

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your cooktop at www.whirlpool.com. In Canada, register your cooktop at www.whirlpool.ca

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These numbers can be found on the label located on the bottom of the cooktop.

Model Number

Serial Number

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **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 cooktop.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The cooktop, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA70* or the *Canadian Electrical Code, Part 1*. Be sure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.

- This cooktop 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 the electrical supply before servicing the cooktop.
- Injuries may result from the misuse of the cooktop such as stepping, leaning, or sitting on the top surface.
- Maintenance – Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage on the cooktop – Flammable materials should not be stored on or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KEY USAGE TIPS

LP Gas Conversion

IMPORTANT: This cooktop is factory set for use with Natural gas. If you wish to use Liquid Propane (LP), call a licensed professional to install the LP gas conversion kit (included).

Placement of Burner Heads and Caps

All burner caps and burner bases should be properly installed BEFORE operating the cooktop. Check that each burner has the right size head and cap.

Refer to the “Assembling Your Cooktop” section for proper burner head placement details.

Lighting the Burners

IMPORTANT: All burners will click/spark when a knob is pushed in. A burner will light if the knob is pushed in then turned counterclockwise to LIGHT.

To light the burners:

1. Push in the knob.
2. Turn the knob counterclockwise to LIGHT. Wait until you see a flame.
3. Turn the knob anywhere between Hi and Lo to the desired setting.

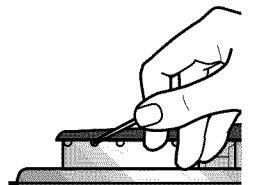
Power failure: In case of a power failure, burners can be lit manually. Hold a lit match near the burner and turn the knob counterclockwise to LIGHT.

Cleaning the Burners: Tips

The burners should be kept clean. Spillovers should be cleaned immediately since they can clog the openings in the burners.

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. For more information, see the “Care and Cleaning” section.

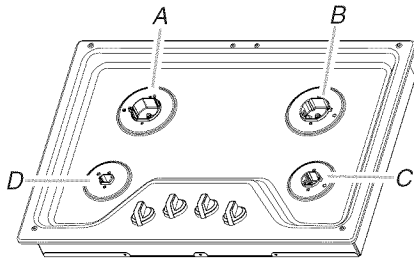
- Remove the burner cap from the base. Clean the burner cap with hot soapy water and then rinse it.
- Remove the burner base and clean the gas tube opening under the base.
- Clean clogged burner ports with a straight pin, needle or small-gauge wire as shown. Do not use a wooden toothpick or clean in the dishwasher.
- Gently clean the igniter with a damp cloth.



ASSEMBLING YOUR COOKTOP

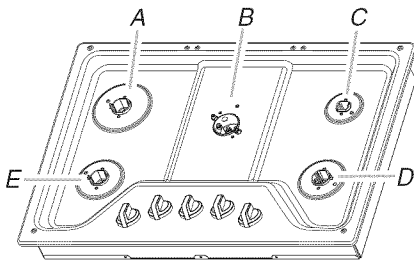
Assembling the Burners

Refer to the following for information specific to your burners.



4 Burner Models

- A. Rapid burner
- B. Standard burner
- C. Standard burner
- D. Simmer burner

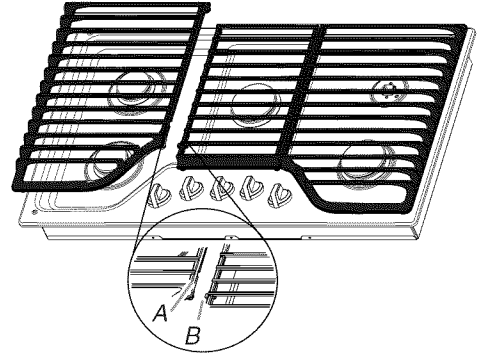


5 Burner Models

- A. Standard burner
- B. Rapid burner
- C. Simmer burner
- D. Standard burner
- E. Standard burner

Grate Placement

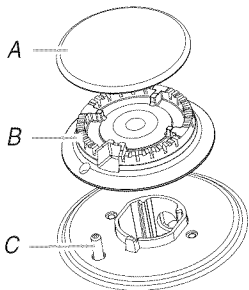
To install the grates, align the feet on the center grate with the indents on the cooktop. Then install the 2 outer grates by aligning the tabs on the center grate with the slots in the outer grates. Be sure to line up the slots and tabs for proper grate alignment.



- A. Outer grate slot
- B. Center grate tab

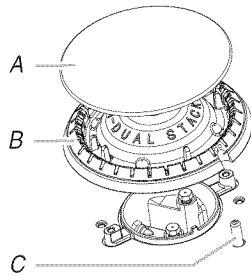
Burner Head Placement

- Burner caps and heads are included with your cooktop.
- Always match the burner head size to the cap size.
- Always line up the hole in the burner head to the electrode.
- Standard, rapid, and center rapid (5 burner model only) burners are similar in assembly. Note that there is no hole in the center rapid (5 burner model only) burner head to insert the electrode. The center rapid burner electrode (C) aligns with the semicircle notch in the head (B).



Standard and Rapid Burner

- A. Cap
- B. Head
- C. Electrode



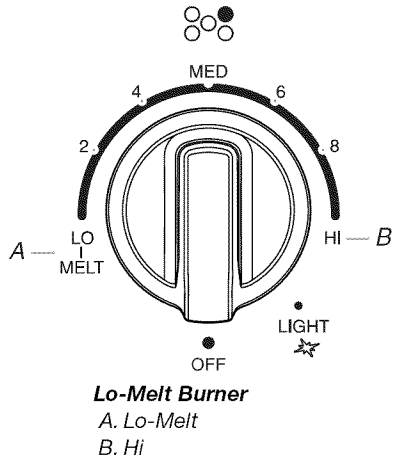
Center Rapid Burner (5 burner model only)

- A. Cap
- B. Head
- C. Electrode

COOKTOP FEATURES

Lo-Melt Burner

This burner is for simmering sauces. Rotate the knob to LO-MELT for a more delicate simmer level.



Rapid Burner

Use the Rapid Burner for rapid boiling, searing and frying. The Rapid Burner is the left rear burner on 4 burner models and the center burner on the 5 burner model.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon the cooktop is cool. These spills may affect the finish.

Surface Type	Cleaning Recommendation
Control Knobs	The knobs should be cleaned with soap and water or in the dishwasher. To remove the knobs, be sure the knobs are in the OFF position. Do not remove the seals under the knobs.
Burner Grates	Soap and Water: Use a nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser, soap and water. Dishwasher: The grates may be cleaned in the dishwasher. Remove any burnt on food prior to placing the grates in the lowest rack in the dishwasher. To avoid chipping, do not bang grates against each other or hard surfaces, such as cast iron cookware. Although the grates are durable, they will gradually lose their shine due to exposure to high temperatures.
Burner Caps	Use a nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser, soap and water. Do not place caps in the dishwasher or reassemble caps on burners when wet.
Burner Base	The holes in the burner bases must be kept clean for proper ignition and a complete, even flame. Refer to "Cleaning the Burners: Tips" in the "Key Usage" section.
Porcelain Enamel Cooktop Surface	Use a nonabrasive scrubbing pad and glass cleanser or a mild liquid cleaner, such as affresh® Kitchen and Appliance Cleaner, Part Number W10355010.
Stainless Steel Cooktop Surface	For best results, use a soft cloth or non-scratch sponge. Rub in direction of the grain to avoid damaging the surface. Use liquid detergent or all-purpose cleaner, such as affresh® Kitchen and Appliance Cleaner, Part Number W10355010. For stainless steel finishes, finish with affresh® Stainless Steel Cleaner, Part Number W10355016. Do not use scouring pads, abrasive cleaners, cooktop cleaner, steel wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. To order affresh® cleaners, call the Whirlpool Customer eXperience center at 1-800-442-9991 or visit www.whirlpool.com and click on "Service and Support" and then "Replacement Parts." In Canada, call 1-800-807-6777 or visit www.whirlpool.ca .

COOKING WITH YOUR COOKTOP

⚠ 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.

- **Medium flame** - Maintain a slow boil, fry or sauté, thicken sauces, steam, or stew.
- **Low flame** - Keep food cooking, simmer, or keep food warm.

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

Cookware

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

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper cookware may be used but may leave permanent marks on the grates or cooktop. Use the chart below as a guide for cookware material.

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

Canning

When canning for long periods, alternate the use of burners between batches to allow time for the most recently used area to cool.

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

For more information, contact your local agricultural department or a company that manufactures home canning products.

Selecting the proper flame size

The flame size should match the cookware you are using. When you adjust the heat, watch the flame, not the knob. A flame larger than the bottom of the cookware wastes energy and will heat the handle.

- **High flame** - Start food cooking, bring water to a boil, or pan broiling.

Cookware	Characteristics
Aluminum	Heats quickly and evenly. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or ceramic glass	Follow manufacturer's instructions. Heats slowly and evenly. Ideal results on low to medium heat.
Copper	Heats very quickly and evenly.
Earthenware	Follow manufacturer's instructions. Use on low heat.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	Refer to stainless steel or cast iron.
Stainless steel	Heats quickly but unevenly. A core or base of aluminum or copper on stainless provides even heating.

PROBLEM SOLVER

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit www.whirlpool.com/product_help for recommendations that may help you avoid a service call. In Canada, visit <http://www.whirlpool.ca>.

Contact us by mail 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:

Ikea Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga ON L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence

If you experience	Recommended Solutions	
<p>Nothing will operate</p>	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>⚠ WARNING</p>  <p>Electrical Shock Hazard</p> <p>Plug into a grounded 3 prong outlet.</p> <p>Do not remove ground prong.</p> <p>Do not use an adapter.</p> <p>Do not use an extension cord.</p> <p>Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.</p> </div>	<p>Check the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Make sure the power supply cord is plugged into a grounded 3 prong outlet. ■ Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. ■ Make sure the cooktop is properly connected to the gas supply. Contact a service technician or refer to the installation instructions.
<p>Burners will not operate</p>	<p>If this is the first time the cooktop is being used, turn on any one of the burner knobs to release air from the gas lines. Be sure the control knob is pushed in before turning to a setting. A burner port (hole) may be clogged or the igniter may need cleaning. Refer to “Cleaning the Burners: Tips” in the “Key Usage Tips” section. Check that the burner base and caps are positioned correctly. Refer to “Placement of Burner Heads and Caps” in the “Key Usage Tips” section.</p>	
<p>Burner flames are uneven, yellow and/or noisy</p>	<p>Compare the flame to the illustrations below. If the flames look like A, call for service. Normal flames look like B or C. If LP (propane) gas is being used, the cooktop may have been converted improperly. Contact a service technician or refer to the “Assistance or Service” section in the Use and Care Guide.</p> <p>A burner port (hole) may be clogged. Refer to “Cleaning the Burners: Tips” in the “Key Usage Tips” section. Check that the burner caps are positioned correctly. Refer to “Placement of Burner Heads and Caps” in the “Key Usage Tips” section.</p>	 <p>Yellow Flames <i>Call for Service</i></p> <p>Yellow Tips on Outer Cones <i>Normal for LP Gas</i></p> <p>Soft Blue Flames <i>Normal for Natural Gas</i></p>
<p>When a knob is pushed, all burners spark</p>	<p>Sparking/clicking of all the burners is normal operation. A burner will light if the knob is pushed in and turned to the LIGHT position.</p>	
<p>Burner is making a popping noise</p>	<p>If the burner is wet or dirty, clean and/or let the burner dry.</p>	

If you experience	Recommended Solutions
Excessive heat around the cookware on cooktop	<p>Be sure the cookware is approximately the same size as the cooking area and surface burner. Cookware should not extend more than ½" (13 mm) outside the cooking area. Adjust the flame so that it does not wrap around the cookware.</p>
Cooking results are not what expected	<p>Check the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Be sure the proper cookware is being used. Refer to the "Cooking with Your Cooktop" section. ■ Check the heat level. Refer to "Excessive heat around the cookware on cooktop." ■ Check the level of the cooktop. Refer to the Installation Instructions.
Flame too High or too Low	<p>Ensure the cooktop gas supply is correct (LP or Natural gas). These cooktops come from the factory set for Natural gas. Refer to the Installation Instructions to verify that the pressure regulator is installed correctly and the line pressure and the gas line pressure are correct.</p>

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.

If you need service, please read the Installation Instructions and/or the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide before contacting us. If you need additional help, do not hesitate to contact us in the U.S.A. and Canada at **1-866-664-2449**.

2/09



Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Enregistrez la table de cuisson sur www.whirlpool.com. Au Canada, enregistrez la table de cuisson sur www.whirlpool.ca

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette située sur le fond de la table de cuisson.

Numéro de modèle

Numéro de série

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.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **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 de la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE** – Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grim pant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – La table de cuisson lorsqu'elle est correctement installée doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code national électrique, ANSI/NFPA70* ou le *Code canadien des installations électriques, Partie 1*. S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

- La table de cuisson 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.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à la table de cuisson.
- Des blessures peuvent survenir du mauvais usage de la table de cuisson tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur le dessus de la surface.
- Entretien – Garder l'espace autour de la table de cuisson dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage sur la table de cuisson – Des produits inflammables ne doivent pas être remisés sur 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 d'un ustensile de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION

Conversion pour l'alimentation au propane

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, faire appel à un professionnel agréé pour effectuer l'installation de la trousse de conversion au gaz propane (fournie).

Emplacement des têtes et des chapeaux de brûleurs

Tous les chapeaux et bases de brûleurs doivent être correctement installés AVANT de faire fonctionner la table de cuisson. Vérifier que chaque brûleur possède une tête et un chapeau de taille appropriée.

Consulter la section "Assemblage de la table de cuisson" pour plus de détails sur le placement correct des têtes de brûleurs.

Allumage des brûleurs

IMPORTANT : Tous les brûleurs émettent un cliquetis et génèrent des étincelles lorsqu'un bouton est enfoncé. Un brûleur s'allume si l'on enfonce le bouton, puis qu'on le tourne dans le sens antihoraire à la position LIGHT (allumage).

Allumage des brûleurs :

1. Enfoncer le bouton.
2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position LIGHT (allumage). Attendre jusqu'à ce que l'on voie une flamme.
3. Tourner le bouton au réglage désiré, sur n'importe quelle position entre Hi (puissance élevée) et Lo (basse puissance).

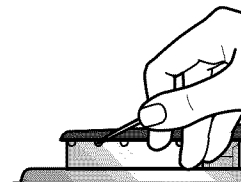
Panne de courant : En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position LIGHT (allumage).

Conseils pour le nettoyage des brûleurs

Les brûleurs doivent être maintenus propres. Les renversements doivent toujours être immédiatement nettoyés, car ils pourraient obstruer les ouvertures des brûleurs.

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson est refroidie. Pour plus de renseignements, voir la section "Entretien et nettoyage".

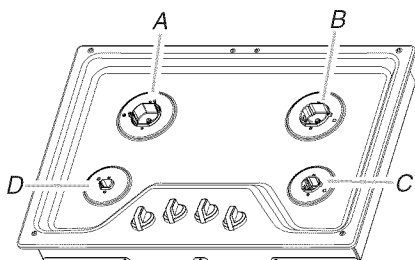
- Retirer le chapeau de la base du brûleur. Nettoyer le chapeau à l'eau chaude et savonneuse, puis le rincer.
- Retirer la base du brûleur et nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz sous la base.
- Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite, une aiguille ou du fil de fer de petit calibre tel qu'indiqué. Ne pas utiliser de cure-dent en bois, et ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
- Nettoyer délicatement l'allumeur avec un chiffon humide.



ASSEMBLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

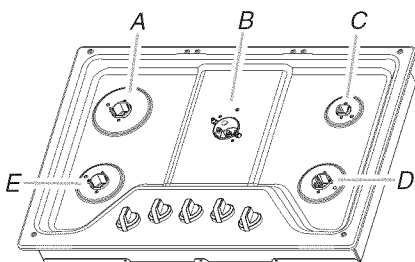
Assemblage des brûleurs

Voir ci-dessous pour des informations spécifiques à vos brûleurs.



Modèles à 4 brûleurs

- A. Brûleur à cuisson rapide
- B. Brûleur standard
- C. Brûleur standard
- D. Brûleur de mijotage

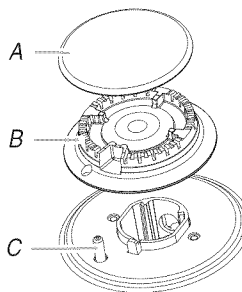


Modèles à 5 brûleurs

- A. Brûleur standard
- B. Brûleur à cuisson rapide
- C. Brûleur de mijotage
- D. Brûleur standard
- E. Brûleur standard

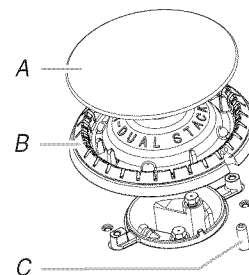
Emplacement des têtes de brûleurs

- Les chapeaux et les têtes des brûleurs sont inclus avec la table de cuisson.
- Toujours adapter la taille de la tête de brûleur avec la taille de chapeau correspondante.
- Toujours aligner le trou de la tête de brûleur avec l'électrode.
- Les brûleurs standard, à cuisson rapide et à cuisson rapide centraux (modèle à 5 brûleurs uniquement) se ressemblent lorsqu'ils sont assemblés. Noter que la tête du brûleur central à cuisson rapide (modèle à 5 brûleurs uniquement) n'a pas de trou pour insérer l'électrode. L'électrode du brûleur central à cuisson rapide (C) s'aligne avec l'encoche en demi-cercle sur la tête (B).



Brûleurs standard et à cuisson rapide

- A. Chapeau
- B. Tête
- C. Électrode

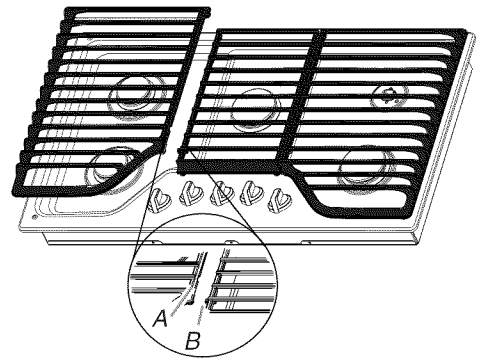


Brûleur central à cuisson rapide (modèle à 5 brûleurs uniquement)

- A. Chapeau
- B. Tête
- C. Électrode

Emplacement des grilles

Pour installer les grilles, aligner les pieds de la grille centrale sur les fentes de la table de cuisson. Ensuite, installer les 2 grilles externes en alignant les onglets de la grille centrale sur les encoches des grilles externes. S'assurer de bien aligner les onglets et les encoches afin que les grilles soient correctement alignées.

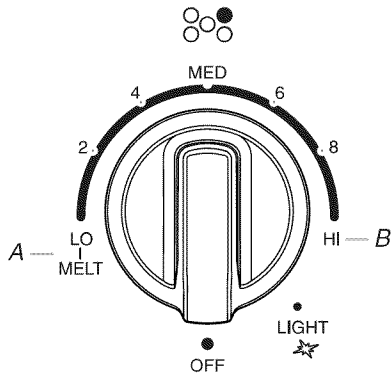


A. Encoche de la grille externe
B. Onglet de la grille centrale

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Brûleur à basse puissance pour faire fondre

Ce brûleur sert à faire mijoter les sauces. Faire tourner le bouton en position LO-MELT (basse puissance - faire fondre) pour un mijotage à température encore plus basse.



Brûleur à basse puissance pour faire fondre

- A. Lo-Melt (basse puissance - faire fondre)
- B. Hi (puissance élevée)

Brûleur à cuisson rapide

Utiliser le brûleur à cuisson rapide pour l'ébullition rapide, le grillage et la friture. Le brûleur à cuisson rapide correspond au brûleur arrière gauche sur les modèles à 4 brûleurs, et au brûleur central sur le modèle à 5 brûleurs.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson est refroidie. L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire. Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la table de cuisson a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Type de surface	Recommandation de nettoyage
Boutons de commande	Les boutons doivent être nettoyés au savon et à l'eau, ou au lave-vaisselle. Pour retirer les boutons, s'assurer que les boutons sont à la position OFF (arrêt). Ne pas retirer les joints sous les boutons.
Grilles de brûleur	Savon et eau : Utiliser un ustensile de récurage en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif, du savon et de l'eau. Lave-vaisselle : Les grilles sont lavables au lave-vaisselle. Retirer toute trace d'aliment brûlé avant de placer les grilles dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles ni les cogner contre des surfaces dures telles que des ustensiles de cuisson en fonte. Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre en raison de l'exposition à de fortes températures.
Chapeaux de brûleur	Utiliser un ustensile de récurage en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif, du savon et de l'eau. Ne pas placer les chapeaux dans le lave-vaisselle ou réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.
Base de brûleur	Les trous dans les bases des brûleurs doivent être propres pour que l'allumage puisse s'effectuer et que la flamme soit entière et régulière. Consulter "Conseils pour le nettoyage des brûleurs" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".
Surface de cuisson en porcelaine émaillée	Utiliser un ustensile de récurage non abrasif et un nettoyant pour vitre, ou un nettoyant doux liquide, comme par exemple le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®, référence W10355010.

Type de surface	Recommandation de nettoyage
Surface de cuisson en acier inoxydable	<p>Pour de meilleurs résultats, utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Frotter dans la direction du grain pour ne pas détériorer la surface.</p> <p>Utiliser un détergent liquide ou un nettoyant tout usage, comme le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®, référence W10355010. Pour les revêtements en acier inoxydable, commander le nettoyant pour acier inoxydable affresh®, référence W10355016.</p> <p>Ne pas utiliser de tampons de récurage, 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 abrasif.</p> <p>Pour commander des nettoyants affresh®, appeler le centre d'expérience de la clientèle Whirlpool au 1-800-442-9991 ou visiter le site Internet www.whirlpool.com et cliquer sur "Service et soutien", puis sur "Pièces de rechange".</p> <p>Au Canada, composer le 1-800-807-6777 ou visiter le site Internet www.whirlpool.ca.</p>

CUISINER AVEC 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.

- **Flamme basse** - Maintenir la cuisson des aliments, faire mijoter ou maintenir les aliments au chaud.

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

Ustensile de cuisson

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

Les revêtements rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. Les ustensiles de cuisson en aluminium et en cuivre peut être utilisés, mais ils peuvent laisser des marques permanentes sur les grilles ou la surface de cuisson. Utiliser le tableau suivant comme guide sur les matériaux d'ustensiles de cuisson.

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson ou un brûleur chaud.

Préparation de conserves

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

- Centrer l'autoclave sur la grille.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs en même temps.

Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves à la maison.

Sélectionner la taille de flamme appropriée

La taille des flammes doit correspondre à l'ustensile de cuisson utilisé. Pour régler la chaleur, observer la flamme et non le bouton. Une flamme plus grande que le fond de l'ustensile de cuisson gaspille de l'énergie et chauffe la poignée.

- **Flamme haute** - Démarrer la cuisson des aliments, porter de l'eau à ébullition ou griller à la poêle.
- **Flamme moyenne** - Maintenir une ébullition lente, faire frire ou sauter les aliments, faire épaisir les sauces, cuire à la vapeur ou faire mijoter.

Ustensile de cuisson	Caractéristiques
Aluminium	Chauffe rapidement et uniformément. L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	Chauffe lentement et uniformément. Convient pour le brunissage et la friture. Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	Suivre les instructions du fabricant. Chauffe lentement et uniformément. Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	Chauffe très rapidement et uniformément.
Terre cuite	Suivre les instructions du fabricant. Utiliser des réglages de chaleur basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	Chauffe rapidement, mais inégalement. Un cœur ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil mobile, ou visiter le site Internet www.whirlpool.com/product_help. Au Canada, visiter le site Internet <http://www.whirlpool.ca>.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :



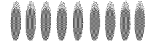

Aux États-Unis :

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

Au Canada :

Ikea Brand Home Appliances
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga ON L5N 0B7

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

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Solutions recommandées
Rien ne fonctionne	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠️ AVERTISSEMENT</p>  <p style="text-align: center;">Risque de choc électrique</p> <p>Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.</p> <p>Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.</p> <p>Ne pas utiliser un adaptateur.</p> <p>Ne pas utiliser un câble de rallonge.</p> <p>Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.</p> </div> <p>Vérifier ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ S'assurer que le cordon d'alimentation est correctement branché sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. ■ Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. ■ S'assurer que la table de cuisson est correctement raccordée à la canalisation de gaz. Contacter un technicien de service ou consulter les instructions d'installation.
Les brûleurs ne fonctionnent pas	<p>Si c'est la première fois que la table de cuisson est utilisée, allumer n'importe quel bouton de brûleur afin de libérer l'air présent dans les canalisations.</p> <p>S'assurer que le bouton est enfoncé avant de le positionner sur un réglage.</p> <p>Un orifice (trou) du brûleur est peut-être obstrué, ou l'allumeur a peut-être besoin d'être nettoyé. Consulter "Conseils pour le nettoyage des brûleurs" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".</p> <p>Vérifier que les bases et les chapeaux de brûleur sont positionnés correctement. Consulter "Placement des têtes et des chapeaux de brûleur" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".</p>
Les flammes des brûleurs ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes	<p>Comparer l'aspect de la flamme aux illustrations ci-dessous. Si les flammes ressemblent à l'illustration A, faire un appel de service. Des flammes normales ressemblent à l'illustration B ou C. Si la table de cuisson est alimentée au gaz propane, il est possible qu'elle ait été mal convertie. Contacter un technicien de service ou voir la section "Assistance ou service" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.</p> <p>Un orifice (trou) du brûleur peut être obstrué. Consulter "Conseils pour le nettoyage des brûleurs" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".</p> <p>Vérifier que et les chapeaux de brûleur sont positionnés correctement. Consulter "Emplacement des têtes et des chapeaux de brûleur" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>Yellow Flames <i>Call for Service</i></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Yellow Tips on Outer Cones <i>Normal for LP Gas</i></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Soft Blue Flames <i>Normal for Natural Gas</i></p> </div> </div>
Lorsque l'on appuie sur un bouton, tous les brûleurs génèrent des étincelles	<p>Il est normal que tous les brûleurs émettent des cliquetis et génèrent des étincelles. Un brûleur s'allume si le bouton est enfoncé et tourné à la position LIGHT (allumage).</p>
Le brûleur émet un bruit d'éclatement	<p>Si le brûleur est mouillé ou sale, le nettoyer et/ou le laisser sécher.</p>

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Solutions recommandées
Chaleur excessive autour de l'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	S'assurer que l'ustensiles de cuisson est environ de la même taille que la surface de cuisson et le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (13 mm) hors de la surface de cuisson. Régler la flamme de manière à ce qu'elle n'enveloppe pas l'ustensile de cuisson.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus	Vérifier ce qui suit : <ul style="list-style-type: none"> ■ S'assurer que l'on utilise un ustensile de cuisson approprié. Consulter la section "Cuisiner avec la table de cuisson". ■ Vérifier le niveau de chaleur. Consulter "Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson". ■ Vérifier le bon aplomb de la table de cuisson. Consulter les Instructions d'installation.
La flamme est trop élevée ou trop basse	S'assurer que l'alimentation en gaz de la table de cuisson est correcte (gaz propane ou gaz naturel). Ces tables de cuisson sont configurées à l'usine pour une alimentation au gaz naturel. Consulter les instructions d'installation pour s'assurer que le détendeur a été installé correctement, et que la pression d'alimentation et la pression d'alimentation en gaz sont correctes.

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.

Si vous avez besoin d'une intervention d'entretien ou de réparation, veuillez lire les Instructions d'installation et/ou la section "Dépannage" dans le Guide d'utilisation et d'entretien avant de nous contacter. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter aux États-Unis et au Canada au **1-866-664-2449**.

3/09

