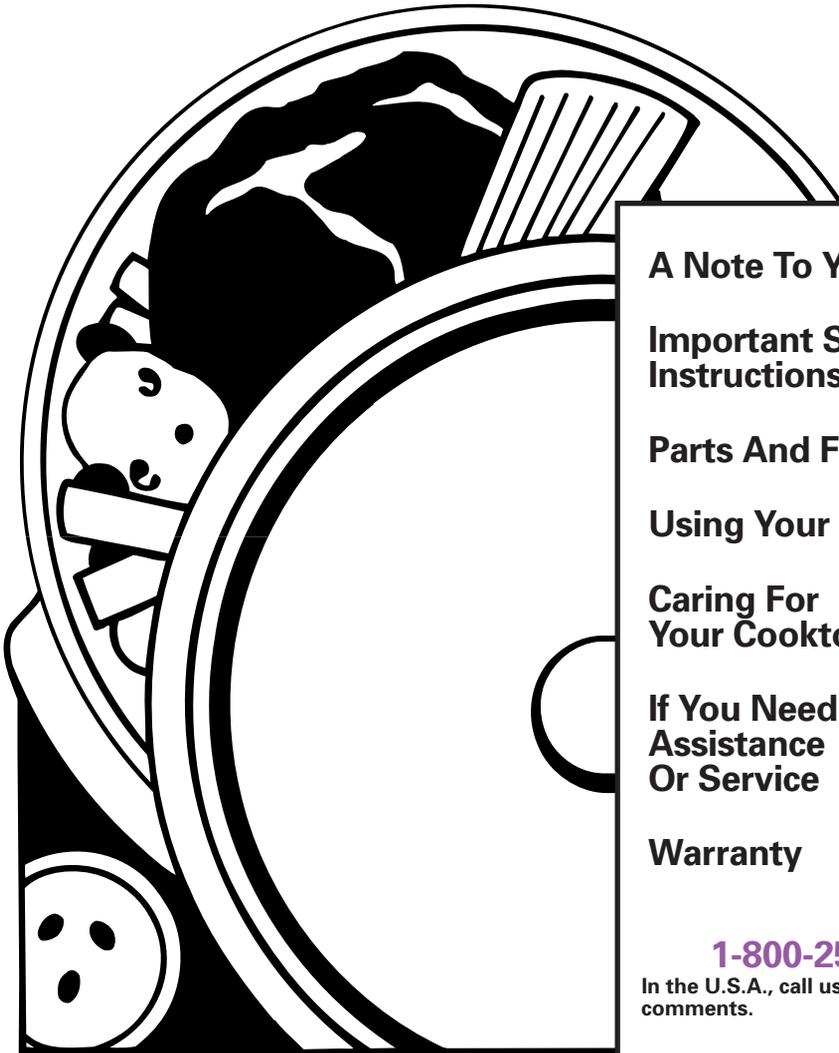




HOW TO MAKE A HOME RUN.™

Use And Care

G U I D E



A Note To You	2
Important Safety Instructions	3
Parts And Features	5
Using Your Cooktop	6
Caring For Your Cooktop	9
If You Need Assistance Or Service	13
Warranty	16

1-800-253-1301
In the U.S.A., call us with questions or comments.

ELECTRIC COOKTOP

MODELS RC8200XB RC8400XB
IBC310 WBC310

PART NO. 3189269

A Note To You

Thank you for buying a Whirlpool® appliance.

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

Your safety is important to us.

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

⚠️ WARNING

This symbol will help alert you to such dangers as personal injury, burns, fire, and electrical shock.

⚠️ CAUTION

This symbol will help you avoid actions which could cause product damage (scratches, dents, etc.) and damage to your personal property.

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

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

Model Number _____

Dealer Name _____

Serial Number _____

Dealer Phone _____

Purchase Date _____

Important Safety Instructions

⚠️ WARNING

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

General

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



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

may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.



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

When using the cooktop

- Make sure the drip bowls are in place during cooking. Cooking without drip bowls could subject the wiring and components underneath them to damage.
- Do not line drip bowls with aluminum foil or other liners. Improper installation of these liners could result in a risk of electrical shock or fire.
- Select a pan with a flat bottom that is about the same size as the surface unit. If pan is smaller than the surface unit, some of the heating element will be exposed and could result in the igniting of clothing or pot holders. Correct pan size also improves cooking efficiency.
- Check to be sure glass cooking utensils are safe for use on the cooktop. Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktops without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. A boilover could result and cause smoking and greasy spillovers that could ignite.



- Turn pan handles inward, but not over other surface units.

This will help reduce the chance of burns, igniting of flammable materials, and spills due to bumping of the pan.

Grease

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



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

Care and cleaning

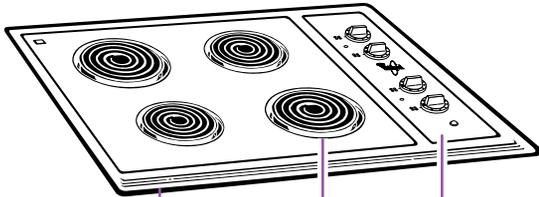
- Do not soak removable heating elements in water. The element will be damaged and shock or fire could result.
- Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Parts And Features

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

Model RC8200XB

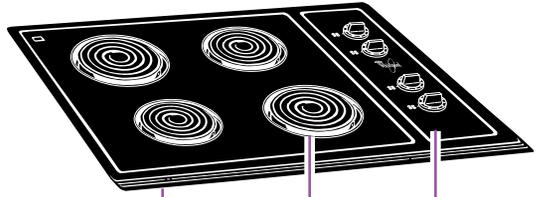


Model and serial number plate
(located on outside bottom of cooktop)

Control panel

Plug-in surface unit with one-piece drip bowl

Models RC8400XB, IBC310 & WBC310



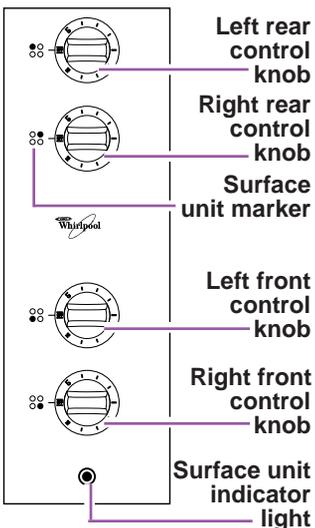
Model and serial number plate
(located on outside bottom of cooktop)

Control panel

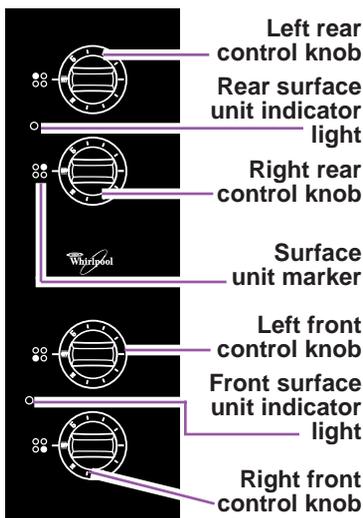
Plug-in surface unit with one-piece drip bowl

Control panels

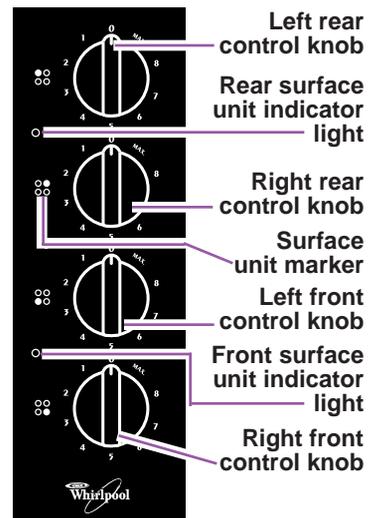
Model RC8200XB



Model RC8400XB



Models IBC310 & WBC310



Using Your Cooktop

In This Section	Page	Page	
Using the surface units	6	Energy saving tips	8

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

Using the surface units

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

Surface unit markers

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

Surface unit indicator light(s)

The Surface Unit Indicator Light(s) on the control panel will glow when a surface unit is on.



Models RC8200XB and RC8400XB



Models IBC310 and WBC310

⚠ WARNING

Fire Hazard

Be sure all control knobs are turned to OFF and all indicator lights are OFF when you are not cooking.

Someone could be burned or a fire could start if a surface unit is accidentally left ON.

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

SETTING	RECOMMENDED USE
HI or MAX	<ul style="list-style-type: none"> To start foods cooking. To bring liquids to a boil.
Medium-high or 6-8	<ul style="list-style-type: none"> To hold a rapid boil. To fry chicken or pan-cakes.
Medium (opposite OFF) or 5	<ul style="list-style-type: none"> For gravy, pudding, and icing. To cook large amounts of vegetables.
Medium-low or 2-4	<ul style="list-style-type: none"> To keep food cooking after starting it on a higher setting.
LO or 1	<ul style="list-style-type: none"> To keep food warm until ready to serve.

Simmer element

Models IBC310 and WBC310: The right rear element can maintain lower temperatures for preparation of foods which require very low heat.

Cookware tips

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

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

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

- **The pan** should have straight sides and a tight-fitting lid.
- **Choose medium to heavy gauge** (thickness) pans that are fairly lightweight.
- **The pan material** (metal or glass) affects how fast heat transfers from the surface unit through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.
- **Handles** should be made of sturdy, heat-resistant material and be securely attached to the pan.

NOTES:

- **If a surface unit** stays red for a long time, the bottom of the pan is not flat enough or is too small for the surface unit. Prolonged usage of incorrect utensils could result in damage to the surface unit, cooktop, wiring, and surrounding areas. To prevent damage, use correct utensils, start cooking on HI, and turn control down to continue cooking.
- **Do not leave** an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot surface unit. The utensil could overheat and damage the utensil or surface unit.

Home canning information

The large diameter of most water-bath or pressure canners combined with high heat settings for long periods of time can shorten the life of regular surface units and cause damage to the cooktop.

If you plan to use the cooktop for canning, we recommend the installation of a Canning Kit. Order the kit (Part No. 242905) from your Whirlpool dealer, authorized Whirlpool service company, or authorized Inglis Limited Appliance Service company (in Canada).

To protect your range:

- **Use flat-bottomed canners/pans** for best results.
- **Use the largest surface unit** for best results. Also, use a canner/pan which can be centered over the surface unit and which does not extend more than one inch

outside surface unit area. Large diameter canners/pans, if not properly centered, trap heat and can cause damage to the cooktop.

- **Do not place canner** on two surface units at the same time. Too much heat will build up and will damage the cooktop.
- **Start with hot water.** This reduces the time the control is set on high. Reduce heat setting to lowest position needed to keep water boiling.
- **Keep drip bowls clean.**
- To prolong the life of the elements:
 - **Prepare small batches** at a time.
 - **Do not use elements** for canning all day.
- **Refer** to your canner manual for specific instructions.

Energy saving tips

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

- **Use** pans with flat bottoms, straight sides, and tight-fitting lids.
- **Match** the pan to the surface unit size.
- **Cook** with a minimum of liquid or fat to help shorten cooking time.
- **Preheat** pans only when recommended and for the shortest time possible.

- **Start** food on higher heat settings, then set surface unit control on LO or OFF to finish cooking. Use retained heat for cooking when possible.
- **Turn on** the surface unit only after placing filled pan on the unit.
- **Plan** your meals for the most efficient use of the cooktop.
- **Keep** drip bowls clean.

Caring For Your Cooktop

In This Section	Page	Page	
Removing surface units and drip bowls	9	Cleaning chart	12

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

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

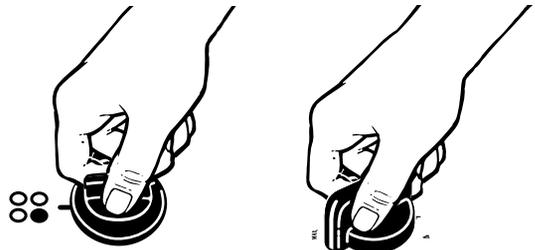
Make sure all controls are off and the cooktop is cool before cleaning or servicing.

Failure to do so could result in burns or electrical shock.

Removing surface units and drip bowls

Removing

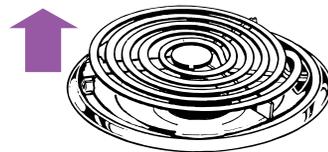
1. **Make sure** all control knobs are turned off and cool before removing surface units and drip bowls.



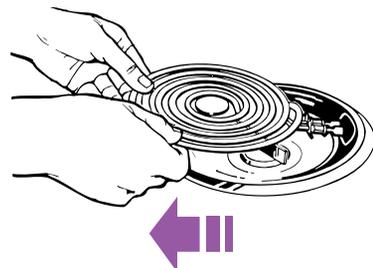
Models RC8200XB and RC8400XB

Models IBC310 and WBC310

2. **Lift** the edge of the unit, opposite the receptacle, just enough to clear the element hold-down clip and the drip bowl.



3. **Pull** the surface unit straight away from the receptacle.



- 4. Lift out** the drip bowl. See “Cleaning chart” on page 12 for cleaning instructions.



Replacing

- 1. Make sure** all control knobs are turned off and cool before replacing surface units and drip bowls.



Models RC8200XB
and RC8400XB

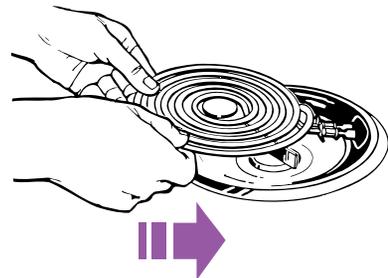


Models IBC310
and WBC310

- 2. Line up** openings in the drip bowl with the surface unit receptacle and the element hold-down clip.



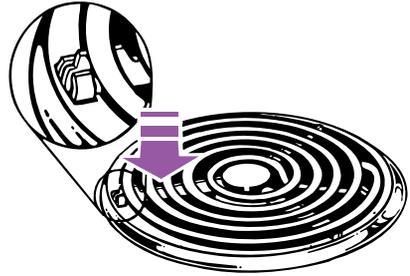
- 3. Hold** the surface unit as level as possible with the terminal just started into the receptacle. **Push** the surface unit terminal into the receptacle.



4. When the terminal is pushed into the receptacle as far as it will go, push down the edge of the surface unit opposite the receptacle. The element hold-down clip will keep the surface unit from moving around.

NOTE: Drip bowls help catch spills. When they are kept clean, they look new longer.

If a chrome drip bowl gets discolored, some of the utensils may not be flat enough, or some may be too large for the surface unit. In either case, some of the heat that's meant to go into or around a utensil goes down and heats the drip bowl. This extra heat can discolor it.



Cleaning chart

Use the following table to help you clean all parts of your cooktop.

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Control knobs	Sponge and warm, soapy water	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF and pull straight away from control panel. • Wash, rinse, and dry thoroughly. Do not soak. • Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish of the knobs. • Replace knobs. Make sure all knobs point to OFF.
Control panel	Sponge and warm, soapy water OR Paper towel and spray glass cleaner	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • Do not use steel wool or abrasive cleansers. They may damage the finish. • Do not spray cleaner directly on panel. Apply cleaner to paper towel.
Cooktop surface	Sponge and warm, soapy water	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, wipe with clean water, and dry thoroughly. • Use a nonabrasive, plastic scrubbing pad on heavily soiled areas. • Do not use abrasive or harsh cleansers. <p>NOTE: Do not allow foods containing acids (such as vinegar, tomato, or lemon juice) to remain on surface. Acids may remove the glossy finish. Also wipe up milk or egg spills when cooktop is cool.</p>
Surface units		No cleaning is required. Spatters or spills will burn off. Do not immerse in water.
Chrome drip bowls	Nonabrasive, plastic scrubbing pad and warm, soapy water	<ul style="list-style-type: none"> • Wash, rinse, and dry thoroughly. • Clean frequently. • Do not use abrasive or harsh cleansers.
Black porcelain drip bowls	Nonabrasive, plastic scrubbing pad and warm, soapy water OR An oven's self-cleaning cycle	<ul style="list-style-type: none"> • Wipe off excess spills. • Wash, rinse, and dry thoroughly. <p>OR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Place upside down on oven racks in oven during the self-cleaning cycle.

If You Need Assistance Or Service

This section is designed to help you save the cost of a service call. However, you may still need assistance or service. When calling our Consumer Assistance Center (in U.S.A.) or your authorized Inglis Limited Appliance Service company (in Canada) for help or calling for service, please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase date. (See page 2.) This information will help us respond properly to your request.

Before calling for assistance ...

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Nothing will operate	The unit is not wired into a live circuit with proper voltage. A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.) Replace household fuse or reset circuit breaker.
The surface units will not operate	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped. You have not plugged in surface units all the way. You are not setting the control knobs correctly.	Replace household fuse or reset circuit breaker. Turn control knobs to OFF and plug surface units in all the way. (See "Replacing" on page 10.) Push control knobs in before turning to a setting.
Control knob(s) will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
Cooking results are not what you expected	The cooktop is not level. The recipe has never been tested or is not from a reliable source. The pan used is not the type or size recommended in the recipe. Cooking utensil does not fit the surface unit being used.	Level cooktop. (See Installation Instructions.) Use only tested recipes from a reliable source. Refer to a reliable cookbook for recommended pan type and size. Pan should be the same size or slightly larger than surface unit being used.

In U.S.A.:

If you need assistance ...

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

1-800-253-1301

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

If you prefer, write to:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

If you need service ...



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

• APPLIANCE-HOUSEHOLD-MAJOR, SERVICE & REPAIR

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

• WASHING MACHINES & DRYERS, SERVICE & REPAIR

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

If you need FSP® replacement parts ...

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

To locate FSP replacement parts in your area, refer to "If you need service" or call the Whirlpool Consumer Assistance Center number under "If you need assistance."

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

- Contact the Major Appliance Consumer Action Panel (MACAP). MACAP is a group of independent consumer experts that voices consumer views at the highest levels of the major appliance industry.
- Contact MACAP only when the dealer, authorized servicer, and Whirlpool have failed to resolve your problem.
 - Major Appliance Consumer Action Panel
20 North Wacker Drive
Chicago, IL 60606
- MACAP will in turn inform us of your action.

In Canada:

Inglis Limited Appliance Service – Consumer Services

Direct service branches:

BRITISH COLUMBIA	Vancouver	Inglis Limited Appliance Service 3627 E. 4th Ave.	(604) 291-6426
	Victoria	Inglis Limited Appliance Service 3117 Steele Street	(604) 291-6426
ALBERTA	Calgary	Inglis Limited Appliance Service #15, 6025 12th Street S.E.	(403) 253-9267
	Edmonton	Inglis Limited Appliance Service 16236–116 Avenue	(403) 453-3900
ONTARIO	Toronto (Mississauga)	Inglis Limited Appliance Service 5945 Ambler Drive	(905) 624-2800
	Toronto (Markham)	Inglis Limited Appliance Service Unit #1, 110 Torbay Road	(905) 475-9511
	Ottawa	Inglis Limited Appliance Service 28 Capital Drive	(613) 225-0510
MANITOBA	Winnipeg	Inglis Limited Appliance Service 1683 Church Avenue	(204) 694-5308
QUEBEC	Montreal (Laval)	Inglis Limited Appliance Service 2750 Francis Hughes	(514) 382-8110
	Brossard	Inglis Limited Appliance Service 9605 F. Ignace St.	(514) 397-1840
	Quebec City	Inglis Limited Appliance Service 5275 Boul. Wilfrid Hamel, Suite 140	(418) 871-5251
	Sherbrooke (Rock Forest)	Inglis Limited Appliance Service 3475 Industrial Blvd.	(819) 564-6565
NOVA SCOTIA	Dartmouth	Inglis Limited Appliance Service 900 Windmill Road	(902) 468-6634

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

WHIRLPOOL® Electric Cooktop Warranty

LENGTH OF WARRANTY	WHIRLPOOL WILL PAY FOR
FULL ONE-YEAR WARRANTY From Date of Purchase	FSP® replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized Whirlpool service company.
LIMITED WARRANTY FOR LIFE OF THE PRODUCT Second Year Through Life of Product From Date of Purchase	FSP replacement parts for control knobs.
WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR	
<p>A. Service calls to:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Correct the installation of the cooktop. 2. Instruct you how to use the cooktop. 3. Replace house fuses or correct house wiring. <p>B. Repairs when the cooktop is used in other than normal, single-family household use.</p> <p>C. Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home.</p> <p>D. Damage to the cooktop caused by accident, misuse, fire, flood, acts of God, or use of products not approved by Whirlpool.</p> <p>E. Any labor costs during limited warranty.</p> <p>F. Repairs to parts or systems caused by unauthorized modifications made to the appliance.</p>	

1/94

WHIRLPOOL CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Outside the United States, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized Whirlpool distributor or military exchange.

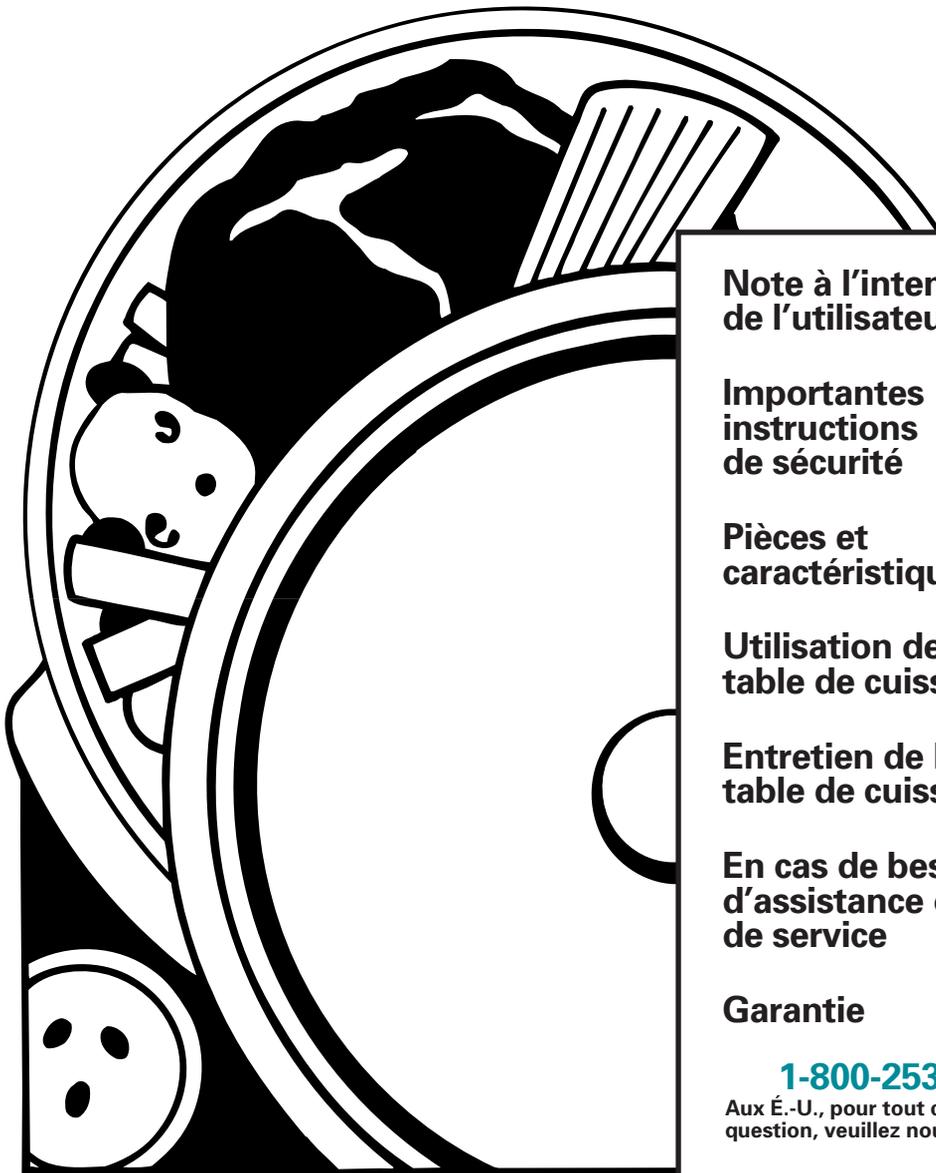
If you need service, first see the "If You Need Assistance Or Service" section of this book. After checking "If You Need Assistance Or Service," additional help can be found by calling our Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-253-1301**, from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact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



Printed on recycled paper—
10% post-consumer waste
50% recovered materials



G U I D E **d'utilisation et d'entretien**



**Note à l'intention
de l'utilisateur** **2**

**Importantes
instructions
de sécurité** **3**

**Pièces et
caractéristiques** **6**

**Utilisation de la
table de cuisson** **7**

**Entretien de la
table de cuisson** **10**

**En cas de besoin
d'assistance ou
de service** **14**

Garantie **20**

1-800-253-1301

Aux É.-U., pour tout commentaire ou
question, veuillez nous contacter.

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

MODÈLES RC8200XB RC8400XB
IBC310 WBC310

PIÈCE N° 3189269

Note à l'intention de l'utilisateur

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil ménager Whirlpool.

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

Nous nous soucions de votre sécurité.

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

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

Ce symbole vous aidera à éviter des actions susceptibles de faire subir des dommages au produit (éraflures, bosselures, etc.) ainsi qu'à vos biens personnels.

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

Advenant que vous ayez des questions concernant votre table de cuisson ou que votre appareil ait besoin de réparation, référez-vous d'abord à la section "En cas de besoin d'assistance ou de service" à la page 14. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire, n'hésitez pas à téléphoner au Centre d'aide à la clientèle ou à la compagnie Inglis Limitée Service d'appareils ménagers autorisée (voir la liste page 16). Lors de votre appel, vous devrez indiquer les numéros complets de modèle et de série de l'appareil. On trouve ces renseignements sur la plaque signalétique (voir le schéma à la page 6). Vous pouvez également inscrire ces renseignements ci-dessous, ainsi que la date d'achat indiquée sur la facture de vente, et les nom et numéro de téléphone du concessionnaire. Veuillez également conserver cette brochure et la facture de vente en lieu sûr pour référence ultérieure.

Numéro de modèle _____

Nom du concessionnaire _____

Numéro de série _____

Téléphone _____

Date d'achat _____

Importantes instructions de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

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

Généralités

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



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



- Veiller à ne pas porter de vêtements amples lors de l'utilisation de la table de cuisson; ils pourraient s'enflammer s'ils venaient en contact avec un élément chaud, et l'utilisateur pourrait se brûler.

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

Utilisation de la table de cuisson

- Veiller à ce que les cuvettes soient en place pendant la cuisson. Sinon, les composants et le câblage situés dessous peuvent subir des dommages.
- Ne pas garnir les cuvettes de papier d'aluminium ou de toute autre doublure. L'installation incorrecte de ces matériaux peut susciter un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Choisir un récipient à fond plat dont la taille est approximativement identique à celle de l'élément chauffant utilisé. Si le récipient est plus petit que l'élément chauffant

sera exposée, ce qui pourrait susciter l'inflammation des vêtements ou des maniques. L'utilisation d'un récipient de taille correcte améliore également l'efficacité de la cuisson.

- Vérifier que les récipients de cuisson en verre peuvent être utilisés en sécurité sur la table de cuisson. Seulement certains types de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres récipients à surface vitrifiée peuvent résister sans bris à l'exposition à la chaleur de la table de cuisson et aux brusques variations de température.
- Ne jamais laisser les éléments chauffants sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait y avoir ébullition, renversement et production de fumée et de graisse renversée susceptible de s'enflammer.



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

Graisse

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



- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse. Ne jamais saisir un récipient enflammé. Pour étouffer les flammes dans un récipient enflammé sur la table de cuisson, mettre sur le récipient un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Pour éteindre de la graisse enflammée hors d'un récipient, utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur polyvalent à produit chimique sec, ou un extincteur à mousse (s'il y en a un).

Entretien et nettoyage

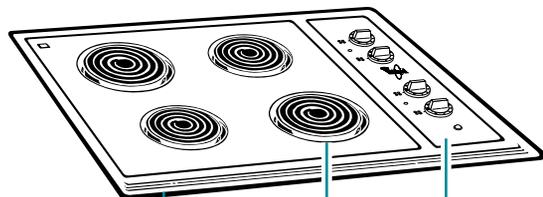
- Ne pas faire tremper les éléments chauffants amovibles dans l'eau. L'élément subirait des dommages et susciterait un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas réparer ou remplacer une pièce quelconque de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Déconnecter la table de cuisson de la source d'alimentation électrique avant d'entreprendre des travaux de réparation.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

Pièces et caractéristiques

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

Modèle RC8200XB

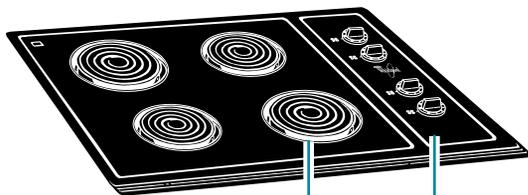


Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (située sous le fond extérieur de la table de cuisson)

Tableau de commande

Élément chauffant avec cuvette monopièce

Modèles RC8400XB, IBC310 et WBC310



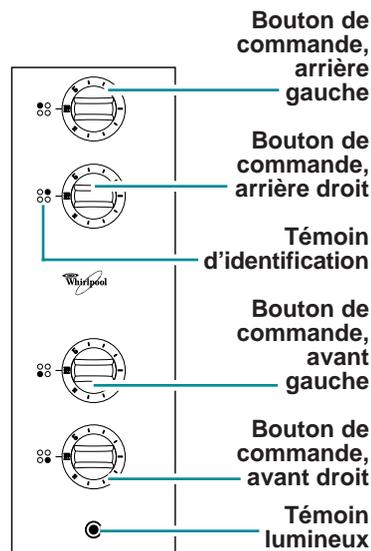
Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (située sous le fond extérieur de la table de cuisson)

Tableau de commande

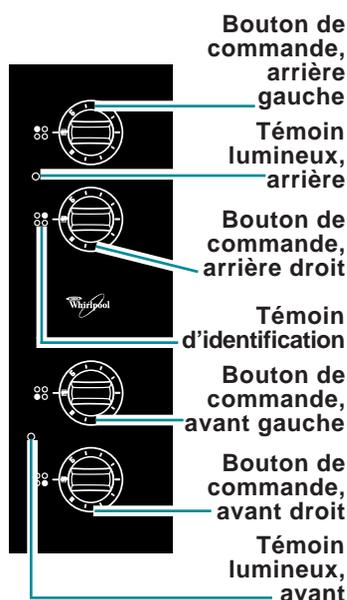
Élément chauffant avec cuvette monopièce

Tableaux de commande

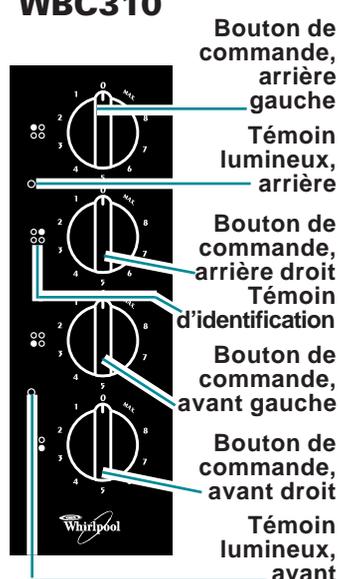
Modèle RC8200XB



Modèle RC8400XB



Modèles IBC310 et WBC310



Utilisation de la table de cuisson

Dans cette section

	Page	Page	
Utilisation des éléments chauffants	7	Conseils pour l'économie d'énergie	9

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

Utilisation des éléments chauffants

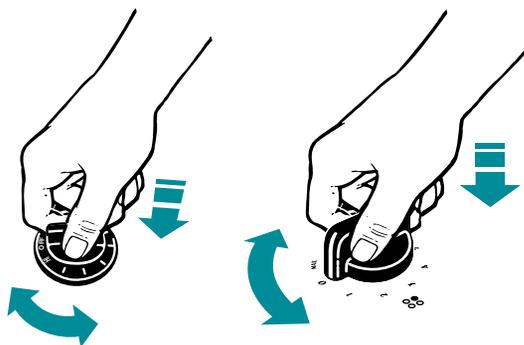
Appuyer sur le bouton de commande avant du faire tourner pour sélectionner la puissance de chauffage. On peut régler le bouton à une position quelconque entre la position d'arrêt (OFF ou 0) et la position correspondant à la puissance maximale (HI ou MAX).

Témoins d'identification

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

Témoins lumineux

L'un des témoins lumineux du tableau de commande s'illumine lorsqu'un élément chauffant est alimenté.



Modèles RC8200XB et RC8400XB

Modèles IBC310 et WBC310

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pour la cuisson, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt (OFF) et que les témoins lumineux sont éteints.

Lorsqu'un élément chauffant reste alimenté par inadvertance, quelqu'un pourrait se brûler ou un incendie pourrait se déclencher.

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

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI ou MAX (puissance maximale)	<ul style="list-style-type: none"> • Début de la cuisson des aliments. • Ébullition des liquides.
Medium-high ou 6-8 (puissance moyenne-maximale)	<ul style="list-style-type: none"> • Ébullition rapide. • Friture de morceaux de poulet ou de crêpes.
Medium (face à OFF) ou 5 (puissance moyenne)	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les sauces, crème-dessert et glaçage. • Pour la cuisson de grandes quantités de légumes.
Medium-low ou 2-4 (puissance moyenne-minimale)	<ul style="list-style-type: none"> • Pour continuer la cuisson d'un mets après réglage à la puissance maximale.
LO ou 1 (puissance minimale)	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien d'un mets en température jusqu'au moment du service.

Élément de mijoter

Modèles IBC310 et WBC310 : L'élément arrière droit peut maintenir les températures inférieures pour préparer les aliments qui exigent de chaleur extrêmement bas.

Batterie de cuisine

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

excessif qui fera subir des dommages au récipient et/ou à l'élément chauffant.

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

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

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

REMARQUES :

- **Si un élément chauffant** reste rouge pendant une longue période, c'est que le fond du récipient n'est pas suffisamment plat, ou qu'il est trop petit pour l'élément. L'utilisation prolongée d'un récipient incorrect peut faire subir des dommages à l'élément chauffant, à la table de cuisson, au câblage, et aux zones voisines. Pour éviter des dommages, utiliser les récipients de cuisson corrects, commencer la cuisson à la puissance de chauffage maximale et réduire ensuite la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson.
- **Ne pas laisser** sur un élément chaud un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé. Il peut se produire un échauffement excessif qui fera subir des dommages au récipient ou à l'élément chauffant.

Préparation de conserves

Un autoclave à conserves de grand diamètre à bain-marie ou à pression, en conjonction avec l'utilisation prolongée d'une puissance de chauffage élevée, peut réduire la vie des éléments chauffants et peut être la cause de dommages pour la table de cuisson.

Si vous utilisez votre table de cuisson pour préparer vos conserves, nous vous recommandons l'installation d'un ensemble à conserves. Vous pouvez commander l'ensemble (pièce n° 242905) auprès de votre concessionnaire Whirlpool, une compagnie de service Whirlpool autorisée, ou une compagnie Inglis Limitée Service d'appareils ménagers autorisée (au Canada).

Pour protéger la table de cuisson :

- **Utiliser un stérilisateur/récipient à fond plat**, pour l'obtention des meilleurs résultats.
- **Utiliser le plus grand élément chauffant** pour l'obtention des meilleurs résultats. De même, utiliser un stérilisateur/récipient qu'il est possible de centrer sur l'élément

chauffant et qui ne dépasse pas de plus de 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant. Un stérilisateur/récipient de grand diamètre qui n'est pas convenablement centré, piège la chaleur et peut être la cause de dommages pour la table de cuisson.

- **Ne pas mettre un stérilisateur** sur deux éléments chauffants en même temps. Une accumulation excessive de chaleur endommagerait la table de cuisson.
- **Commencer avec de l'eau chaude.** Ceci permet de réduire la durée de la période de chauffage à la puissance maximale. Réduire ensuite au minimum nécessaire pour maintenir l'eau en ébullition.
- **Conserver les cuvettes propres.**
- Pour prolonger la vie des éléments :
 - **Préparer de petites quantités** à la fois.
 - **Ne pas utiliser les éléments** toute la journée.
- **Consulter** un manuel de préparation de conserves pour des instructions spécifiques.

Conseils pour l'économie d'énergie

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

- **Utiliser** des récipients à fond plat, à flancs droits et à couvercle bien ajusté.
- **Faire correspondre** la taille du récipient à celle de l'élément chauffant.
- **Cuisiner** avec un minimum de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
- **Préchauffer** les récipients seulement lorsque recommandé, et le moins longtemps possible.

- **Débuter** la cuisson avec une puissance de chauffage élevée, puis ramener la puissance de chauffage au minimum ou arrêter l'élément pour terminer la cuisson. Chaque fois que c'est possible, utiliser la chaleur emmagasinée pour la cuisson.
- **Mettre l'élément chauffant en marche** seulement après avoir placé le récipient rempli sur l'élément.
- **Planifier** la préparation des repas en fonction de l'utilisation la plus efficace de la table de cuisson.
- **Conserver** les cuvettes propres.

Entretien de la table de cuisson

Dans cette section

Dépose des éléments chauffants et des cuvettes 10

Page
Page
Tableau de nettoyage 12

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

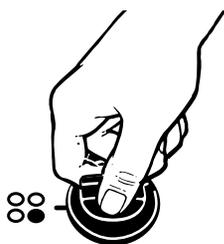
Avant d'entreprendre le nettoyage ou d'effectuer des réparations, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt (OFF) et que la table de cuisson est froide.

Le non-respect de cette instruction peut être la cause de brûlures ou de choc électrique.

Dépose des éléments chauffants et des cuvettes

Dépose

1. Avant d'ôter les éléments chauffants et les cuvettes, **vérifier** que les éléments chauffants ne sont pas alimentés et qu'ils sont froids.



Modèles RC8200XB et RC8400XB

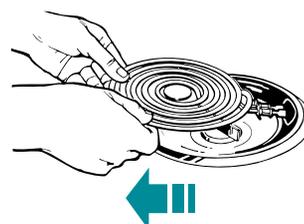


Modèles IBC310 et WBC310

2. **Soulever** le bord de l'élément chauffant, du côté opposé au connecteur, juste assez pour que l'élément puisse passer au-dessus de l'attache permettant de maintenir l'élément en place et la cuvette.



3. **Tirer** sur l'élément chauffant en ligne droite pour le débrancher du connecteur.



4. Ôter la cuvette en la **soulevant**. Voir les instructions de nettoyage au "Tableau de nettoyage" à la page 12.



Réinstallation

1. Avant d'entreprendre la réinstallation des éléments chauffants et des cuvettes, **vérifier** que les boutons de commande sont à la position d'arrêt.



Modèles RC8200XB
et RC8400XB

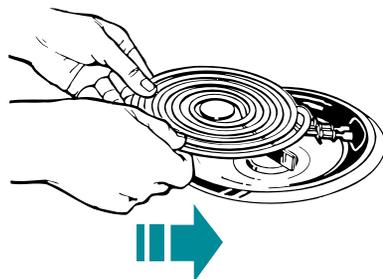


Modèles IBC310
et WBC310

2. **Aligner** les ouvertures de la cuvette avec le connecteur de l'élément chauffant et l'attache permettant de maintenir l'élément en place.



3. **Tenir** l'élément chauffant aussi horizontal que possible, la borne étant à peine insérée dans le connecteur. **Enfoncer** la borne dans le connecteur.



4. Après avoir enfoncé la borne aussi loin que possible dans le connecteur, **rabattre** le bord de l'élément chauffant du côté opposé au connecteur. L'attache empêchera l'élément chauffant de bouger.



REMARQUE : Les cuvettes permettent la récupération de tout débordement. Les cuvettes offrent une plus longue durée de service si elles sont maintenues en bon état de propreté.

Si une cuvette en chrome change de couleur, c'est que certains récipients ne sont sans doute pas assez plats ou trop grands pour l'élément chauffant concerné. Dans les deux cas, une certaine partie de la chaleur qui devrait être transmise au récipient est rabattue et provoque l'échauffement de la cuvette. Cet échauffement excessif peut provoquer le changement de couleur de la cuvette.

Tableau de nettoyage

Utiliser le tableau suivant pour identifier toutes les pièces de la table de cuisson lors du nettoyage.

PIÈCES	ARTICLES À UTILISER	MODE DE NETTOYAGE
Boutons de commande	Éponge et eau savonneuse tiède	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre les boutons de commande à la position d'ARRÊT (OFF) et les tirer pour les enlever du tableau de commande. • Laver, rincer, et sécher à fond. Ne pas faire tremper. • Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager la finition des boutons de commande. • Réinstaller les boutons de commande. S'assurer que le repère est à la position d'ARRÊT.
Tableau de commande	Éponge et eau savonneuse tiède OU Essuie-tout et produit de nettoyage du verre (pulvérisateur)	<ul style="list-style-type: none"> • Laver, essuyer avec l'eau douce, et sécher à fond. • Ne pas utiliser de laine d'acier ou un produit de nettoyage abrasif. Ces produits peuvent endommager le fini. • Ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le tableau de commande. Vaporiser le produit sur un essuie-tout.

PIÈCES	ARTICLES À UTILISER	MODE DE NETTOYAGE
Surface de la table de cuisson	Éponge et eau savonneuse tiède	<ul style="list-style-type: none"> • Laver, essuyer avec l'eau douce, et sécher à fond. • Utiliser un tampon de récurage en plastique non abrasif sur les endroits très sales. • Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou rugueux. <p>REMARQUE : Ne pas laisser des aliments acides (tels que vinaigre, tomate ou jus de citron) sur la surface. L'acide peut endommager la finition. Essuyer également les renversements de lait ou d'oeufs une fois la table de cuisson refroidie.</p>
Éléments chauffants		Aucun nettoyage nécessaire. Les éclaboussures et renversements brûleront. Ne pas immerger dans l'eau.
Cuvettes en chrome	Tampon de récurage en plastique non abrasif et eau savonneuse tiède	<ul style="list-style-type: none"> • Laver, rincer et sécher à fond. • Nettoyer fréquemment. • Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou puissant.
Cuvettes en porcelaine noire	Tampon de récurage en plastique non abrasif et eau savonneuse tiède OU Programme d'autonettoyage d'un four	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyer les renversements. • Laver, rincer et sécher à fond. <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre à l'envers sur les grilles dans le four pendant le programme d'autonettoyage.

En cas de besoin d'assistance ou de service

L'objet de cette section est de vous éviter le coût de la visite d'un dépanneur. Cependant, il se peut que vous ayez quand même besoin d'aide ou de service. Lorsque vous contacterez le Centre d'aide à la clientèle (aux É.-U.) ou une compagnie Inglis Limitée Service d'appareils ménagers autorisée (au Canada), vous devrez donner une description complète du problème, le numéro de modèle et le numéro de série complets de l'appareil et la date d'achat (voir page 2). Nous devons disposer de ces renseignements pour pouvoir répondre convenablement à vos besoins.

Avant de contacter le service de dépannage ...

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n'est pas convenablement connectée au réseau d'alimentation électrique. Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.	Reconnecter la table de cuisson au réseau d'alimentation électrique (voir les instructions d'installation). Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur.
Les éléments chauffants de la table de cuisson ne fonctionnent pas	Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'est ouvert. La borne n'est pas enfoncée à fond dans le connecteur. Le bouton de commande n'est pas réglé à la position convenable.	Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Tourner le bouton de commande à la position d'ARRÊT et enfoncer la borne à fond dans le connecteur (voir "Réinstallation" à la page 11). Faire tourner de nouveau le bouton, après l'avoir enfoncé.
Les boutons de commande ne tournent pas	Le bouton n'a pas été enfoncé avant d'essayer de le tourner.	Faire tourner de nouveau le bouton, après l'avoir enfoncé.
Résultats de cuisson inattendus	La table de cuisson n'est pas d'aplomb. L'utilisateur n'emploie pas une recette testée provenant d'une source fiable. La taille des récipients utilisés ne correspond pas aux indications de la recette. Les récipients ne sont pas adaptés à la taille de l'élément chauffant utilisé.	Mettre la table de cuisson d'aplomb (voir les instructions d'installation). Utiliser uniquement des recettes testées, provenant d'une source fiable. Au sujet de la taille et du type de récipient recommandé, consulter un livre de cuisine fiable. Le récipient devrait avoir la même taille ou être légèrement plus grand que l'élément chauffant.

Aux É.-U. :

Si vous avez besoin d'aide ...

Téléphonez de partout aux É.-U. à notre Centre d'aide à la clientèle Whirlpool au numéro sans frais d'interurbain :

1-800-253-1301

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

Si vous préférez, vous pouvez écrire à :

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

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

Si vous avez besoin de service ...

Whirlpool possède un réseau national de compagnies de service Whirlpool autorisées. Les techniciens Whirlpool sont formés pour satisfaire la garantie et offrir le service après-vente, partout aux États-Unis. Pour localiser la compagnie de service Whirlpool autorisée de votre région, appelez notre Centre d'aide à la clientèle (voir ci-dessus) ou consultez les Pages jaunes de l'annuaire sous la rubrique :

• APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS - GROS - RÉPARATION ET SERVICE

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

• LAVEUSES ET SÈCHEUSES - VENTE ET SERVICE

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

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

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

Pour localiser un distributeur de pièces de rechange FSP dans votre région, voir la rubrique "Si vous avez besoin de service" ou contacter le Centre d'aide à la clientèle, tel que décrit à la rubrique "Si vous avez besoin d'aide".

Si vous n'êtes pas satisfait ...

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

Au Canada :

Inglis Limitée Service d'appareils ménagers - Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

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

Pour obtenir du service technique à l'extérieur des centres mentionnés, veuillez communiquer avec votre concessionnaire d'appareils ménagers.

Garantie de la table de cuisson électrique WHIRLPOOL*

DURÉE DE LA GARANTIE :	WHIRLPOOL PAIERA :
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN À compter de la date d'achat.	Les pièces de rechange FSP* et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériau ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service autorisé Whirlpool.
GARANTIE LIMITÉE POUR LA VIE ENTIÈRE DU PRODUIT À compter de la deuxième année suivant la date d'achat pour la vie entière du produit.	Les pièces de rechange FSP pour les boutons de commande.
WHIRLPOOL NE PAIERA PAS :	
<p>A. Les visites d'un dépanneur pour :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Rectifier l'installation de la table de cuisson.2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la table de cuisson.3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. <p>B. Les réparations de dommages lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que domestiques.</p> <p>C. La prise en charge et la livraison de l'appareil chez l'utilisateur. Ce produit est conçu pour être réparé à domicile.</p> <p>D. Les dommages imputables à : accident, usage impropre, incendie, inondation, désastre naturel, ou utilisation non approuvée par Whirlpool.</p> <p>E. Les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée.</p> <p>F. Les réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications non autorisées effectuées sur l'appareil.</p>	

1/94

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

Hors des États-Unis, une garantie différente peut s'appliquer. Pour de plus amples détails, contactez votre concessionnaire Whirlpool autorisé.

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



Imprimé sur du papier recyclé—
10% de rebuts après usage
50% de matières récupérées