



# GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. If you should experience a problem not covered in TROUBLESHOOTING, call us at **1-866-664-2449**.

You will need your model and serial number located on the oven frame behind the top left side of the oven door.

For warranty concerns, do not take the appliance back to the store. Please contact us in the U.S.A. or Canada at **1-866-664-2449**.

This product features a Limited Warranty - See the "Warranty" section for complete details. IKEA® appliances carry a 5-year warranty (excludes LAGAN family - see warranty for coverage details).

**NOTE:** Proof of Purchase is required to obtain warranty service.

---

Para obtener acceso a "Instrucciones para el usuario de la estufa eléctrica" en español, visite: [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

Necesitará tener a mano el número de modelo y de serie, que está ubicado en el marco del horno detrás del lado superior izquierdo de la puerta del horno.

Si tiene dudas acerca de la garantía, no devuelva el aparato a la tienda. Póngase en contacto con nosotros en los EE.UU. o en Canadá al **1-866-664-2449**.

Este producto tiene una garantía limitada - Consulte la sección "Garantía" para obtener todos los detalles. Los aparatos IKEA® tienen una garantía de 5 años (excluyendo los de la familia LAGAN - consulte la garantía para ver los detalles acerca de la cobertura).

**NOTA:** Se requiere la prueba de compra para obtener servicio bajo la garantía.

---

## Table of Contents

<b>RANGE SAFETY</b> .....	<b>2</b>
The Anti-Tip Bracket .....	3
<b>FEATURE GUIDE</b> .....	<b>4</b>
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>5</b>
Sealed Surface Burners .....	5
Burner Size .....	6
Cookware .....	6
Home Canning .....	7
<b>OVEN USE</b> .....	<b>7</b>
Electronic Oven Controls .....	7
Sabbath Mode .....	8
Aluminum Foil.....	8
Positioning Racks and Bakeware .....	9
Oven Vent.....	9
Baking and Roasting.....	9
Broiling .....	9
Cook Time.....	10
<b>RANGE CARE</b> .....	<b>10</b>
Self-Cleaning Cycle.....	10
General Cleaning.....	11
Oven Light.....	11
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>12</b>
<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>14</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>15</b>

# RANGE SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

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

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

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

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

For more information, contact your gas supplier.

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

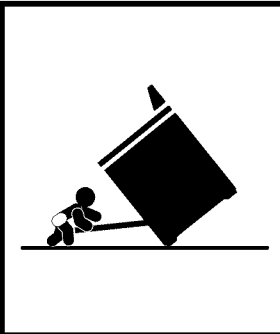
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

## The Anti-Tip Bracket

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



### ⚠ WARNING

#### Tip Over Hazard

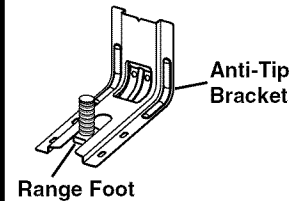
**A child or adult can tip the range and be killed.**

**Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.**

**Re-engage anti-tip bracket if range is moved.**

**Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.**

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



**To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:**

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

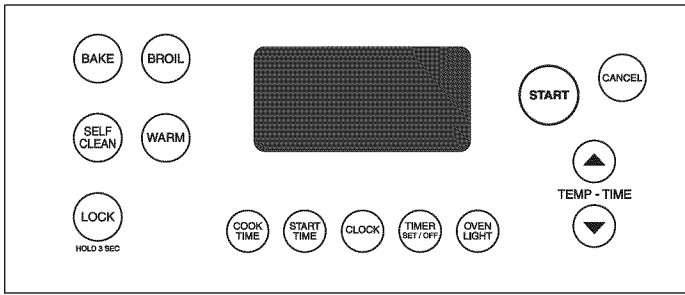
#### For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# FEATURE GUIDE

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).



## ⚠ WARNING

### Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.


Doing so can result in food poisoning or sickness.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>CLOCK</b>	<b>Clock</b>	The Clock uses a 12-hour cycle. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven is off.</li> <li>2. Press <b>CLOCK</b>.</li> <li>3. Press Temp-Time “up” or “down” arrow pads to set the time of day.</li> <li>4. Press <b>CLOCK</b> or <b>START</b>.</li> </ol>
<b>OVEN LIGHT</b>	<b>Oven cavity light</b>	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the oven light switch to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
<b>TIMER (Set/Off)</b>	<b>Oven timer</b>	The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press <b>TIMER</b>.</li> <li>2. Press Temp-Time “up” or “down” arrow pads to set the length of time.</li> <li>3. Press <b>START</b> to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown.</li> <li>4. Press <b>TIMER</b> twice to cancel the Timer. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.</li> <li>5. If the Timer is running, but not in the display, press <b>TIMER</b> to display the countdown for 5 seconds.</li> </ol>
<b>START</b>	<b>Cooking start</b>	The Start pad begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds, “PUSH” appears in the display. If Start is not pressed within 1 minute after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
<b>CANCEL</b>	<b>Range function</b>	The Cancel keypad stops any function except the Clock, Timer and Oven Control Lockout.
<b>TEMP-TIME</b>	<b>Temperature and time adjust</b>	The “up” or “down” arrow pads are used to adjust time and temperature settings.
<b>BAKE</b>	<b>Baking and roasting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press <b>BAKE</b>.</li> <li>2. Press Temp-Time “up” or “down” arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5°F (5°C) increments between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).</li> <li>3. Press <b>START</b>.</li> <li>4. To change the temperature repeat Step 2. Press <b>START</b> or wait 5 seconds for the change to take effect.</li> <li>5. Press <b>CANCEL</b> when finished.</li> </ol>
<b>BROIL</b>	<b>Broiling</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press <b>BROIL</b>.</li> <li>2. Press Temp-Time “up” or “down” arrow pads to change the temperature in 5°F (5°C) increments between 300°F and 500°F (150°C and 260°C).</li> <li>3. Press <b>START</b>, and allow oven to preheat for 5 minutes.</li> <li>4. Position cookware in oven and close the oven door.</li> <li>5. Press <b>CANCEL</b> when finished.</li> </ol>
<b>WARM</b>	<b>Hold warm</b>	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press <b>WARM</b>.</li> <li>2. Temperature is set at 170°F (75°C) for 60 minutes (1.00 hour).</li> <li>3. Press <b>START</b>.</li> <li>4. Press <b>CANCEL</b> when finished.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> The oven will automatically turn off after 60 minutes.</p>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
START TIME	Delayed start	The Start Time keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Start Time should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see "Cook Time" section.
COOK TIME	Timed cooking	Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see "Cook Time" section.
SELF CLEAN	Self-Cleaning cycle	See the "Self-Cleaning Cycle" section.
LOCK HOLD 3 SEC	Oven control lockout	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven is off.</li> <li>2. Press and hold the LOCK keypad for 3 seconds.</li> <li>3. A tone will sound, and "Loc" will be displayed.</li> <li>4. Repeat to unlock. Only the CLOCK, OVEN LIGHT and TIMER keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.</li> </ol>

## COOKTOP USE

**⚠ WARNING**



**Fire Hazard**

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

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

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

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

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

### To Set:

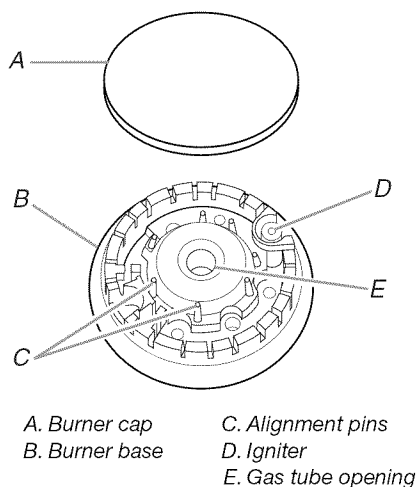
1. Push in and turn knob counterclockwise to IGNITE. All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to IGNITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between HIGH and LOW.

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

### Power Failure

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

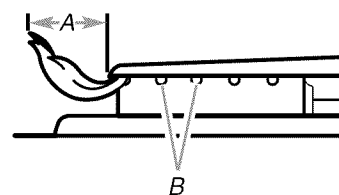
## Sealed Surface Burners



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

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

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



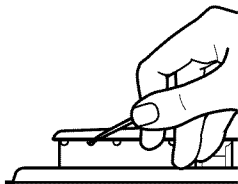
A. 1-1½" (25-38 mm)  
B. Burner ports

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

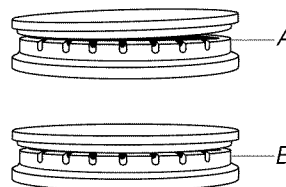
### To Clean:

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

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



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.

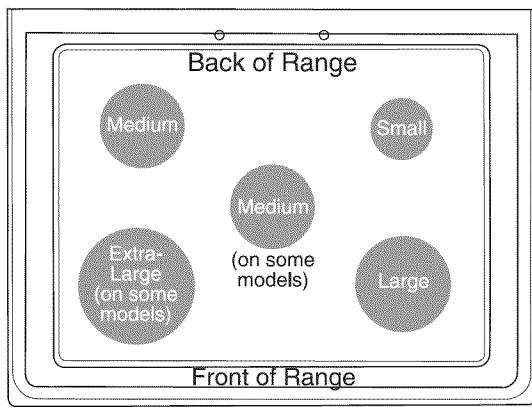


A. Incorrect  
B. Correct

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

## Burner Size

Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.



Burner Size	Recommended Use
<b>Small</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Low-heat cooking</li> <li>■ Melting chocolate or butter</li> </ul>
<b>Medium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Multipurpose burner</li> </ul>
<b>Large</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For large cookware</li> </ul>
<b>Extra-Large</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Most powerful burner</li> <li>■ For large cookware</li> </ul>

## Cookware

**IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

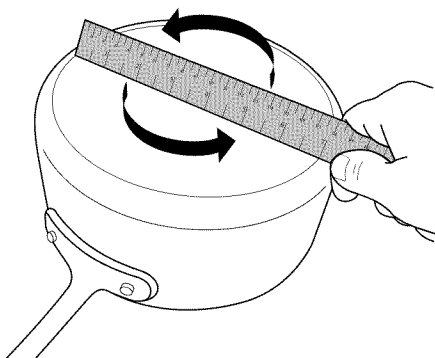
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.

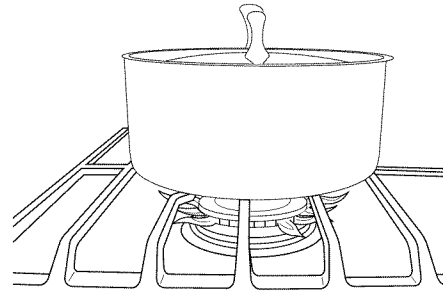


Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
<b>Aluminum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats quickly and evenly.</li> <li>■ Suitable for all types of cooking.</li> <li>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.</li> </ul>
<b>Cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats slowly and evenly.</li> <li>■ Good for browning and frying.</li> <li>■ Maintains heat for slow cooking.</li> </ul>
<b>Ceramic or Ceramic glass</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> <li>■ Heats slowly, but unevenly.</li> <li>■ Ideal results on low to medium heat settings.</li> </ul>
<b>Copper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats very quickly and evenly.</li> <li>■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking</li> </ul>
<b>Earthenware/ Stoneware</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> <li>■ Use on low heat settings.</li> </ul>

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> <li>See stainless steel or cast iron.</li> </ul>
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heats quickly, but unevenly.</li> <li>A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.</li> </ul>

For best results, the cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.



## Home Canning

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

- Center the canner on the grate above the burner.

- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## OVEN USE

The normal operation of the range will include several noises that may be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cooking cycle:

- gas valves may make a “popping” sound when opening or closing
- igniters will “click” several times until a flame is sensed

- a “poof” sound is heard when a Bake or Broil burner ignites
- Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

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

## Electronic Oven Controls

### Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed.

### Options Mode

Press and hold TIMER for 5 seconds, and “Opt” will appear. Use the Temp-Time “up” or “down” arrow pads to cycle through the following options. Press CANCEL to exit the mode.

### Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius. Press TIMER to toggle between Fahrenheit and Celsius. Press CANCEL to exit.

### End of Cycle Tones

“b1” (beep once) or “b” (continue to beep) will be displayed. Press TIMER to toggle through selections. Press CANCEL to exit.

### Oven Light with Door Open

“LOn” indicates that the oven light will turn on when the door is open. If “LOFF” is displayed, the oven light will turn on only with the oven light switch. Press TIMER to toggle through selection. Press CANCEL to exit.

### 12-Hour Shutoff

If “12 Hr” is displayed, the oven will automatically shut off after 12 hours. Press TIMER to toggle to “- - Hr” to disable the 12-hour shutoff. Press CANCEL to exit.

### Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

#### Basic Functions

##### One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered
- Reminder (on some models), repeating every 20 seconds after the end-of-cycle tones

##### Three tones

- Invalid pad press

##### Four tones

- End of cycle

### Oven Temperature Control

**IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause element cycling to give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

#### To Adjust Oven Temperature:

- Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example “0°F CAL” or “00.”
- Press the Temp-Time “up” or “down” arrow pads to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C or 6°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
- Press START.

---

## Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. A Timed Bake can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. The Oven Control Lockout Feature (if present) will be disabled during the Sabbath Mode. After the Sabbath Mode is set no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer Mode will be canceled (if active) and only the following pads will function:

- “up” or “down” arrow pads
- Cancel

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

When power is restored after a power failure, the oven will return to Sabbath Mode and remain Sabbath compliant with the bake elements off until the Cancel keypad is pressed.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath Mode compliant).

Before entering the Sabbath Mode, it must be decided if the oven light is to be on or off for the entire Sabbath Mode period. If the light is on when entering Sabbath Mode, it will remain on for the entire time Sabbath Mode is in use. If the light is off when entering Sabbath Mode, it will remain off for the entire time Sabbath Mode is in use. Opening the oven door or pressing the Oven Light keypad will not affect the oven light once Sabbath Mode has been entered.

If the oven has the Convection Bake feature, the oven light is controlled by a separate Oven Light switch on the console. If the oven light is on when entering the Sabbath Mode, it will remain on for the entire time Sabbath Mode is in use. For the oven light to be off during the Sabbath Mode, the light bulb must be removed from the oven prior to entering the Sabbath Mode. Not performing these steps will cause the oven light to turn on when the oven door is opened, resulting in the oven being not Sabbath compliant.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath Mode by pressing the “up” or “down” arrow pads. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the keypad is pressed. The display will not change, and there will be no sounds during this adjustment.

### To Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the “up” or “down” arrow pads.
3. Press START.
4. Press and hold the TIMER keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
5. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath Mode compliant).

### To set a Timed Bake using Sabbath Mode (on some models):

## WARNING

### Food Poisoning Hazard

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

1. Press BAKE.
2. Press the “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the “up” or “down” arrow pads to enter a cook time length.
5. Press START.
6. Press and hold the TIMER keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
7. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant. The Bake, On and Cook Time indicator lights will be displayed.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath Mode compliant).

### To set a Delayed Timed Bake using Sabbath Mode (on some models):

1. Press BAKE.
2. Press the “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the “up” or “down” arrow pads to enter a cook time length.
5. Press START TIME. The Start Time indicator light will light up.
6. Press the “up” or “down” arrow pads to enter a start time.
7. Press START.
8. Press and hold the TIMER keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
9. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant. The On and Delay indicator lights will be displayed.

When the start time is reached the Bake, On and Cook Time indicator lights will automatically turn on. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath Mode compliant).

---

## Aluminum Foil

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

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



## Positioning Racks and Bakeware

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

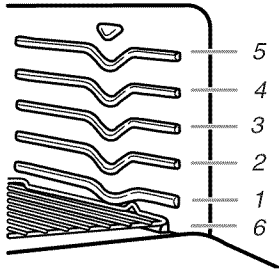
### Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

### Racks

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

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



### Rack Positions

Rack 5: 2-rack baking.

Rack 4: Use for broiling and toasting.

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, jelly roll pan, or in muffin pans; casseroles; frozen convenience foods.

Rack 2: Roasting small cuts of meat, pies, casseroles, bundt and angel food cakes, yeast bread, quick breads, and 2-rack baking.

Rack 1: Roasting large cuts of meat and poultry.

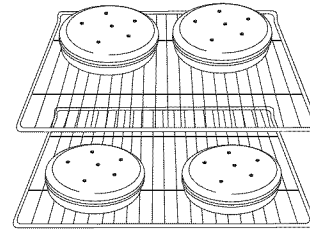
Rack 6: Extra-large items.

### Multiple Rack Cooking

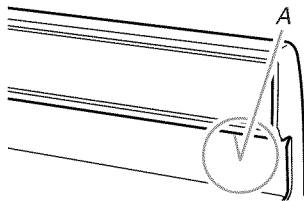
2-rack: Use rack positions 2 and 5.

### Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks use racks 2 and 5 for baking. Place the cakes on the racks as shown.



## Oven Vent



A. Oven vent

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

## Baking and Roasting

The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. This feature is automatically activated when the oven is in use.

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

### Preheating

When START is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (35°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display. Factors that have an impact on preheat times are: room temperature, starting oven temperature, and the number of oven racks. Unused oven racks can be removed prior to preheating your oven to reduce the preheat times.

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

**IMPORTANT:** Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 4 or 5 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

## Broiling

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the "Accessories" section for more information.

**NOTE:** Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

## Cook Time

### **⚠ WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

#### **To Set a Timed Cook:**

1. Press BAKE. The bake indicator light will light up.
2. Press the Temp-Time “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp-Time “up” or “down” arrow pads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
6. Press CANCEL to clear the display.

#### **To Set a Delayed Timed Cook:**

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See the “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.

1. Press BAKE.
2. Press the Temp-Time “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press Temp-Time “up” or “down” arrow pads to enter the length of time to cook.
5. Press START TIME. The start time/delay oven indicator light will light up.
6. Press Temp-Time “up” or “down” arrow pads to enter the time of day to start.
7. Press START.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing Start by repeating steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.

8. Press CANCEL to clear the display.

## RANGE CARE

### Self-Cleaning Cycle

### **⚠ WARNING**



#### **Burn Hazard**

**Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.**

**Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

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

Do not block the oven vent during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See “Oven Vent” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket.

#### **Prepare Range**

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

#### **How the Cycle Works**

**IMPORTANT:** The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the self-cleaning cycle will not begin.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the self-cleaning cycle at anytime, press the CANCEL button on the keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and “cool” and “locked” will be displayed. The cooling fan may continue to run.

Once the cleaning temperature has been reached, the electronic control requires a 12-hour delay before another self-clean cycle can be started.

The oven light will not function during the self-cleaning cycle.

#### **Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)**

The SELF CLEAN self-cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 15-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil, and 4 hours 30 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycle is for cool down.

#### **To Self-Clean:**

1. Press SELF CLEAN.
2. Press the Temp-Time “up” or “down” arrow pads to enter the desired self-clean cycle time.
3. Press START.  
The oven door will automatically lock. The DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the self-clean cycle is complete and the oven cools, the DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

---

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). In Canada, reference the Customer Service section at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

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

---

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:  
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

---

### STAINLESS STEEL (on some models)

**NOTE:** To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

Liquid detergent or all-purpose cleaner:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

---

### METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

---

### PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

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

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

Do not reassemble caps on burners while wet.

#### Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:  
Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.

- Dishwasher (grates only, not caps):

Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.

- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617A:  
See the “Accessories” section for more information.

---

### SURFACE BURNERS

- See “Sealed Surface Burners” section.

---

### COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

#### Cleaning Method:

- Soap and water:  
Pull knobs straight away from control panel to remove.

---

### CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

---

### OVEN RACKS

#### Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

---

### STORAGE DRAWER

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

#### Cleaning Method:

- Mild detergent

---

### OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

#### Cleaning Method:

- Clean cycle: See “Self-Cleaning Cycle” section

---

## Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the off position.

#### To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.

2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.


# TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here or visit our website and reference FAQs (Frequently Asked Questions) to possibly avoid the cost of a service call.

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

In Canada, reference the Customer Service section at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca)

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
<b>Nothing will operate</b>	Power supply cord is unplugged.	Plug into a grounded 3 prong outlet.
	Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Main or regulator gas shutoff valve is in the off position.	See the Installation Instructions.
<b>Surface burners will not operate</b>	The range is improperly connected to the gas supply.	Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
	The control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	Air in the gas lines	If this is the first time the surface burners have been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
<b>Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy</b>	Clogged burner ports	See "Sealed Surface Burners" section.
	Clogged burner ports	See "Sealed Surface Burners" section.
	Burner caps positioned improperly	See "Sealed Surface Burners" section.
<b>Excessive heat around cookware on cooktop</b>	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician or see cover for contact information.
	Cookware and flame are not matched.	The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.
<b>Cooktop cooking results not what expected</b>	Improper cookware	Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well fitting lid, and the material should be of a medium to heavy thickness.
	Control knob set to incorrect heat level	See "Cooktop Use" section.
	Range is not level	Level the range. See the Installation Instructions.
<b>Oven will not operate</b>	Air in the gas lines	If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Control is locked.	Press and hold START for 3 seconds to unlock.
	Control is in Demo Mode.	Press and hold START TIME for 10 seconds to exit Demo Mode. Demo Mode is used for display models in a showroom.
	Electronic oven control set incorrectly	See "Electronic Oven Controls" section.

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
<b>Oven burner flames are yellow or noisy</b>	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician or see cover for contact information.
<b>Oven temperature too high or too low</b>	Oven temperature needs adjustment.	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
<b>Convection fan not working</b>	The convection cycle is in the first 5 minutes of operation.	This is normal. The convection fan will start running approximately 5 minutes into the cycle.
	Oven door is open.	If the oven door is opened during convention cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.
<b>Display shows messages</b>	Power failure (display shows flashing time)	Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.
	Error code (display shows letter followed by number)	Depending on your model, press CANCEL to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See cover for contact information.
	Start needs to be pressed so a cycle can begin (display shows “PUSH” or “PSH”).	See the “Start” keypad feature in the “Feature Guide” section.
	Range is in Sabbath Mode (display shows “Sab”).	Press CANCEL to exit Sabbath Mode.
<b>Self-Cleaning Cycle will not operate</b>	The oven door is not closed.	Make sure the oven door is fully closed.
	The Self-Cleaning function has not been entered correctly.	See the “Self-Cleaning Cycle” section.
	A Timed Cooking function has been entered.	See the “Cook Time” section.
	The range is in Sabbath Mode.	See the “Sabbath Mode” section.
	A Self-Cleaning cycle has been run in the past 12 hours.	If a Self-Cleaning cycle has been run, or has been canceled after the oven reached temperature, the oven control requires a 12-hour delay before starting another Self-Cleaning cycle.
<b>Oven cooking results not what expected</b>	Range is not level.	Level the range. See the Installation Instructions.
	The temperature set was incorrect.	Double-check the recipe in a reliable cookbook.
	Oven temperature needs adjustment.	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
	Oven was not preheated.	See “Baking and Roasting” section.
	Racks were positioned improperly.	See “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Not enough air circulation around bakeware	See “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Darker browning of food caused by dull or dark bakeware	Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven.
	Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware	Move rack to a lower position in the oven.
	Batter distributed unevenly in pan	Check that batter is level in the pan.
	Incorrect length of cooking time was used.	Adjust cooking time.
	Oven door was not closed.	Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.
	Oven door was opened during cooking.	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
	Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom.	Move rack to higher position in the oven.
	Pie crusts browning too quickly	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

---

## Noises

---

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
<b>Surface burner making popping noises</b>	Wet burner	Allow it to dry.
<b>Gas range noises during Bake and Broil operations</b> The following are some normal sounds with the explanations.	These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.	
Pop	Gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.	This is normal.
Click	The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.	This is normal.
	Convection fan relay is cycling on and off (on some models).	This is normal.
Woosh or poof	Bake or Broil burner is igniting.	This is normal.
<b>Oven burner flames are yellow or noisy</b>	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician or see cover for contact information.

---

## ACCESSORIES

For accessories, call us at: 1-866-664-2449.

### affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355016

### affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355049

### affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

### affresh® Cooktop Cleaner

Order Part Number W10355051

### Granite Cleaner and Polish

Order Part Number W10275756

### Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617A

### Standard Flat Oven Rack

Order Part Number W10268578

### Gourmet Griddle

Order Part Number 4396096RB

### Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

### Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240

---

# IKEA MAJOR APPLIANCE WARRANTY

## How long is the IKEA limited warranty valid?

This limited warranty is valid for five years from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, unless the appliance is named LAGAN in which case this limited warranty is valid for one year from the date of purchase. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

## Which appliances are not covered by the IKEA five (5) year limited warranty?

For major appliances named "LAGAN," this limited warranty is valid for one year from the date of purchase.

## Who will execute the service?

This limited warranty is provided by Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool"). Service must be provided by a Whirlpool designated service company.

## What does this limited warranty cover?

The limited warranty will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when the major appliance was purchased. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this limited warranty?".

## What will be done to correct the problem?

The designated service company will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this limited warranty. If considered covered, the designated service company will then repair the defect. Your sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein.

## What is not covered under this limited warranty?

- Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
- Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
- Replacement parts or repair labor if this major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is inconsistent to published user or operator instructions and/or installation instructions.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved for use.
- Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within 30 days from the date of purchase.
- Any food loss or medicine loss due to refrigerator or freezer product failures.
- Pick up and delivery. This major appliance is intended to be repaired in your home.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
- Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized servicer is not available.
- The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Replacement parts or repair labor on major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined.

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

## Disclaimer of Implied Warranties

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO FIVE YEARS (ONE YEAR FOR MAJOR APPLIANCES NAMED "LAGAN") OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

## Limitation of Remedies; Exclusion of Incidental and Consequential Damages

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

## How to reach us if you need our service

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized IKEA retailer to determine if another warranty applies.

10/09

---

For additional product information, in the U.S.A., visit [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). In Canada, visit [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

If you do not have access to the Internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact IKEA at the number below.

*Have your complete model number ready. You can find your model number and serial number on the label, located on the oven frame behind the top left side of the oven door.*

For assistance or service in the U.S.A. or Canada, call 1-866-664-2449.

If you need further assistance, you can write to IKEA with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

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

In Canada.:

Customer eXperience Centre  
Whirlpool Canada LP  
200-6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Please keep this User Instructions and model number information for future reference.



MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Si vous rencontrez un problème non abordé à la section DÉPANNAGE, veuillez composer le **1-866-664-2449**.

Vous aurez besoin des numéros de modèle et de série situés sur le châssis du four, derrière la partie supérieure gauche de la porte du four.

Pour toute question concernant l'application de la garantie, ne pas rapporter l'appareil au magasin. Veuillez nous contacter aux É.-U. ou au Canada au **1-866-664-2449**.

Ce produit est couvert par une garantie limitée - Voir la section "Garantie" pour des détails complets. Les appareils IKEA® sont couverts par une garantie de 5 ans (hormis les appareils de la série LAGAN - voir la garantie pour des détails concernant les modalités de garantie).

**REMARQUE** : Une preuve d'achat est obligatoire pour obtenir l'application de la garantie.

---

## Table des matières

<b>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>18</b>
La bride antibasculement.....	19
<b>GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>21</b>
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>22</b>
Brûleurs de surface scellés .....	23
Taille du brûleur .....	23
Ustensiles de cuisson .....	24
Mise en conserve à la maison.....	24
<b>UTILISATION DU FOUR</b> .....	<b>25</b>
Commandes électroniques du four .....	25
Mode Sabbat.....	25
Papier d'aluminium.....	26
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson .....	26
Évent du four .....	27
Cuisson au four et rôtissage .....	27
Cuisson au gril .....	27
Durée de cuisson.....	28
<b>ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>28</b>
Programme d'autonettoyage .....	28
Nettoyage général .....	29
Lampe du four .....	30
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>30</b>
<b>ACCESSOIRES</b> .....	<b>33</b>
<b>GARANTIE</b> .....	<b>34</b>

---

# SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

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

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

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

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

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

**AVERTISSEMENT :** Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

**AVERTISSEMENT :** Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

## La bride antibasculement

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque de basculement

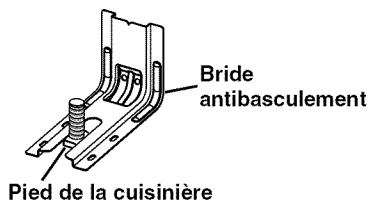
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

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



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

■ **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

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

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

■ **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la cuisinière.

■ Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national ANSI/NFPA 70*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.

■ Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

■ Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.

■ Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

■ Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.

■ La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

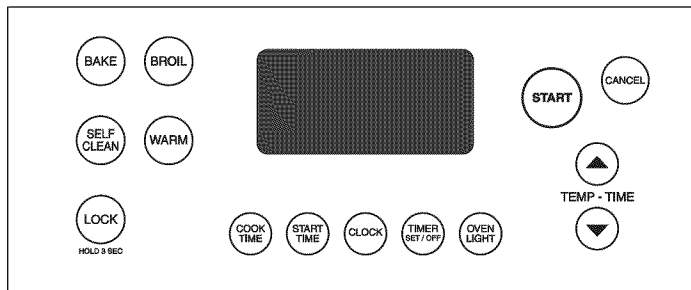
**Cuisinière autonettoyante –**

■ Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca) pour des instructions plus détaillées.



## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
<b>CLOCK</b> (horloge)	<b>Horloge</b>	L'horloge utilise un programme de 12 heures. <ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que le four est éteint.</li> <li>Appuyer sur CLOCK (horloge).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp-Time (température-durée) pour régler l'heure du jour.</li> <li>Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).</li> </ol>
<b>OVEN LIGHT</b> (lampe du four)	<b>Lampe de la cavité du four</b>	La lampe du four est contrôlée par une touche sur le tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur l'interrupteur de la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
<b>TIMER</b> (minuterie) (marche/arrêt)	<b>Minuterie du four</b>	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur TIMER (minuterie).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp-Time (température-durée) pour régler la durée de cuisson.</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours.</li> <li>Appuyer deux fois sur TIMER (minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation), sinon le four s'éteindra.</li> <li>Si la minuterie est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.</li> </ol>
<b>START</b> (mise en marche)	<b>Démarrage de la cuisson</b>	La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si l'on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 secondes, "PUSH" (appuyer) apparaît sur l'affichage. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans la minute qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
<b>CANCEL</b> (annulation)	<b>Fonction de la cuisinière</b>	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
<b>TEMP-TIME</b> (température-durée)	<b>Réglage de la durée et de la température de cuisson</b>	Les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" servent à régler la durée et la température.
<b>BAKE</b> (cuisson au four)	<b>Cuisson au four et rôtissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur BAKE (cuisson au four).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp-Time (durée-température) pour entrer une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).</li> <li>Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet.</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>

TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
<b>BROIL</b> (cuisson au gril)	<b>Cuisson au gril</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).</li> <li>2. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp-Time (durée-température) pour modifier la température par tranches de 5°F (5°C), entre 300°F et 500°F (150°C et 260°C).</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche), et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes.</li> <li>4. Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte du four.</li> <li>5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol>
<b>WARM</b> (chaud)	<b>Maintien au chaud</b>	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chauffé.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur WARM (chaud).</li> <li>2. La température est réglée à 170°F (75°C) pendant 60 minutes (1 heure).</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Le four s'éteint automatiquement après 60 minutes.</p>
<b>START TIME</b> (heure de mise en marche)	<b>Mise en marche différée</b>	<p>La touche START TIME (heure de mise en marche) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Cook Time (durée de cuisson)”.</p>
<b>COOK TIME</b> (durée de cuisson)	<b>Cuisson minutée</b>	<p>La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Cuisson minutée”.</p>
<b>SELF CLEAN</b>	<b>Programme de nettoyage</b>	Voir la section “Programme de nettoyage”.
<b>LOCK</b> <b>HOLD 3 SEC</b> (Verrouillage appuyer pendant 3 sec)	<b>Verrouillage des commandes du four</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier que le four est éteint.</li> <li>2. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche LOCK (verrouillage).</li> <li>3. Un signal sonore retentit et “Loc” s'affiche.</li> <li>4. Répéter pour déverrouiller. Seules les touches CLOCK (horloge), OVEN LIGHT (lampe du four), et TIMER (minuterie) fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.</li> </ol>

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'incendie**

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

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

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

### Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à IGNITE.  
Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur IGNITE produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre HIGH (élevé) et LOW (bas).

**N'OUBLIEZ PAS :** Lors de l'utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

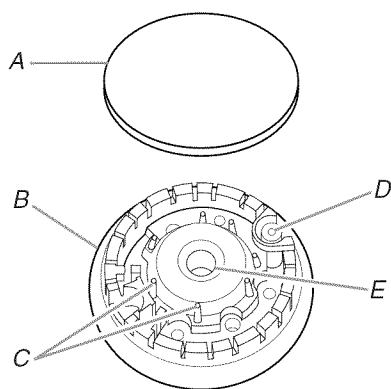
### Panne de courant

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

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

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

## Brûleurs de surface scellés

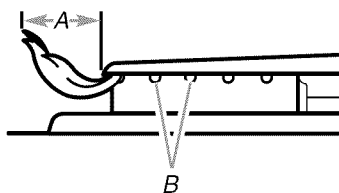


A. Chapeau de brûleur  
B. Base du brûleur  
C. Tiges d'alignement  
D. Allumeur  
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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

**Chapeau de brûleur :** Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche un mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement, enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section "Nettoyage général".

**Ouverture du tube d'arrivée de gaz :** Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Garder cette zone exempte de saletés et veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Protéger le tube d'arrivée de gaz contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.



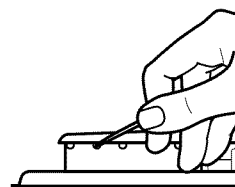
A. 1 à 1½" (25 à 38 mm)  
B. Orifices de brûleur

**Orifices de brûleur :** Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue, pas jaune. Il est essentiel de garder cette zone exempte de saletés et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

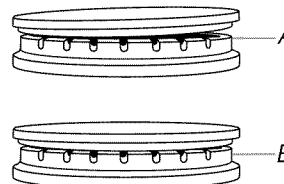
### Nettoyage :

**IMPORTANT :** Avant de faire le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, agents de blanchiment ou décapants à rouille.

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



4. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.

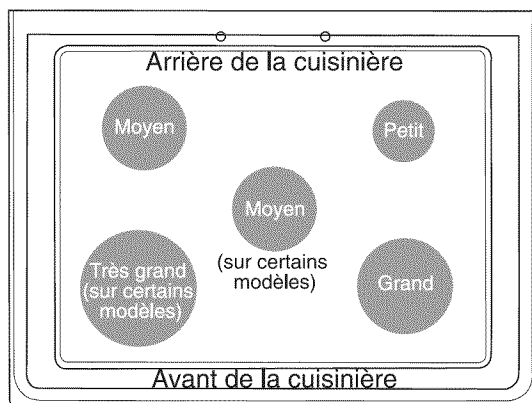


A. Incorrect  
B. Correct

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

## Taille du brûleur

Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de cuisson utilisés. Voir le tableau et l'illustration suivants.



Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille	■ Cuisson à basse température
	■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Taille moyenne	■ Brûleur multifonction
Grande taille	■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille
Très grande taille	■ Le brûleur le plus puissant
	■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille

## Ustensiles de cuisson

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

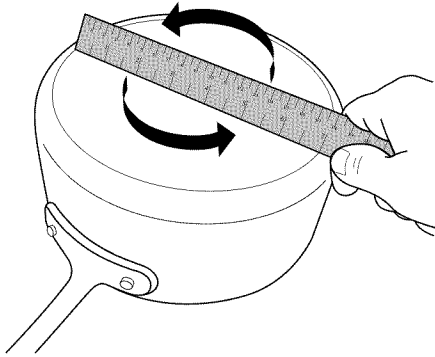
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson.

Les ustensiles de cuisson avec surface anti-adhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.

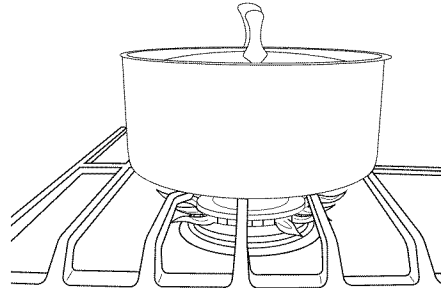


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

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

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
<b>Céramique ou vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> <li>■ Chauffe lentement, mais inégalement.</li> <li>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.</li> </ul>
<b>Cuivre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe très rapidement et uniformément.</li> <li>■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.</li> </ul>
<b>Terre cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> <li>■ Utiliser des réglages de température basse.</li> </ul>
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</li> </ul>
<b>Acier inoxydable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement, mais inégalement.</li> <li>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.</li> </ul>

Pour les meilleurs résultats, les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.



## Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille au-dessus du brûleur.

- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.



# UTILISATION DU FOUR

Le fonctionnement normal de la cuisinière inclut plusieurs bruits qui peuvent être entendus chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au grill s'allument durant le programme de cuisson :

- les robinets de gaz peuvent faire un bruit "sec" lorsqu'ils s'ouvrent ou se ferment
- les allumeurs émettront plusieurs "déclics" jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée

- un bruit "d'affaissement" se fait entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au grill s'allume

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

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

## Commandes électroniques du four

### Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

### Mode Options

Appuyer sur TIMER (minuterie) pendant 5 secondes et "Opt" apparaîtra. Utiliser les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp-Time (durée-température) pour faire défiler les options suivantes. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir de ce mode.

### Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée en unités Fahrenheit, mais on peut les permuter en degrés Celsius. Appuyer sur TIMER (minuterie) pour alterner entre Fahrenheit et Celsius. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

### Signaux sonores de fin de programme

"b1" (n'émet qu'un seul bip) ou "b" (continue à émettre des bips) s'affiche. Appuyer sur TIMER (minuterie) pour passer d'une sélection à l'autre. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

### Lumière du four avec porte ouverte

"LOn" indique que la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte. Si "LOFF" est affiché, la lampe du four ne peut être allumée qu'au moyen de l'interrupteur de la lampe. Appuyer sur TIMER (minuterie) pour passer d'une sélection à l'autre. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

### Arrêt au bout de 12 heures

Si "12 Hr" (12 heures) s'affiche, le four s'éteint automatiquement au bout de 12 heures. Appuyer sur TIMER (minuterie) pour faire passer l'affichage à "- Hr", afin de désactiver l'arrêt au bout de 12 heures. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

### Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

#### Fonctions basiques

##### Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Le rappel (sur certains modèles) se répète à intervalles de 20 secondes après les signaux sonores de fin de programme.

##### Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

##### Quatre signaux sonores

- Fin de programme

### Commande de la température du four

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four, car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes de l'élément à fonctionnement par intermittence.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

#### Pour ajuster la température du four :

1. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le réglage actuel, par exemple "0°F CAL" ou "00".
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp-Time (durée/température) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10°F (5°C ou 6°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17°C) et -30°F (-17°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

## Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Une cuisson au four minutée peut également être programmée pour garder le four allumé seulement pendant une partie du Sabbat. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbat. Une fois le mode Sabbat réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode de minuterie de cuisine est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas"
- Cancel (annulation)

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume et ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument et ne s'éteignent pas immédiatement.

Lorsque le courant est rétabli après une panne de courant, le four retourne au mode Sabbat et conserve les modalités du mode Sabbat avec les éléments de cuisson au four désactivés jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche Cancel (annulation).

Si l'on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Avant d'entrer au mode Sabbat, l'utilisateur doit décider s'il souhaite que la lampe du four soit allumée ou éteinte pendant toute la période du mode Sabbat. Si la lampe est allumée au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Si la lampe est éteinte au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera éteinte durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Le fait d'ouvrir la porte du four ou d'appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) n'affecte pas le statut de la lampe du four une fois que le four est entré au mode Sabbat.

Si le four est doté de la caractéristique de cuisson au four par convection, la lampe du four est contrôlée par un commutateur de lampe indépendant situé sur la console. Si la lampe du four est allumée au moment où le four entre au mode Sabbath, elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbath. Pour que la lampe du four soit éteinte durant le mode Sabbath, il faut retirer l'ampoule du four avant d'entrer au mode Sabbath. Si l'on n'effectue pas ces étapes, la lampe du four s'allumera à l'ouverture de la porte du four et le four ne respectera donc pas les modalités du mode Sabbath.

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbath en appuyant sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas". La température du four est modifiée de 25°F (14°C) à chaque pression de touche. L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant cet ajustement.

#### Cuisson au four avec le mode Sabbath :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas".
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur la touche TIMER (minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
5. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath et respecte les modalités du mode Sabbath.

Si l'on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbath).

#### Pour régler une cuisson au four minutée avec le mode Sabbath (sur certains modèles) :

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.

4. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour saisir une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur la touche TIMER (minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath et respecte les modalités du mode Sabbath. Les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'affichent.

Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l'on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbath).

#### Pour régler une cuisson au four minutée avec mise en marche différée en utilisant le mode Sabbath (sur certains modèles) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour saisir une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche s'allume.
6. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour saisir une heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
8. Appuyer sur la touche TIMER (minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
9. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath et respecte les modalités du mode Sabbath. Les témoins lumineux de On (marche) et Delay (mise en marche différée) s'affichent.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'allument automatiquement. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l'on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbath).

### Papier d'aluminium

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

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

### Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four.

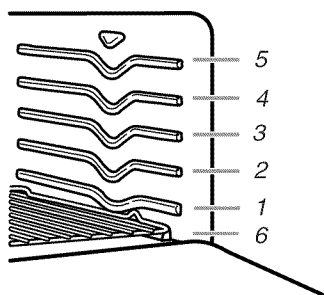
#### Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

#### Grilles

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

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



#### Position de la grille

Grille 5 : Cuisson au four sur 2 grilles.

Grille 4 : Utiliser pour la cuisson au grill et le rôtissage.

Grille 3 : La plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits, à roulés, un moule à muffins, les mets en sauce ou les plats surgelés.

Grille 2 : Pour le rôtissage des petits morceaux de viande, tartes, mets en sauce, gâteaux bundt, gâteaux des anges, pains à levure, pains éclairs et la cuisson au four sur 2 grilles.

Grille 1 : Pour le rôtissage de grands morceaux de viande et de volaille.

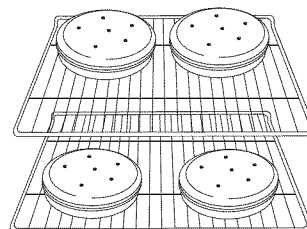
Grille 6 : Articles surdimensionnés.

#### Cuisson sur plusieurs grilles

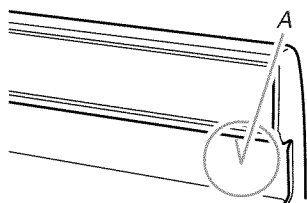
2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5.

#### Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5 pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



## Évent du four



A. Évent du four

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

## Cuisson au four et rôtissage

Les éléments de cuisson au four et au grill ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé.

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

#### Préchauffage

Lorsque l'on appuie sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100°F (35°C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température du préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur. Les facteurs qui influent sur la durée de préchauffage sont : la température ambiante, la température de mise en marche du four, et le nombre de grilles du four. Les grilles du four qui ne sont pas utilisées peuvent être enlevées avant de préchauffer le four afin de réduire les durées de préchauffage.

## Cuisson au grill

Lors de la cuisson au grill, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

**IMPORTANT :** Fermer la porte pour une température de cuisson au grill adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au grill permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du grill est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de grill plus bas. Utiliser les grilles 4 ou 5 pour la cuisson au grill. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.

■ Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

**REMARQUE :** Les odeurs et la fumée sont normales lors des premières utilisations du four ou si ce dernier est très sale.

## Durée de cuisson

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

#### Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp-Time (température- durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp-Time pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

#### Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la caractéristique de touche "Clock" (horloge) dans la section "Guide des caractéristiques".

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp-Time pour entrer une température autre que la température affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp-Time pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Le témoin lumineux d'heure de mise en marche/mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp-Time pour entrer l'heure de la journée à laquelle la cuisson doit commencer.
7. Appuyer sur START (mise en marche).  
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être changés à tout moment une fois que l'on a appuyé sur Start en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson prend fin, le four s'éteint automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

## ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

### Programme d'autonettoyage

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque de brûlures

**Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.**

**IMPORTANT :** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Événement du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

#### Préparation de la cuisinière

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, tous les ustensiles de cuisson, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.

- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer l'intérieur du cadre de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

#### Fonctionnement du programme

**IMPORTANT :** Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter que le verre ne se brise, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur la surface de verre intérieure de la porte avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur Cancel (annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et "cool" (froid) et "locked" (verrouillé) s'affichent. Il est possible que le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner.

Une fois la température de nettoyage atteinte, la commande électronique nécessite un délai de 12 heures avant qu'un autre programme d'autonettoyage puisse être lancé.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

---

## Commande de four électronique avec durée de nettoyage réglable (sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage SELF CLEAN est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 15 minutes. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour un niveau de saleté faible et de 4 h 30 pour un niveau de saleté élevé. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

### Autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN.

2. Appuyer sur les touches à flèches Temp-Time (température/durée) "vers le haut" ou "vers le bas" pour entrer la durée de programme d'autonettoyage souhaitée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).  
La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux DOOR LOCKED (porte verrouillée) et CLEAN (nettoyage) s'allument. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux DOOR LOCKED et CLEAN s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

---

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web à [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

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

---

### SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

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

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :  
Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® – Pièce n° W10355010 (non fournie) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.

---

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou d'essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydable pourraient subir des dommages, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® – Pièce n° W10355016 (non fournie) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.

Détergent liquide ou nettoyant tout usage :

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

---

### PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits anti-rouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

---

### GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

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

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

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

#### Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :  
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) :  
Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement – Pièce n° 31617 : Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.

---

### BRÛLEURS DE SURFACE

- Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

---

### COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

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

#### Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :  
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

---

### TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :  
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® – Pièce n° W10355010 (non fournie) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.

---

### GRILLES DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières; cela facilitera leur glissement.

## TIROIR DE REMISAGE

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

### Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

## CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

### Méthode de nettoyage :

- Programme de nettoyage : Voir la section "Programme de nettoyage".

## Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position d'arrêt.

### Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.


2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici ou consulter notre site Web et la section service à la clientèle pour tenter d'éviter le coût d'une visite de service.

[www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca)

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

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

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<b>Rien ne fonctionne</b>	Le cordon d'alimentation électrique est débranché.	Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
	Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est à la position fermée.	Voir les instructions d'installation.
	La table de cuisson est mal raccordée à la canalisation de gaz.	Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.
<b>Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas</b>	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Il y a de l'air dans les conduites de gaz.	Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
<b>Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes</b>	Les orifices du brûleur sont obstrués	Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.
	Les chapeaux de brûleur sont mal positionnés.	Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.
	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.
<b>Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson</b>	Les ustensiles de cuisine et la flamme ne correspondent pas.	Les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.
<b>Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus</b>	Ustensiles de cuisson inappropriés	Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.
	Le bouton de commande est réglé sur un niveau de chaleur incorrect.	Voir la section “Utilisation de la table de cuisson”.
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
<b>Le four ne fonctionne pas</b>	Il y a de l'air dans les conduites de gaz.	Si c'est la première fois que le four est utilisé, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
	La commande est verrouillée.	Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes pour déverrouiller.
	L'appareil est au mode de démonstration.	Appuyer sur la touche START TIME (heure de mise en marche) pendant 10 secondes pour sortir du mode Démo. Le mode Démo est utilisé pour présenter les modèles lors d'une démonstration.
	La commande électronique du four est mal réglée.	Voir la section “Commandes électroniques du four”.
<b>Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes.</b>	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.
<b>La température du four est trop élevée ou trop basse</b>	Il faut ajuster la température du four.	Voir “Commande de température du four” dans la section “Commandes électroniques du four”.
<b>Le ventilateur de convection ne fonctionne pas</b>	Le programme de convection se déroule pendant les 5 premières minutes de fonctionnement.	Ceci est normal. Le ventilateur de convection commencera à fonctionner au cours des 5 premières minutes environ du programme.
	La porte est ouverte.	Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.
<b>Des messages s'affichent</b>	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante).	Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de touche “Horloge” à la section “Guide des caractéristiques”.
	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie par un numéro).	En fonction du modèle, appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Voir “Affichage de commande” dans la section “Commandes électroniques du four”. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
	Il faut appuyer sur Start (mise en marche) pour qu'un cycle puisse commencer (l'afficheur indique “PUSH” ou “PSH”).	Voir la caractéristique de touche “Start” (mise en marche) à la section “Guide des caractéristiques”.
	La cuisinière est au mode Sabbat (l'afficheur indique “SAb”).	Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter le mode Sabbat

<b>PROBLEME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
<b>Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas.</b>	La porte du four n'est pas fermée.	S'assurer que la porte du four est complètement fermée.
	La fonction d'autonettoyage n'a pas été correctement entrée.	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
	Une fonction de cuisson minutée a été entrée.	Voir la section "Durée de cuisson".
	La cuisinière est au mode Sabbath.	Voir la section "Mode Sabbath".
	On a exécuté un programme d'autonettoyage au cours des dernières 12 heures.	Si l'on a exécuté un programme d'autonettoyage ou que ce programme a été annulé une fois que le four a atteint la température, un délai de 12 heures doit s'écouler avant que le module de commande ne démarre un autre programme d'autonettoyage.
<b>Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus</b>	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
	Le réglage de température était incorrect.	Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
	Il faut ajuster la température du four.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
	Le four n'a pas été préchauffé.	Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
	Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée.	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
	La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
	Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson plus ternes ou plus foncés.	Diminuer la température du four de 25°F (15°C), ou déplacer la grille plus haut dans le four.
	Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson brillants ou plus claires.	Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four.
	Le mélange est distribué de façon inégale dans le plat.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
	Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée.	Ajuster la durée de cuisson.
	La porte du four n'a pas été fermée.	Vérifier que les ustensiles de cuisson n'empêchent pas la porte de se fermer.
	La porte du four a été ouverte durant la cuisson.	L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
	La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base.	Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
Les croûtes de tarte brunissent trop tôt.	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.	



<b>Bruits</b>		
<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
<b>Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement</b>	Le brûleur est mouillé.	Le laisser sécher.
<b>Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril</b> Voici quelques bruits normaux avec des explications.	Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.	
Éclatement	Le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche ; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre.	Ceci est normal.
Cliquettement	Les allumeurs émettront plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.	Ceci est normal.
	Le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence (sur certains modèles).	Ceci est normal.
Crissement ou pouf	Le brûleur de cuisson au four ou au gril est en train de s'allumer.	Ceci est normal.
<b>Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes</b>	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.

## ACCESSOIRES

Pour les accessoires, appelez-nous au 1-866-664-2449

### Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)  
Commander la pièce numéro W10355016

### Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)  
Commander la pièce numéro W10355049

### Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

### Nettoyant pour table de cuisson affresh®

Commander la pièce numéro W10355051

### Nettoyant et poli pour granite

Commander la pièce numéro W10275756

### Nettoyant pour grille à gaz et plateau d'égouttement

Commander la pièce numéro 31617A

### Grille de four plate standard

Commander la pièce numéro W10268578

### Plaque gourmet

Commander la pièce numéro 4396096RB

### Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

### Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander la pièce numéro W10123240

# GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS IKEA

## Pendant combien de temps la garantie limitée IKEA est-elle valide?

Cette garantie limitée est valide pendant cinq ans à compter de la date d'achat lorsque ce gros appareil ménager a été utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec celui-ci, sauf si l'appareil porte le nom LAGAN, auquel cas cette garantie limitée est valide pendant un an à compter de la date d'achat. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. Une preuve de la date d'achat d'origine est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

## Quels sont les appareils ménagers non couverts par la garantie limitée IKEA de cinq (5) ans?

Pour les gros appareils ménagers portant le nom "LAGAN", cette garantie limitée est valide pendant un an à compter de la date d'achat.

## Qui effectuera l'intervention d'entretien ou de réparation?

Cette garantie limitée est fournie par Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool"). Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

## Que couvre cette garantie limitée?

La garantie limitée paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. Les exceptions figurent sous le titre "Quels sont les éléments non couverts par cette garantie limitée?".

## Quelles mesures seront prises pour corriger le problème?

La compagnie de service désignée examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, si ce produit est couvert par cette garantie limitée. S'il est considéré comme couvert, la compagnie de service désignée corrigera le défaut. Le seul et exclusif recours du client dans le cadre de la présente garantie limitée consiste en la réparation du produit telle que mentionné dans la présente.

## Quels sont les éléments non couverts par cette garantie limitée?

- Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser le gros appareil ménager, remplacer ou réparer des fusibles du domicile ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
- Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques, les filtres à air ou les filtres à eau de l'appareil. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
- Les pièces de rechange ou la main-d'œuvre lorsque ce gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
- Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits de nettoyage dont l'utilisation n'est pas approuvée.
- Les défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés dans les 30 jours qui suivent la date d'achat.
- Toute perte d'aliments ou de médicaments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
- L'enlèvement et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
- Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
- Les frais de déplacement et de transport pour une intervention sur un produit si le gros appareil ménager est situé dans une région éloignée où un service d'entretien autorisé n'est pas disponible.
- L'enlèvement et la réinstallation du gros appareil ménager si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
- Les pièces de rechange ou la main-d'œuvre pour les gros appareils ménagers dont les numéros de modèle/de série ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

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

## Clause d'exonération de responsabilité au titre des garanties implicites

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À CINQ ANS (UN AN POUR LES GROS APPAREILS MÉNAGERS PORTANT LE NOM "LAGAN") OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée de garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

## Limitation des recours; exclusion des dommages fortuits et indirects

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS.

Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

## Comment nous contacter si vous avez besoin d'une intervention d'entretien ou de réparation

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

10/09

---

Pour des informations supplémentaires sur le produit, visiter [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Si vous n'avez pas accès à Internet et que vous nécessitez une assistance pendant l'utilisation du produit ou que vous souhaitez prendre un rendez-vous, vous pouvez contacter IKEA au numéro ci-dessous.

*Préparez votre numéro de modèle au complet. Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur le châssis du four, derrière le panneau du tiroir de remisage.*

Pour assistance ou service, composez le 1-866-664-2449.

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à IKEA en soumettant toute question ou problème à l'adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle  
Whirlpool Canada LP  
200-6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

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

Veuillez conserver le manuel de l'utilisateur et le numéro de modèle pour référence ultérieure.

**W10545339A**  
**SP PN W10550206A**

© 2012.  
All rights reserved.  
Tous droits réservés.

© IKEA is a registered trademark of Inter-Ikea Systems B.V.  
© AFFRESH is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.  
© IKEA est une marque déposée de Inter-Ikea Systems B.V.  
© AFFRESH est une marque déposée de Whirlpool, U.S.A.

12/12  
Printed in U.S.A.  
Imprimé aux É.-U.