

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Si vous rencontrez un problème non abordé à la section DÉPANNAGE, veuillez visiter notre site Web à www.inglis.ca pour obtenir des informations supplémentaires. Si vous avez toujours besoin d'aide, composez le 1-800-807-6777.

Vous devrez connaître les numéros de modèle et de série qui se trouvent sur le châssis du four, derrière le panneau du tiroir de remisage.

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	13
La bride antibasculement.....	13
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES	16
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	17
UTILISATION DU FOUR	18
Commandes électroniques du four	18
Papier d'aluminium.....	18
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson	18
Évent du four	19
Cuisson au four et rôtissage	19
Cuisson au gril.....	19
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	20
Programme d'autonettoyage	20
Nettoyage général	20
Lampe du four	22
Prises pour appareils électroménagers	22
DÉPANNAGE	22
ACCESSOIRES	23
GARANTIE	23

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

La bride antibasculement

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

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



La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT** : POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpan sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'événement du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

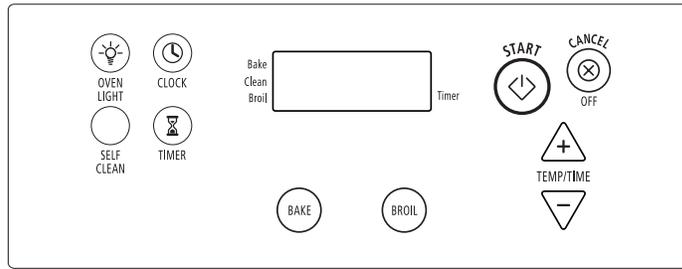
Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Il est possible que votre modèle ne comporte pas toutes les caractéristiques décrites. Consulter ce manuel ou la section Service à la clientèle de notre site Web sur www.inglis.ca pour des instructions plus détaillées.



CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
OVEN LIGHT (lampe du four)	Lampe de la cavité du four	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
SELF-CLEAN (autonettoyage)	Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)	Voir la section "Entretien de la cuisinière".
CLOCK (horloge)	Horloge	L'horloge utilise un format de 12 heures avec a.m. et p.m. <ol style="list-style-type: none"> Vérifier que le four est éteint. Appuyer sur CLOCK (horloge). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME (température/durée) "+" ou "-", pour régler l'heure, y compris a.m. ou p.m. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
TIMER (minuterie)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur TIMER (minuterie). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-", pour régler la durée de cuisson. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre à la fin du compte à rebours. Appuyer deux fois sur TIMER (minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL/OFF (annulation/arrêt) sinon le four s'éteindra. Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER (minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-", pour régler une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 525°F (75°C et 275°C). Appuyer sur START (mise en marche). Pour modifier la température, répéter les étapes 2. Appuyer sur START ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au grill)	Cuisson au grill	<ol style="list-style-type: none"> Placer l'ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte à la position adéquate de cuisson au grill. La porte doit rester ouverte d'environ 5" (12,7 cm). Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-", pour modifier la température par tranches de 5°F (5°C), entre 300°F et 525°F (150°C et 275°C). Appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) après avoir terminé.

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
START (mise en marche)	Mise en marche de la cuisson Verrouillage des commandes du four	La touche Start active toutes les fonctions du four. Si l'on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 secondes, "PUSH?" ou "PSH" (appuyer) apparaît sur l'affichage. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans la minute qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche. 1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes. 3. Un signal sonore se fait entendre et "Loc" apparaît sur l'afficheur. 4. Répéter pour déverrouiller. Seules les touches CLOCK, OVEN LIGHT, et TIMER (horloge, lampe du four et minuterie) fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées.
CANCEL/OFF (annulation/arrêt)	Fonction de la cuisinière	La touche Cancel/Off (annulation/arrêt) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
TEMP/TIME (température/durée)	Réglage de température et durée	Les touches à flèche "+" ou "-" servent à régler la durée et la température.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

! AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et LO. Pousser et tourner le bouton au réglage souhaité.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Vitrocéramique (sur certains modèles)

La surface de la zone de cuisson devient rouge lorsqu'un élément est allumé. Il se peut qu'elle s'allume et s'éteigne par intermittence afin de maintenir le niveau de chaleur sélectionné.

Utiliser des ustensiles de cuisson qui soient environ de la même taille que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) de la zone de cuisson.

Essuyer la table de cuisson avant et après chaque utilisation permettra d'éviter les taches et d'assurer une meilleure répartition de la chaleur.

Témoin d'allumage de la table de cuisson (sur certains modèles)

Le témoin lumineux de table de cuisson allumée se trouve sur le panneau de la console. Lorsque le bouton de commande sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux de la table de cuisson s'allume.

Témoin lumineux de surface chaude (sur certains modèles)

Sur les modèles avec vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude est situé sur le panneau de la console.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surface(s) de cuisson sont éteintes.

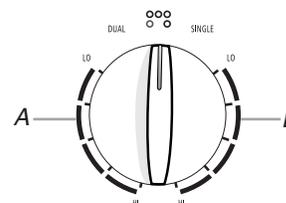
Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs (sur certains modèles)

Pour des résultats de cuisson optimaux, les éléments en spirale doivent être d'aplomb. Les cuvettes des brûleurs, lorsqu'elles sont propres, rabattent la chaleur vers les ustensiles de cuisson. Elles permettent également de recueillir les renversements.

L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) au-dessus de l'élément en spirale. Un ustensile de cuisson trop grand ou qui ne serait pas uniforme peut conduire à une surchauffe et entraîner un changement de couleur de la cuvette du brûleur.

Zone de cuisson à double fonction (sur certains modèles)

La zone de cuisson à double fonction offre une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.



A. Double
B. Simple

UTILISATION DU FOUR

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

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

Commandes électroniques du four

Afficheur du four

L'afficheur clignote lorsqu'il est mis sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour l'effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure s'affiche. Les témoins lumineux indiquent les fonctions qui sont activées.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions de base

Un signal sonore unique

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Rappel (sur certains modèles), signal se répétant à intervalles d'une minute après les signaux sonores de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Fahrenheit et Celsius

Le four est pré réglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut permuter en degrés Celsius.

Modification : Appuyer sur la touche BROIL (cuisson au grill) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et "°C" ou "°F" s'affichera. Répéter pour retourner à l'affichage précédent.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt).

Commande de la température du four

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

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou en Celsius.

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple "0°F CAL" ou "00".
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-" (température/durée "plus" ou "moins") pour augmenter ou réduire la température par tranches de 10°F (5°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (15°C) et -30°F (-15°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Mode Options

Appuyer sur TIMER (minuterie) pendant 5 secondes et "Opt" s'affiche. Utiliser les touches TEMP/TIME (température/durée) pour faire défiler les options suivantes. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir de ce mode.

Signaux sonores de fin de programme

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

Arrêt au bout de 12 heures

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

Lumière du four avec porte ouverte

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

Papier d'aluminium

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

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

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

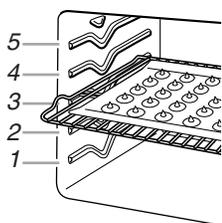
Ustensiles de cuisson

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

Grilles

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

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



Positions de la grille

Grille 5 : Faire griller du pain ou des aliments peu épais et sans matières grasses.

Grille 4 : Utiliser pour la cuisson au four et la cuisson au gril sur 2 grilles

Grille 3 : La plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits ou à roulés, les gâteaux à étages ou les plats surgelés. La cuisson au gril de morceaux de poulet.

Grille 2 : Le rôtissage de petits morceaux de viande, de tartes, de mets en sauce, de gâteaux Bundt, et la cuisson sur 2 grilles.

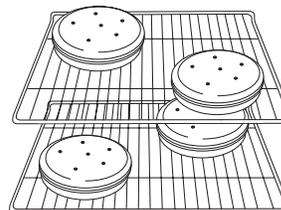
Grille 1 : Pour le rôtissage de grands morceaux de viande et de volaille.

Cuisson sur plusieurs grilles

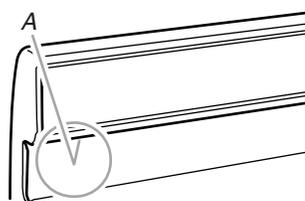
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4.

Cuisson de gâteaux à étages sur 2 grilles

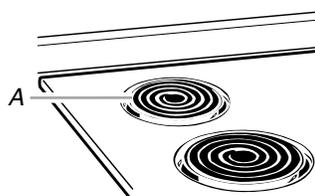
Pour de meilleurs résultats, utiliser les grilles 2 et 4 pour la cuisson de gâteaux sur 2 grilles. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Évent du four



A. Évent du four (modèle avec vitrocéramique)



A. Évent du four (modèle avec éléments en spirale)

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

Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément peut être utilisé lorsque le four est en marche, pourvu que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord de l'élément de plus de 1/2" (1,3 cm).

Cuisson au four et rôtissage

Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est en marche.

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

Préchauffage

Après avoir appuyé sur START (mise en marche), le four affiche "PrE" jusqu'à ce que la température soit supérieure à 170°F (75°C). Une fois la température de 170°F (75°C) atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température du préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

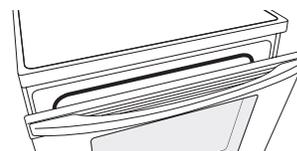
Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, poisson et volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour recueillir les jus qui dégouttent et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Se référer à la page de couverture pour savoir qui contacter. Demander la pièce numéro 4396923.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer les aliments, sauf si la recette le recommande. Placer les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte à la position adéquate de cuisson au gril pour assurer une température de cuisson au gril adéquate.



ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

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

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

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

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

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

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

Préparation de la cuisinière

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, tous les ustensiles de cuisson, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour des informations complémentaires, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web sur www.inglis.ca.

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

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

Fonctionnement du programme

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

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

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

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et "cool" (froid) et "locked" (verrouillé) s'affichent.

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

Commande de four électronique avec durée d'autonettoyage réglable (HI - LO)

Le programme d'autonettoyage peut être réglé pour une durée d'autonettoyage HI (4 h 30) ou une durée d'autonettoyage LO (3 h 30). Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 h 30 pour un niveau de saleté faible ou de 4 h 30 pour un niveau de saleté élevé. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage) pour régler la durée de nettoyage sur HI (4 h 30).
2. Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME "+" ou "-" pour alterner entre les durées de nettoyage LO et HI.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
La porte du four se verrouille automatiquement. Le témoin lumineux CLEAN s'allume. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, le témoin lumineux CLEAN s'éteint.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour des informations complémentaires, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web sur www.inglis.ca.

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

- Nettoyant tout-usage pour appareils électroménagers - Pièce numéro 31682B (non inclus) : Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non inclus) : Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

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

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs javellisés, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (lessive) car la surface peinte pourrait se tacher.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Utiliser régulièrement le nettoyeur pour table de cuisson (pièce numéro 31464B) afin d'éviter les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson.

Il est également recommandé d'utiliser le grattoir pour table de cuisson (pièce numéro WA906B) pour les taches tenaces. Ces articles peuvent être commandés comme accessoires. Voir la page de couverture pour savoir qui contacter. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d'agent de blanchiment au chlore, de produit antirouille ou d'ammoniaque car ces produits peuvent endommager la surface.

Souillure légère à modérée

- Nettoyer avec des essuie-tout ou une éponge propre et humide

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Nettoyer avec le grattoir pour table de cuisson et le nettoyeur pour table de cuisson. Nettoyer les renversements de matières sucrées lorsque la table de cuisson est encore chaude. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Nettoyer à l'aide du nettoyeur pour table de cuisson ou d'un nettoyeur non abrasif.

Souillure cuite

- Nettoyer à l'aide du nettoyeur et du grattoir pour table de cuisson.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Nettoyer à l'aide du nettoyeur pour table de cuisson dès que la table de cuisson a refroidi. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Utiliser le nettoyeur pour table de cuisson pour les éraflures. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

Ne pas immerger les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

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

Méthode de nettoyage :

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

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur à vitre et chiffon doux ou éponge :
Appliquer le nettoyeur à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyeur tout-usage pour appareils électroménagers - Pièce numéro 31682B (non inclus) :
Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Chiffon humide : s'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

Ne pas nettoyer ni immerger dans l'eau. Les saletés brûlent lorsque les éléments sont chauffés.

CUVETTES DES BRÛLEURS (sur certains modèles)

Avant de retirer ou de remplacer les éléments en spirale et les cuvettes des brûleurs, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont à la position OFF (arrêt).

Retirer l'élément en spirale en poussant le bord de l'élément en spirale vers le réceptacle. Le soulever suffisamment pour le dégager de la cuvette du brûleur. Retirer l'élément en spirale en le tirant tout droit hors du réceptacle. Soulever la cuvette de brûleur et la retirer.

Méthode de nettoyage :

Cuvettes de brûleurs chromées

Laver fréquemment dans une eau moussante tiède. (Il n'est pas recommandé de laver les cuvettes chromées au lave-vaisselle.) On peut utiliser un produit de nettoyage modérément abrasif et un ustensile de récurage en plastique pour éliminer les taches tenaces.

Pour des cuvettes très sales, placer un morceau d'essuie-tout imbibé d'ammoniaque sur les taches et laisser tremper pendant une courte durée. Frotter ensuite doucement avec un ustensile de récurage en plastique.

SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)

La table de cuisson à élément en spirale peut être soulevée pour un accès facile au-dessous de la table pour le nettoyage. Soulever la table de cuisson par les deux coins avant jusqu'à ce que le support s'emboîte.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur à vitre, nettoyeur doux liquide ou tampon à récurer non abrasif.
- Nettoyeur tout-usage pour appareils électroménagers - Pièce numéro 31682B (non inclus) :
Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

Afin d'éviter d'endommager la cuisinière, ne pas retirer la table de cuisson.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Si les grilles sont ternies et glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières pour faciliter le glissement des grilles.

TIROIR DE REMISAGE

Vérifier que le tiroir de remisage est vide et froid avant de procéder au nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

Lampe du four

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

Remplacement :

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

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

Prises pour appareils électroménagers (sur certains modèles)

La prise de 120 V pour appareils électroménagers située sur la console de commande peut être utilisée pour des appareils électroménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

La prise fonctionne indépendamment et n'est pas affectée par les réglages des commandes de la cuisinière.

REMARQUE : Ne pas placer d'appareils électroménagers portatifs sur la table de cuisson. L'appareil électroménager portatif risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

Disjoncteur de prise pour appareil électroménager :

Le disjoncteur de prise pour appareil électroménager de votre cuisinière est située à côté de la prise. Son intensité nominale est de 12 ampères.

Si le disjoncteur s'ouvre, il peut être réenclenché en appuyant sur le commutateur. Il est possible que quelques minutes s'écoulent avant que le disjoncteur ne soit refroidi et puisse se réenclencher.

DÉPANNAGE

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

www.inglis.ca

Rien ne fonctionne

- **Le cordon d'alimentation est-il débranché?**
Brancher le cordon d'alimentation dans une prise reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé, ou un disjoncteur s'est-il ouvert?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **A-t-on sélectionné un programme d'autonettoyage?**
Sur les modèles en vitrocéramique, la table de cuisson ne fonctionne pas durant un programme d'autonettoyage.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
Voir la section "Utilisation de la table de cuisson".
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
Mettre la cuisinière d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
Voir la section "Commandes électroniques".

- **Une mise en marche différée a-t-elle été programmée?**
Voir la section "Cuisson minutée".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four doit-il être ajusté?**
Voir la section "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".

Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les indicateurs lumineux du four clignotent-ils?**
Voir "Afficheur du four" dans la section "Commandes électroniques du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignotent toujours, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure qui clignote?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de la touche "Clock" (horloge) dans la section "Guide des caractéristiques".
- **L'afficheur présente-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
Selon votre modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou CANCEL/OFF pour effacer l'affichage. Voir "Afficheur du four" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.
- **"PUSH?" ou "PSH" (appuyer) clignote-t-il sur l'afficheur?**
Voir la caractéristique de la touche "Start" (mise en marche) dans la section "Guide des caractéristiques".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
Mettre la cuisinière d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
Revérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il correct?**
Voir la section "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Les grilles sont-elles positionnées correctement?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson au four?**
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils brunis trop tôt?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

ACCESSOIRES

Trousse pour la mise en conserve
(modèles avec éléments en spirale)
Commander la pièce numéro 242905

Trousse d'entretien de la table de cuisson
(comprend le nettoyant, le protecteur et les tampons d'application)
Commander la pièce numéro 31605B

Protecteur de table de cuisson
Commander la pièce numéro 31463B

Nettoyant pour table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31464B

Grattoir pour table de cuisson
(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

Nettoyant et poli pour acier inoxydable
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers
Commander la pièce numéro 31682B

Grille en deux pièces à section amovible
Commander la pièce numéro 4396927

Lèchefrite
Commander la pièce numéro 4396923

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. 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 nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.

6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
 7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
 8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
 9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
 10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
 11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.
- Le coût d'une réparation ou des 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; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER 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 UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique. 1/08

Pour des informations supplémentaires sur le produit, visitez www.inglis.ca

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

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

Pour assistance ou service, composez le 1-800-807-6777.

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

Centre d'eXpérience à la clientèle
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

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

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