorte, IN 46350

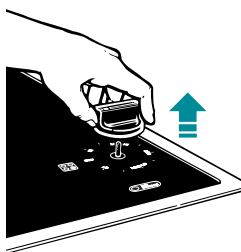
OU

téléphoner au **1-800-253-1301** (aux É.-U.) pour commander. Pour les commandes téléphoniques, il est nécessaire d'avoir une carte de crédit réputée.

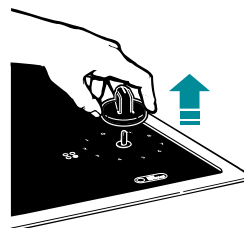
Nettoyage des boutons de commande

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,
 et RC8608XD



Modèles WBC430,
 IBC430, WBC441, et
 IBC441

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 Inglis Limitée** 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 page 2). 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.
Les éléments chauffants de la table 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. La recette que vous employez peut avoir besoin de modification pour améliorer le goût ou l'apparence du mets. Le récipient utilisé n'est pas de type ou de taille correct. Les récipients ne sont pas adaptés à la taille de l'élément chauffant utilisé.	Mettre la table de cuisson d'aplomb (voir les instructions d'installation). Modifier la recette au besoin. 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 l'élément chauffant.

Aux É.-U. :

Si vous avez besoin d'aide ...

Téléphonez de partout aux É.-U. à notre Centre d'aide à la clientèle 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 :

Mr. William Clark
Consumer Assistance Representative
Whirlpool Corporation
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.

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, appelez notre Centre d'aide à la clientèle (voir ci-dessus) ou consultez les Pages jaunes de l'annuaire sous la rubrique :

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

- Voir appareils ménagers Whirlpool ou Centre de service Whirlpool autorisé
(Exemple : C^o de service XYZ)

• **LAVEUSES ET SÈCHEUSES - RÉPARATION ET SERVICE**

- Voir appareils ménagers Whirlpool ou Centre de service Whirlpool autorisé
(Exemple : C^o de service XYZ)

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 la rubrique "Si vous avez besoin de service" ou contacter le Centre d'aide à la clientèle, tel que décrit à la rubrique "Si vous avez besoin d'aide."

Si vous n'êtes pas satisfait de la façon dont le problème a été résolu ...

- Contactez le Major Appliance Consumer Action Program (MACAP). MACAP est un groupe d'experts en consommation indépendants qui fait part des opinions des consommateurs auprès de l'industrie des appareils ménagers.
- Contactez MACAP seulement lorsque le concessionnaire, le centre de service autorisé, et Whirlpool n'ont pas réussi à résoudre votre problème.
Major Appliance Consumer Action Program
20 North Wacker Drive
Chicago, IL 60606
- MACAP nous fera alors part de votre demande.

Au Canada :

Inglis Limitée** Service d'appareils ménagers - Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

COLOMBIE-BRITANNIQUE	Vancouver	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 3627 E. 4th Avenue	604-291-6426 1-800-665-6788
	Victoria	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 3117 Steele Street	604-383-2298 1-800-665-6788
ALBERTA	Calgary	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers #15 6025 12th Street S.E.	403-253-9267 1-800-661-1022
	Edmonton	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 16236- 116 Avenue	403-453-3900 1-800-661-6291
ONTARIO	Toronto (Mississauga)	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 5945 Ambler Drive	905-624-2800 1-800-807-6777
	Toronto (Markham)	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers Unit #1, 110 Torbay Road	905-475-9511 1-800-807-6777
	Ottawa	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 28 Capital Drive	613-225-0510 1-800-267-3456
MANITOBA SASKATCHEWAN	Winnipeg	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 1683 Church Avenue	204-694-5308 1-800-665-1683
QUÉBEC	Montréal (Laval)	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 2750, ave. Francis-Hughes	514-382-8110 1-800-361-3032
	Brossard	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 9605, rue F. Ignace	514-397-1840 1-800-361-0950
	Québec	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 5275, boul. Wilfrid-Hamel, Bureau 140	418-871-5251 1-800-463-1523
	Sherbrooke (Rock Forest)	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 3475, boul. Industriel	819-564-6565 1-800-567-6966
NOUVELLE-ÉCOSSE	Dartmouth	Inglis Limitée Service d'appareils ménagers 900 Windmill Road	902-468-6634 1-800-565-1598

Pour obtenir des services techniques en dehors des centres mentionnés, veuillez communiquer avec votre marchand d'appareils ménagers.

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 céramique CLEANTOP, à l'acheteur original du produit. Whirlpool garantit que : <ul style="list-style-type: none"> - La table de cuisson en céramique ne se décolore pas. - Le motif de la table de cuisson en céramique ne disparaîtra pas. - La table de cuisson en céramique 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 céramique 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>	

7/95

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, une garantie différente peut s'appliquer. Pour de plus amples détails, contactez votre concessionnaire Whirlpool autorisé.

Si vous avez besoin de service, consultez d'abord le chapitre "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'aide à la clientèle au **1-800-253-1301**, de partout aux É.-U. Au Canada, contactez la compagnie Inglis Limitée** Service d'appareils ménagers autorisée.

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>