



ELECTRIC COOKTOP USER INSTRUCTIONS

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

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the serial plates. The serial plates are located behind the control panel. You may view them by rotating the serial plates up.

Model Number _____ Serial Number _____

Para una versión de estas instrucciones en español, visite **www.whirlpool.com**.

Deberá tener los números de modelo y serie, que se pueden encontrar en las placas de serie detrás del panel de control. Los puede ver al rotar hacia arriba las placas de serie.

Table of Contents

COOKTOP SAFETY	2
PARTS AND FEATURES - KNOB CONTROLS.....	4
COOKTOP CONTROLS - KNOB CONTROLS	5
Dual/Triple-Circuit Element (on some models)	5
Warm Zone Element (on some models).....	6
COOKTOP USE	6
Ceramic Glass (on some models).....	6
Home Canning	7
Cookware	7
COOKTOP CARE.....	7
General Cleaning.....	7
TROUBLESHOOTING	9
ASSISTANCE OR SERVICE	10
In the U.S.A.	10
Accessories	10
In Canada.....	10

COOKTOP SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- **Proper Installation** – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- **Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.**
- **Do Not Leave Children Alone** – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory or mental capacities are different or impaired or who lack the necessary experience or knowledge/expertise to do so, unless such persons are supervised or are trained to operate the appliance by a person who accepts responsibility for their safety.
- **Wear Proper Apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- **User Servicing** – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Storage on Cooktop** – Flammable materials should not be stored near surface units.
- **WARNING:** Failing to supervise an electric grill when cooking on it with oil or fat is dangerous and constitutes a fire hazard.
- **Do Not Use Water on Grease Fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Use Only Dry Potholders** – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **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 may 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. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- **Use Proper Pan Size** – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **CAUTION:** The cooking process should be supervised. Short cooking periods require constant supervision.
- **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids** should not be left on the grill's cooking surface as they may get hot.
- **Do Not Cook on Broken Cooktop** – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately. Turn off the device to avoid the possibility of electric shock.
- If the power supply cord gets damaged, have it replaced by the manufacturer, the latter's service agent or by qualified personnel in order to avoid danger.
- **Clean Cooktop With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- The device is not designed to be started up by an external timer or by a separate remote control system.

For units with ventilating hood

- **Clean Ventilating Hoods Frequently** – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For units with coil elements

- **Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place** – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- **Protective Liners** – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- **Do Not Soak Removable Heating Elements** - Heating elements should never be immersed in water.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES - KNOB CONTROLS

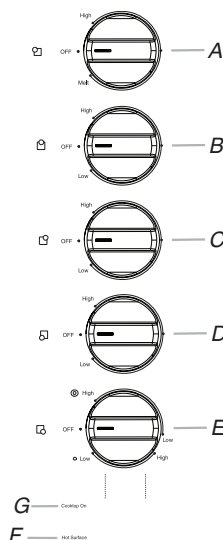
This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panels

WCE55US4H (24" [60.96 cm])

WCE55US0H (30" [76.2 cm])

WCE77US0H (30" [76.2 cm])

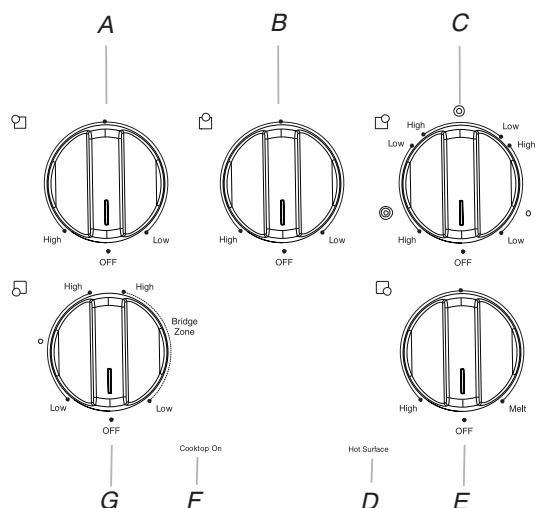


- A. Left rear control knob
- B. Center rear control knob
- C. Right rear control knob
- D. Left front control knob

- E. Right front control knob (dual-zone burner)
- F. Hot surface indicator light
- G. Cooktop on indicator light

WCE55US6H (36" [91.4 cm])

WCE77US6H (36" [91.4 cm])



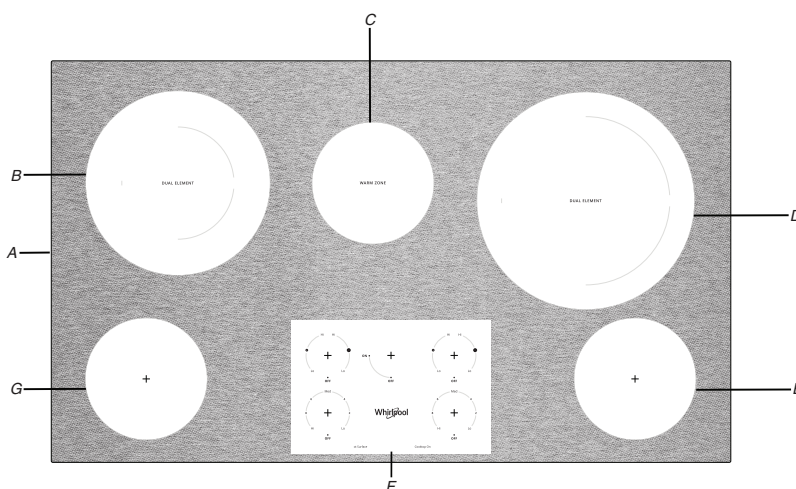
- A. Left rear control knob
- B. Center rear control knob
- C. Right rear control knob (with dual-size element)

- D. Hot surface indicator light
- E. Right front control knob
- F. Cooktop on indicator light
- G. Left front control knob (dual-size)

Cooktops

WCE55US6H (36" [91.4 cm])

WCE77US6H (36" [91.4 cm])



Ceramic glass Cooktop

- A. Ceramic glass cooktop
- B. Left rear surface cooking area (with dual size element)
- C. Center rear warming zone
- D. Right rear surface cooking area (with dual size element)
- E. Right front single surface cooking area
- F. Control panel
- G. Left front single surface cooking area

COOKTOP CONTROLS - KNOB CONTROLS

⚠ WARNING

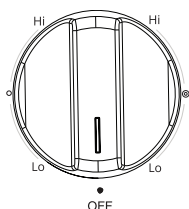


Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

The controls can be set to anywhere between Lo and Hi.



To Use:

1. Push in and turn knob to desired heat setting.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
High	- Start food cooking. - Bring liquid to a boil.
Medium High	- Hold a rapid boil. - Quickly brown or sear food.
Medium	- Maintain a slow boil. - Fry or sauté foods. - Cook soups, sauces and gravies. - High simmer or simmer without lids.
Medium Low	- Stew or steam food. - Simmer.
Low	- Keep food warm. - Melt chocolate or butter. - Low simmer using lids.
Dual/Triple Elements (on some models)	- Home canning. - Large-diameter cookware. - Large quantities of food.

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

Hot Surface Indicator Lights (on Standard Control models)

The Hot Surface Indicator Lights will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.



Hot Surface

If the cooktop is on when a power failure occurs, the Hot Surface Indicator Lights will remain on after the power is restored to the cooktop. They will remain on until the cooktop has cooled completely.

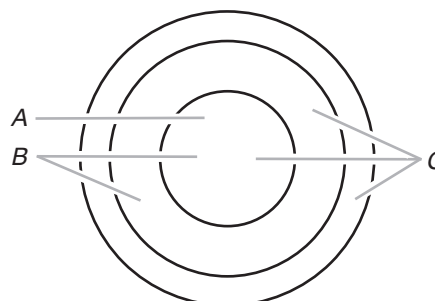
Power Light

Each cooktop has a Power On light. The light will glow when any burner is on.

Dual/Triple-Circuit Element (on some models)

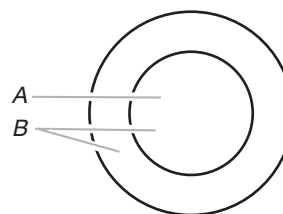
The dual-size and triple-size elements offer flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine single, dual and outer element and are recommended for larger cookware, large quantities of food, and home canning.

Triple Element (on some models)

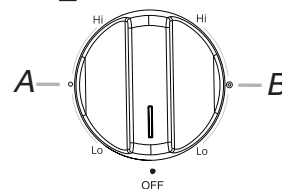


A. Single size
B. Dual size
C. Triple size

Dual Element



A. Single size
B. Dual size



A. Single zone
B. Dual zone

To Use SINGLE:

1. Push in and turn knob from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between Lo and Hi.
2. Turn knob to OFF when finished.

To Use DUAL and TRIPLE:

1. Push in and turn knob from the OFF position to the DUAL or TRIPLE zone anywhere between Lo and Hi.
2. Turn knob to OFF when finished.

Warm Zone Element (on some models)

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Warm Zone feature can be used to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

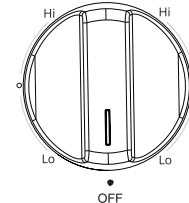
Do not use it to heat cold foods.

When the Keep Warm function is in use, it will not glow red like the cooking zones, but the indicator light will glow on the control panel.

The Warm Zone feature can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone Element area will not glow red when cycling on. However, the hot surface indicator light will glow as long as the Warm Zone Element area is too hot to touch.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To Use:

1. Push in and turn Warm Zone knob to ON.
2. Turn knob to OFF when finished.

COOKTOP USE

Ceramic Glass (on some models)

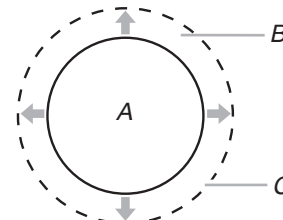
The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. The burner will cycle on and off to maintain the selected heat level. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.

It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and attention. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see "General Cleaning" section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.

- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.

- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches.

This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See "Assistance or Service" for instructions on how to order.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

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

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

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.

For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

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

Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Medium Low	■ Stew or steam food. ■ Simmer.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Porcelain enamel-onsteel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

COOKTOP CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted. When cleaning the cooktop with electronic controls, lock the controls. See "Control Lock" section.

Do not use a steam cleaner.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soapfilled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steelwool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh® Stainless Steel Cleaner and Polish (Part Number W10355016B) (not included): See "Assistance or Service" section to order.
- All-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

COOKTOP CONTROLS

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

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove.
- Do not place knobs in dishwasher.

CERAMIC GLASS

To avoid damage to the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

Cleaning Method:

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

Affresh® Cooktop Cleaner (Part Number W10355051B) is recommended for regular use to help avoid scratches, pitting and abrasions, and to condition the cooktop. It may be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” section to order.

Cooktop Scraper is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See “Assistance or Service” section to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

Light to moderate soil

- Paper towels or clean damp sponge:
Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop Scraper:
Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.
- Affresh® Cooktop Cleaner and clean damp paper towel:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Affresh® Cooktop Cleaner or nonabrasive cleanser:
Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

Burned-on soil

- Affresh® Cooktop Cleaner and Cooktop Scraper:
Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

Metal marks from aluminum and copper

- Affresh® Cooktop Cleaner:
Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Affresh® Cooktop Cleaner:
Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual, or visit http://www.whirlpool.com/product_help. In Canada, visit <http://www.whirlpool.ca>. In Mexico, visit <http://www.whirlpool.mx/servicio>.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below.

In the U.S.A.:

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

In Canada:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

In Mexico:

Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.
Carretera Miguel Alemán Km 16.13
Col. El Milagro Apodaca, Nuevo León
México C.P. 66634

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped: Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. Cooktop isn't wired properly: See the Installation Instructions.
Cooktop will not operate	Control knob set incorrectly: Push in knob before turning to a setting. One or more burners stopped working during use: Allow the cooktop to cool down for 30 minutes, then turn the burner on again. Control Lock is not set: Press and hold "Control Lock" for 3 seconds
Excessive heat around cookware on cooktop	Cookware is not the proper size: Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area. Cooktop surfaces become hot: When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.
Cooktop cooking results not what expected	Proper cookware is not being used: See the "Cookware" section. Control knob is not set to the proper heat level: See the "Cooktop Controls" section. Cooktop is not level: Level the cooktop. See the Installation Instructions. Certain power levels seem to take longer to cook food or some power levels do not perform as well as usual: The cooktop regulates the temperature of the internal components and automatically reduces the power of all the elements in use without any visual or audible feedback. Allow the cooktop to cool down for 30 minutes to resume normal cooking performance. See "To Use" in the "Cooktop Controls" section.
Cooktop is beeping	Key is pressed and held: Remove any objects left on the control area, or wipe any debris from the control panel surface. If the cooktop continues beeping for longer than 15 minutes, the control panel will lock, and the F2E1 code will appear in the display. See "Cooktop is displaying F2E1 code" in this section.
Cooktop is displaying F2E1 code	Cooktop is displaying F2E1, indicating that one or more keys are permanently pressed: Follow the steps below. 1. Make sure the cooktop controls are off. 2. Clean the cooktop touch control panel thoroughly. See the "General Cleaning" section. 3. Disconnect power or unplug the cooktop. 4. After 1 minute, reconnect power or plug in the cooktop. 5. If error returns after 1 minute, call for service.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301** or visit **www.whirlpool.com**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide afterwarranty service, anywhere in the United States.

To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, visit our website at **www.whirlpool.com/cookingaccessories**

Canning Unit Kit

(coil element models)
Order Part Number 242905

Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)
Order Part Number 31464

Cooktop Protectant

(ceramic glass models)
Order Part Number 31463

Cooktop Care Kit

(includes cleaner, protectant, and applicator pads)
Order Part Number 31605

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Mexico

If you need further assistance, you can write to Whirlpool México with any questions or concerns at:

Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.
Carretera Miguel Alemán Km 16.13
Col. El Milagro Apodaca, Nuevo León
México C.P. 66634
Whirlpool Service®
Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana
Teléfono: **(81)8329-2100**
Dentro de la Republica Mexicana
Teléfono: **01 (81) 8329-2100**
www.whirlpool.mx/servicio



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Nous vous REMERCIIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Enregistrez votre cuisinière sur www.whirlpool.com.
Au Canada, enregistrez votre cuisinière au www.whirlpool.ca. Au Mexico, enregistrez votre cuisinière au www.whirlpool.mx.
Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ceux-ci sont situés sur les plaques signalétiques. Les plaques signalétiques se situent derrière le tableau de commande. Il est possible de les voir en faisant pivoter les plaques signalétiques vers le haut.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON.....	12
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES –	
COMMANDES À BOUTON ROTATIF	15
COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON –	
COMMANDES À BOUTONS ROTATIFS	16
Éléments à circuit double/triple (sur certains modèles).....	16
Élément de zone de maintien au chaud (sur certains modèles) ..	17
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	17
Vitrocéramique (sur certains modèles)	17
Mise en conserve à la maison.....	18
Plat de cuisson.....	18
ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON	18
Nettoyage général	18
DÉPANNAGE.....	20
ASSISTANCE OU SERVICE	21
Aux É.-U.	21
Accessoires	21
Au Canada.....	21

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

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.

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

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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson 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 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.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont différentes ou réduites ou qui ne possèdent pas l'expérience, les connaissances ou l'expertise nécessaire, à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson 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 sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- **AVERTISSEMENT :** Ne pas surveiller le gril électrique pendant la cuisson d'huile ou de gras est dangereux et représente un risque d'incendie.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – 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 autre tissu épais.

- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA 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 à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer 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 format approprié – La table de cuisson 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 format correct améliore 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.
- **ATTENTION :** La cuisson devrait être supervisée. Les petites périodes de cuisson requièrent une attention constante.
- 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 les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles 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.
- Les objets de métal comme les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne devraient pas être laissés sur la surface de cuisson du gril, ils pourraient devenir chauds.
- 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 brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié. Éteindre l'appareil pour éviter le risque d'une décharge électrique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, l'agent d'entretien de ce dernier ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- 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.
- L'appareil n'est pas conçu pour être mis en marche à l'aide d'une minuterie ou d'un système de commande à distance.

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.

Pour les appareils à éléments en spirale –

- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes 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 de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES – COMMANDES À BOUTON ROTATIF

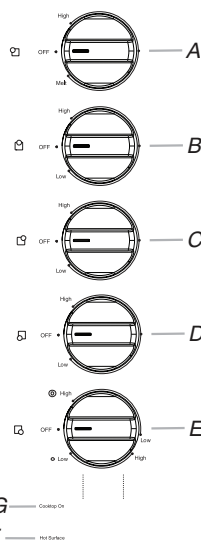
Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Tableaux de commande

WCE55US4H (24" [60,96 cm])

WCE55US0H (30" [76,2 cm])

WCE77US0H (30" [76,2 cm])

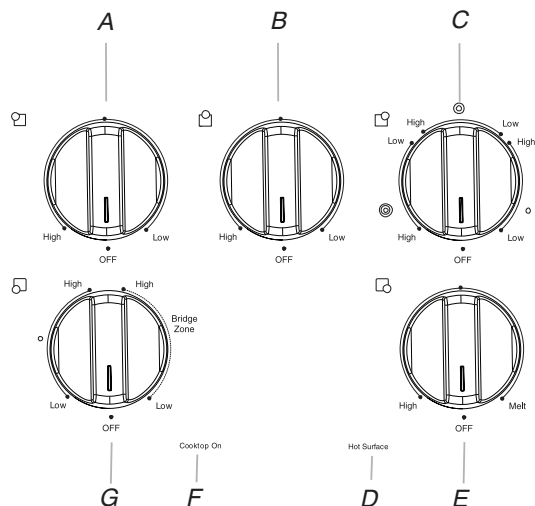


- A. Bouton de commande arrière gauche
- B. Bouton de commande central arrière
- C. Bouton de commande arrière droit
- D. Bouton de commande avant gauche

- E. Bouton de commande avant droit (brûleur de zone double)
- F. Témoin lumineux de surface chaude
- G. Témoin d'allumage de la table de cuisson

WCE55US6H (36" [91,4 cm])

WCE77US6H (36" [91,4 cm])



- A. Bouton de commande arrière gauche
- B. Bouton de commande central arrière
- C. Bouton de commande arrière droit (élément à double-fonction)

- D. Témoin lumineux de surface chaude
- E. Bouton de commande avant droit
- F. Témoin lumineux de la table de cuisson allumée
- G. Bouton de commande avant gauche (dimension double)

Tables de cuisson

WCE55US6H (36" [91,4 cm])

WCE77US6H (36" [91,4 cm])

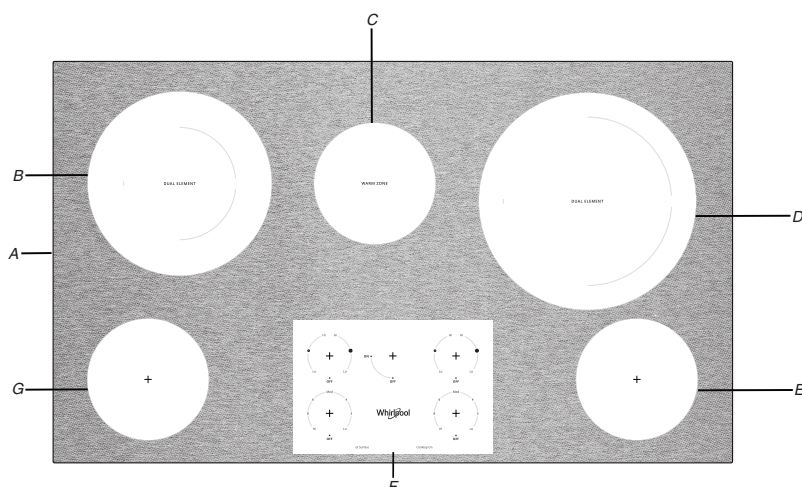


Table de cuisson en vitrocéramique

- A. Table de cuisson en vitrocéramique
- B. Zone de cuisson arrière gauche (avec élément à dimension double)
- C. Zone de réchauffage centrale arrière
- D. Zone de cuisson arrière droite (avec élément à dimension double)
- E. Zone simple de cuisson de surface avant droite
- F. Tableau de commande
- G. Zone simple de cuisson de surface avant gauche

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON – COMMANDES À BOUTONS ROTATIFS

⚠️ AVERTISSEMENT

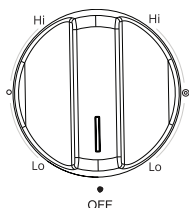


Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Les commandes peuvent être réglées à n'importe quelle position entre Lo et Hi



Utilisation :

1. Pousser et tourner le bouton au réglage de chaleur désiré.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
Élev.	■ Démarrer la cuisson des aliments. ■ Porter un liquide à ébullition.
Moyenne-élevée	■ Maintenir une ébullition rapide. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
Moyenne	■ Maintenir une ébullition lente. ■ Faire frire ou sauter les aliments. ■ Faire cuire les soupes et les sauces. ■ Mijotage vif ou mijotage sans couvercle.
Moyenne-basse	■ Faire mijoter ou étuver les aliments. ■ Faire mijoter à feu doux.
Faible	■ Garder les aliments au chaud. ■ Faire fondre du chocolat ou du beurre. ■ Mijotage lent avec couvercle.
Éléments double/triple (sur certains modèles)	■ Préparation de conserves à la maison. ■ Ustensile de cuisson à grand diamètre. ■ Grandes quantités de nourriture.

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

Témoins lumineux de surface chaude (sur les modèles à commande standard)

Les témoins de surface chaude restent allumés tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surfaces de cuisson sont éteintes.



Hot Surface

Si une panne de courant survient alors que la table de cuisson est allumée, les témoins lumineux de surface chaude resteront allumés après le rétablissement de l'alimentation électrique à la table de cuisson. Ils resteront allumés jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.

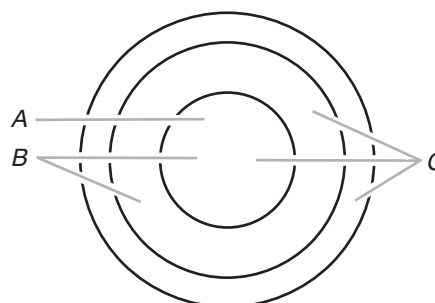
Témoin d'alimentation

Chaque table de cuisson comporte un témoin d'alimentation. Le témoin lumineux s'allume lorsque l'un des brûleurs est en marche.

Éléments à circuit double/triple (sur certains modèles)

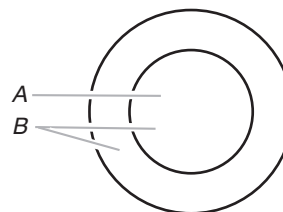
Les éléments à double ou triple dimension offrent une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, pour les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.

Élément triple (sur certains modèles)

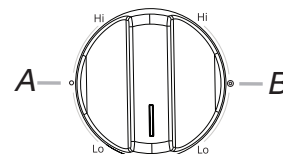


A. Dimension simple
B. Dimension double
C. Dimension triple

Élément double



A. Dimension simple
B. Dimension double



A. Zone simple
B. Zone double

Utilisation de l'élément SIMPLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre Lo (faible) et Hi (élevé).
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Utilisation des éléments DOUBLE et TRIPLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone DUAL (double) ou TRIPLE n'importe où entre Lo et Hi.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

Élément de zone de maintien au chaud (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La caractéristique Warm Zone (zone de maintien au chaud) peut être utilisée pour maintenir les aliments cuits au chaud. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

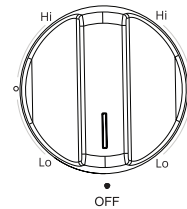
Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

Lorsqu'on utilise la fonction Keep Warm (maintien au chaud), le témoin lumineux ne devient pas rouge comme les zones de cuisson mais s'allume sur le tableau de commande.

La caractéristique de maintien au chaud peut être utilisée seule ou en même temps qu'une autre surface de cuisson.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsque celui-ci est allumé. Toutefois, le témoin lumineux de surface chaude s'illuminera tant que la surface de l'élément de la zone de réchauffage sera trop chaude pour être touchée.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.



Utilisation :

1. Appuyer sur le bouton de la zone de maintien au chaud et le tourner à ON (marche).
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Vitrocéramique (sur certains modèles)

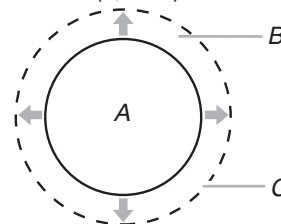
La surface de cuisson rougeoit lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal. Le brûleur s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné. Il fonctionne également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes.

Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

Le fait d'essuyer la table de cuisson avant et après chaque utilisation permettra d'éviter la présence de taches et d'assurer une meilleure répartition de la chaleur. Sur les tables de cuisson en vitrocéramique claire, les salissures et taches sont susceptibles d'être plus visibles et de nécessiter davantage de nettoyage et de soins. L'utilisation d'un nettoyeur pour table de cuisson et d'un grattoir est recommandée. Consulter la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.

- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser de plats de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensiles de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximum de 1/2" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.

- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du plat. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le plat.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées.

Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille, sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles à éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. Si un nécessaire n'est pas installé, la vie utile de l'élément à spirale sera raccourcie. Voir la section "Assistance ou service" pour les instructions sur la façon de commander.
- Pour plus d'informations, contacter votre service agricole local. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Plat de cuisson

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

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

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson.

L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base.

Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

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

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

ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire. Lorsque l'on nettoie la table de cuisson ainsi que les commandes électroniques, verrouiller les commandes. Consulter la section "Verrouillage de la commande".

Ne pas effectuer de nettoyage à la vapeur.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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 rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable affresh® – Pièce n° W10355016B (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position ARRÊT.

Ne pas retirer les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.
- Ne pas mettre les boutons au lave-vaisselle.

VITROCÉRAMIQUE

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour éviter les rayures et les taches.

Le nettoyeur pour table de cuisson affresh® (pièce n° W10355051B) est recommandé pour une utilisation régulière afin d'éviter les égratignures, les piqûres et abrasions, et pour entretenir la table de cuisson. Elle peut être commandée comme accessoire. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les taches tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

Salissure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre :
Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Éclaboussures sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :
Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour ce nettoyage.
- Nettoyeur pour table de cuisson affresh® et essuie-tout propre et humide :
Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Nettoyeur pour table de cuisson affresh® nettoyeur non abrasif :
Frotter le produit sur la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Salissures incrustées

- Nettoyeur pour table de cuisson affresh® et grattoir pour table de cuisson :
Frotter la crème sur la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Traces métalliques d'aluminium et de cuivre

- Nettoyeur pour table de cuisson affresh® :
Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Nettoyeur pour table de cuisson affresh® :
Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

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

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des recommandations supplémentaires pour éviter un appel de service, consulter la page de garantie de ce manuel ou visiter http://www.whirlpool.com/product_help. Au Canada, visiter le site <http://www.whirlpool.ca>. Au Mexico, visiter le site <http://www.whirlpool.mx/servicio>.

Il est possible d'adresser ses commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux États-Unis :

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

Au Canada :

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Au Mexico :

Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.
Carretera Miguel Alemán Km 16.13
Col. El Milagro Apodaca, Nuevo León
México C.P. 66634

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

Problème	Causes et solutions possibles
Rien ne fonctionne	Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché : Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. La table de cuisson n'est pas bien raccordée : Voir les instructions d'installation.
La table de cuisson ne fonctionne pas	Le bouton de commande est mal réglé : Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage. Durant l'utilisation, un ou plusieurs brûleurs ont cessé de fonctionner Laisser la table de cuisson refroidir pendant 30 minutes, puis rallumer le brûleur. Le verrouillage des commandes n'est pas réglé : Appuyer sur "Control Lock" (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	Les ustensiles de cuisson n'ont pas la bonne taille : Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson. La surface de la table de cuisson devient chaude : Lorsque la table de cuisson est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés	Le bon ustensile de cuisson n'est pas utilisé : Consulter la section "Plats de cuisson". Le bouton de commande est réglé au niveau approprié de chaleur : Consulter la section "Commandes de la table de cuisson". La table de cuisson n'est pas d'aplomb : Nivelier la table de cuisson. Voir les instructions d'installation. Certains réglages de puissance demandent plus de temps pour cuire les aliments ou certains niveaux de puissance n'offrent pas un rendement aussi efficace qu'à l'habitude La table de cuisson régule la température des composants internes et réduit automatiquement le niveau de puissance de tous les éléments en cours d'utilisation sans aucun signal visuel ou sonore. Laisser la table de cuisson refroidir pendant 30 minutes pour retrouver une performance de cuisson normale. Voir "Utilisation" dans la section "Commandes de la table de cuisson".
La table de cuisson émet un signal sonore	La touche est maintenue enfoncée : Retirer tout objet laissé sur la zone du module de commande ou essuyer les éventuelles saletés sur la surface du tableau de commande. Si la table de cuisson émet un signal sonore pendant plus de 15 minutes, le tableau de commande se verrouille et le code F2E1 code apparaît sur l'affichage. Voir "La table de cuisson affiche le code F2E1" dans cette section.
Le code F2E1 s'affiche sur la table de cuisson	Le code F2E1 s'affiche sur la table de cuisson, indiquant ainsi qu'une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées : Suivre les étapes ci-dessous. 1. S'assurer que les commandes de la table de cuisson sont sur off (arrêt). 2. Nettoyer à fond le tableau de commande à touches de la table de cuisson. Voir la section "Nettoyage général". 3. Déconnecter la source de courant électrique ou débrancher la table de cuisson. 4. Au bout d'une minute, reconnecter la source de courant électrique ou brancher la table de cuisson. 5. Si le code d'anomalie réapparaît après 1 minute, faire un appel de service.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifier la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivre les instructions ci-dessous.

Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces de remplacement FSP®. Les pièces de rechange FSP® d'origine conviendront bien et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour fabriquer chaque nouvel appareil WHIRLPOOL.

Pour savoir où trouver des pièces FSP® dans votre région, appelez-nous ou contactez le centre de service désigné par Whirlpool le plus proche.

Aux É.-U.

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool au **1 800 253-1301** ou visitez le **www.whirlpool.com**.

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Whirlpool sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.
Pour localiser le service d'entretien de votre région désigné par Whirlpool, consultez aussi les Pages jaunes.

Pour plus d'assistance

Pour obtenir plus d'aide, écrivez à Whirlpool Corporation et soumettez toute question ou tout problème à :

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

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

Accessoires

Accessoires aux É.-U.

Pour commander des accessoires, visitez le **www.whirlpool.com/cookingaccessories**

Ensemble pour la mise en conserves

(modèles avec éléments en spirale)
Commander la pièce n° 242905

Nettoyant pour table de cuisson

(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° 31464

Protecteur de table de cuisson

(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° 31463

Ensemble d'entretien de la table de cuisson

(comprend le nettoyant, le protecteur, le grattoir et les tampons d'application) Commander la pièce n° 31605

Grattoir pour table de cuisson

(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° WA906B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31682

Au Canada

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle canadienne de Whirlpool au **1-800-807-6777**

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Orientation vers des revendeurs, distributeurs de pièces de rechange et services de réparation locaux. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Pour obtenir plus d'assistance, écrivez à Whirlpool Canada LP et soumettez toute question ou tout problème à :

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

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

Au Mexico

Pour obtenir plus d'assistance, écrivez à Whirlpool México et soumettez toute question ou tout problème à :

Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.
Carretera Miguel Alemán Km 16.13
Col. El Milagro Apodaca, Nuevo León
México C.P. 66634
Whirlpool Service®
Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana
Teléfono: **(81)8329-2100**
Dentro de la Republica Mexicana
Teléfono: **01 (81) 8329-2100**
www.whirlpool.mx/servicio



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su estufa en www.whirlpool.com. En Canadá, registre su estufa en www.whirlpool.ca. En México, registre su estufa en www.whirlpool.mx.

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Esos datos pueden estar en las placas de identificación. Las placas de identificación se encuentran detrás del panel de control. Para verlo, debe rotar las placas de identificación hacia arriba.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA PARRILLA ELÉCTRICA	23
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES CON PERILLAS	25
CONTROLES DE LA PARRILLA ELÉCTRICA: CONTROLES CON PERILLAS	26
Elemento de circuito doble/triple (en algunos modelos)	26
Elemento Warm Zone (Zona de calentamiento (en algunos modelos)	27
USO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA	27
Vidrio de cerámica (en algunos modelos)	27
Envasado casero	28
Utensilios de cocina	28
CUIDADO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA	29
Limpieza general	29
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	30
ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO	31
En los EE.UU.	31
Accesorios	31
En Canadá	31

SEGURIDAD DE LA PARRILLA ELÉCTRICA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

 **ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar la parrilla eléctrica, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una parrilla eléctrica - al trepar los niños encima de la parrilla eléctrica para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- **Instalación Apropiaada** – Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la parrilla eléctrica sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la parrilla eléctrica como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la parrilla eléctrica esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la parrilla eléctrica.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento de aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la parrilla eléctrica.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la parrilla eléctrica a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje encima de la parrilla eléctrica - No se debe guardar materiales inflamables cerca de las unidades exteriores.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin atender una parrilla de cocción con aceite o grasa puede ser peligroso y ocasionar un incendio.
- No use agua en incendios provocados por grasa – Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCA DE LAS UNIDADES** - Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas, están la parrilla eléctrica y las superficies que están frente a la parrilla eléctrica.
- Use cacerolas de tamaño apropiado - La parrilla eléctrica está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.

- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
 - **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe estar supervisado. Un periodo de cocción de corta duración debe supervisarse de forma continua.
 - Utensilios de cocina vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la parrilla eléctrica sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
 - Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
 - Los objetos metálicos, por ejemplo, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la parrilla de cocción debido a que pueden calentarse.
 - No cocine en una parrilla eléctrica quebrada - Si la parrilla eléctrica se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la parrilla eléctrica y dar lugar a un riesgo de choque eléctrico. Comuníquese de inmediato con un técnico competente. Apagar el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
 - Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o personal calificado con el fin de evitar peligro.
 - Limpie la parrilla eléctrica con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
 - El aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o por medio de un sistema de control a distancia separado.
- Para unidades con campana de ventilación –**
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
 - Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Para unidades con elementos de serpentines –**
- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.
 - Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores, excepto como lo sugiera el manual. La instalación incorrecta de estos forros puede dar lugar a riesgos de choque eléctrico o incendio.
 - No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES CON PERILLAS

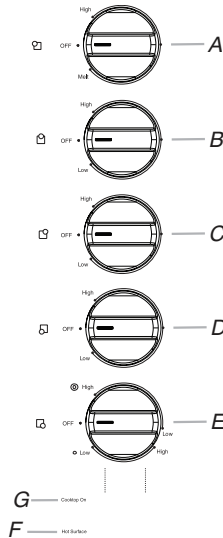
Este manual describe varios modelos diferentes. El modelo que usted adquirió puede tener algunas o todas las características que aparecen a continuación. Es posible que la ubicación y la apariencia de las características que se muestran aquí no coincidan con las de su modelo.

Paneles de control

WCE55US4H (24" [60,96 cm])

WCE55US0H (30" [76,2 cm])

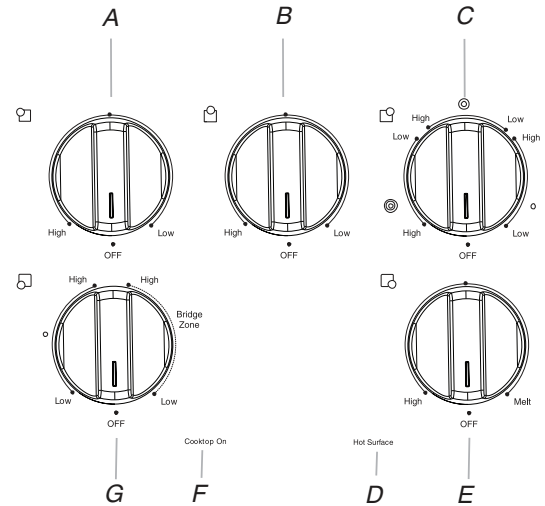
WCE77US0H (30" [76,2 cm])



- A. Perilla de control trasera izquierda
- B. Perilla de control trasera central
- C. Perilla de control trasera derecha
- D. Perilla de control delantera izquierda
- E. Perilla de control delantera derecha (quemador de zona dual)
- F. Luz indicadora de superficie caliente
- G. Luz indicadora de parrilla eléctrica encendida

WCE55US6H (36" [91,4 cm])

WCE77US6H (36" [91,4 cm])

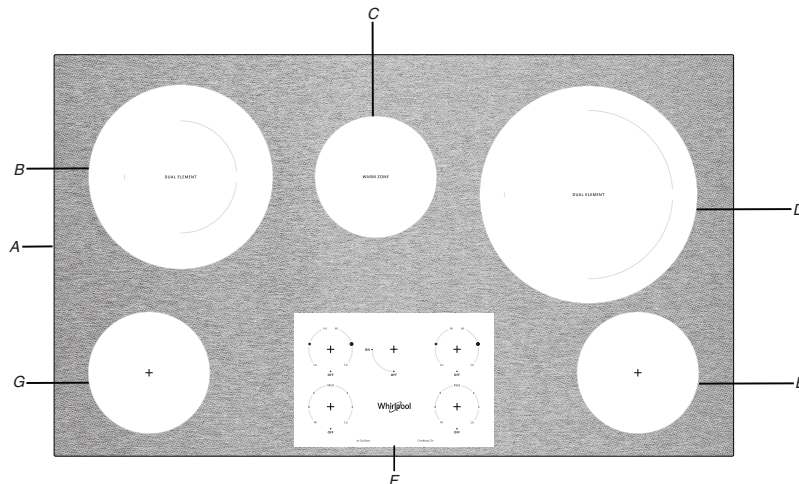


- A. Perilla de control trasera izquierda
- B. Perilla de control trasera central
- C. Perilla de control trasera derecha (con elemento de tamaño doble)
- D. Luz indicadora de superficie caliente
- E. Perilla de control delantera derecha
- F. Luz indicadora de parrilla eléctrica encendida
- G. Perilla de control delantera izquierda (tamaño doble)

Parrillas eléctrica

WCE55US6H (36" [91,4 cm])

WCE77US6H (36" [91,4 cm])



Parrilla eléctrica vitrocerámica

- A. Parrilla eléctrica de vidrio de cerámica
- B. Área de cocción de la superficie trasera izquierda (con elemento de tamaño doble)
- C. Zona de calentamiento trasera central
- D. Área de cocción de la superficie trasera derecha (con elemento de tamaño doble)
- E. Área de cocción de la superficie delantera derecha
- F. Panel de control
- G. Área de cocción de la superficie simple delantera derecha

CONTROLES DE LA PARRILLA ELÉCTRICA: CONTROLES CON PERILLAS

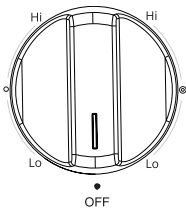
⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Los controles pueden ajustarse en cualquier posición entre Lo (Bajo) y Hi (Alto).



Forma de uso:

- Oprima y gire la perilla hasta el ajuste de calor deseado. Use la tabla siguiente como guía cuando ajuste los niveles de calor.

AJUSTE	USO RECOMENDADO
Alto	■ Comenzar a cocinar alimentos. ■ Hacer hervir líquidos.
Medio a alto	■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar o sellar alimentos rápidamente.
Medio	■ Mantener un hervor lento. ■ Freír o sofreír alimentos. ■ Para cocer sopas, salsas y salsas de carne. ■ Hervir a fuego lento alto o hervir a fuego lento sin tapa
Medio a bajo	■ Guisar o cocinar al vapor alimentos. ■ Hervir a fuego lento.
Bajo	■ Mantener calientes los alimentos. ■ Derretir chocolate o mantequilla ■ Hervir a fuego lento bajo o con tapa
Elementos dobles/triples (en algunos modelos)	■ Enlatado de alimentos caseros ■ Utensilios de cocina de diámetro grande. ■ Grandes cantidades de alimentos.

RECUERDE: Cuando la parrilla eléctrica está en uso, es posible que toda la zona de la parrilla eléctrica esté caliente.

Luz indicadora de superficie caliente (en modelos de Control estándar)

Las Luces indicadoras de superficie caliente permanecerán encendidas mientras cualquier área de la parrilla eléctrica esté demasiado caliente al tacto, incluso después de que se hayan apagado las áreas de la parrilla eléctrica.



Hot Surface

Si la parrilla eléctrica está encendida cuando se produce un corte de electricidad, las Luces indicadoras de superficie caliente permanecerán encendidas después de que se restablezca la energía a la parrilla eléctrica. Permanecerán encendidas hasta que se haya enfriado completamente la parrilla eléctrica.

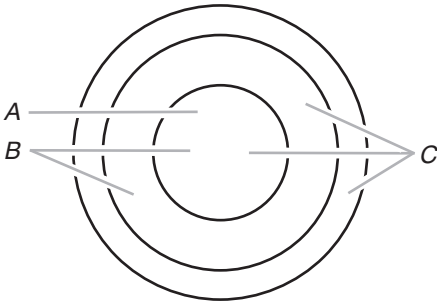
Luz Power (Encendido)

Cada parrilla eléctrica tiene una luz de encendido. La luz se iluminará cuando cualquiera de los quemadores esté encendido.

Elemento de circuito doble/triple (en algunos modelos)

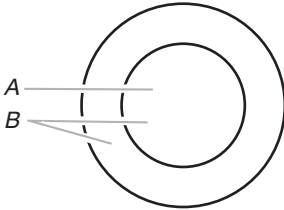
Los elementos de tamaño doble y triple ofrecen flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños doble y triple combinan los elementos simple, doble y exterior y se recomiendan para utensilios de cocina más grandes, grandes cantidades de alimentos y para procesos de enlatado casero.

Elemento triple (en algunos modelos)

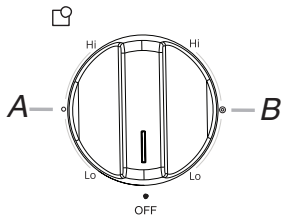


A. Tamaño simple
B. Tamaño doble
C. Tamaño triple

Elemento doble



A. Tamaño simple
B. Tamaño doble



A. Zona simple
B. Zona doble

Para usar SINGLE (Simple):

1. Presione y gire la perilla desde la posición OFF (Apagado) a la zona SINGLE (Simple) en cualquier lugar entre Lo (Bajo) y Hi (Alto).
2. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Cómo utilizar el elemento DOBLE y TRIPLE:

1. Presione y gire la perilla desde la posición OFF (Apagado) a la zona DUAL o TRIPLE en cualquier lugar entre Lo (Bajo) y Hi (Alto).
2. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Puede usar la característica Warm Zone (Zona de calentamiento) para mantener calientes los alimentos cocinados. Se recomienda una hora como tiempo máximo para mantener la calidad de la comida.

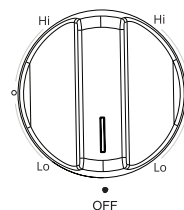
No lo use para calentar alimentos fríos.

Cuando está usando la función para mantener tibio, no se ilumina en rojo como las zonas de cocción sino que se ilumina la luz indicadora en el panel de control.

Puede usar la característica Warm Zone (Zona de calentamiento) sola o cuando use cualquiera de las demás áreas de la parrilla eléctrica.

El área del elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté encendida. La luz indicadora de Hot Surface (Superficie caliente) permanecerá encendida durante todo el tiempo que el área del elemento de Warm Zone (Zona de calentamiento) esté demasiado caliente al tacto.

- Use sólo utensilios de cocina y platos recomendados para ser usados en hornos y en parrillas eléctricas.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura pequeña en la tapa para que salga la humedad.
- No use envoltorio de plástico para cubrir los alimentos. El envoltorio de plástico puede derretirse.
- Use agarraderas para ollas o guantes de horno para remover la comida.



Forma de uso:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla de Warm Zone (Zona de calentamiento) a ON (Encendido).
2. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

USO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA

Vidrio de cerámica (en algunos modelos)

El área de la parrilla eléctrica se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la parrilla eléctrica no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. Ese es el funcionamiento normal. El quemador se encenderá y se apagará para mantener el nivel de calor seleccionado. También se encenderá y se apagará al azar nuevamente aunque esté en High (Alto) para evitar que la parrilla eléctrica alcance temperaturas extremas.

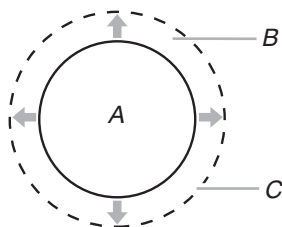
Es normal que parezca que la superficie de vidrio de cerámica clara cambie de color cuando estén calientes las áreas de la parrilla eléctrica. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Para mantener la parrilla eléctrica sin manchas y proporcionar un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. En las parrillas eléctricas con vidrio de cerámica claro, la suciedad y las manchas pueden ser más visibles, y puede que requieran más atención y limpieza. Se recomienda usar un limpiador y una espátula para parrillas eléctricas. Para obtener mayor información, vea la sección "Limpieza general".

- Evite colocar tarros o latas sobre la parrilla eléctrica. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la parrilla eléctrica podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la parrilla eléctrica, no deje una tapa caliente sobre la parrilla eléctrica. A medida que se enfría la parrilla eléctrica, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la parrilla eléctrica, y la vitrocerámica podría romperse cuando quite la tapa.

- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Permita que la parrilla eléctrica se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie las salpicaduras con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, pueden adherirse a la parrilla eléctrica, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la parrilla eléctrica. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la parrilla eléctrica.
- No cocine en la parrilla eléctrica las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la parrilla eléctrica, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la parrilla eléctrica.
- Para evitar que se dañe la parrilla eléctrica, no la use como una tabla para cortar.

- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área.



A. Zona de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/
instrumentos para enlatado
C. Saliente máxima de ½" (1,3 cm)

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una óptima conducción del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor disparado y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Puede usar utensilios de cocina con fondos ligeramente irregulares o con pequeños canales de expansión.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la parrilla eléctrica, no cocine alimentos directamente sobre la parrilla eléctrica.

Envasado casero

Cuando esté haciendo enlatados por largos períodos, alterne el uso de las áreas, los elementos o los quemadores de la parrilla eléctrica entre una tanda y otra.

Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el enlatador sobre la rejilla o sobre el área o el elemento más grande de la parrilla eléctrica. En parrillas eléctricas, los envasadores no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área o el elemento de cocción de la superficie.
- No coloque el enlatador sobre 2 zonas de cocción, elementos o quemadores de la superficie al mismo tiempo.
- En los modelos de vidrio de cerámica, use únicamente enlatadores de base plana.
- Para los modelos con elementos de serpentines, se recomienda la instalación de una unidad para el enlatado. Si no se ha instalado la unidad, la vida útil del elemento de serpentín se puede acortar. Para averiguar cómo hacer pedidos, consulte la sección "Ayuda o servicio técnico".
- Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de agricultura de su localidad. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje un utensilio de cocina vacío sobre un área, elemento o quemador caliente de la parrilla eléctrica.

El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la parrilla eléctrica. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se usen como base pueden dejar marcas permanentes en la parrilla eléctrica o en las rejillas.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con que se transmite el calor, lo que afecta los resultados de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base.

Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Es mejor que sea de espesor mediano o pesado para cumplir mejor con las funciones de cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vidrio de cerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero desigual. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.
Medio a bajo	■ Guisar o cocinar al vapor alimentos. ■ Hervir a fuego lento.
Cobre	■ Se calienta de manera rápida y uniforme.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida pero desigual. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

CUIDADO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la cocina esté fría. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario. Cuando limpie la parrilla eléctrica con controles eléctricos, observe los controles. Consulte la sección “Bloqueo de controles”.

No debe utilizarse un limpiador de vapor.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, limpiadores abrasivos, limpiador para parrillas eléctrica, estropajos de lana de acero, paños para lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

- Limpiador y pulidor de acero inoxidable affresh® (pieza número W10355016B) (no se incluye):
Vea la sección “Ayuda o servicio técnico” para hacer pedidos.
- Limpiador de uso general: Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Vinagre para manchas de agua dura.

CONTROLES DE LA PARRILLA ELÉCTRICA

Para evitar daños en los controles de la parrilla eléctrica, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición Off (Apagado).

No retire los sellos debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón:
Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.
- No las lave en la lavavajillas.

VIDRIO DE CERÁMICA

Para evitar daños en los controles de la parrilla eléctrica, no use estopa de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco.

Método de limpieza:

Limpie siempre con una esponja o paño limpio y húmedo y seque meticulosamente para evitar el veteado o las manchas.

Se recomienda el uso con regularidad del limpiador para la parrilla eléctrica affresh® (pieza número W1035501B), para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, así como para acondicionar la parrilla eléctrica. Puede pedirse como accesorio. Vea la sección “Ayuda o servicio técnico” para hacer pedidos.

Para suciedad rebelde también se recomienda un raspador para parrillas eléctrica, que puede pedir como accesorio. Vea la sección “Ayuda o servicio técnico” para hacer pedidos. El raspador para parrillas eléctrica tiene cuchillas filosas. Guarde las cuchillas filosas fuera del alcance de los niños.

Suciedad entre ligera y moderada

- Toallas de papel o una esponja limpia y húmeda:
Limpie mientras la parrilla eléctrica aún esté tibia. Sería aconsejable que use guantes de hornear mientras realiza la limpieza.

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

- Raspador para parrillas eléctrica:
Limpie mientras la parrilla eléctrica aún esté tibia. Sería aconsejable que use guantes de hornear mientras realiza la limpieza.
- Limpiador para parrillas eléctrica affresh® y toalla de papel limpia y húmeda:
Limpie tan pronto como la parrilla eléctrica se haya enfriado. Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

- Quite la suciedad con el limpiador para parrillas eléctrica Affresh® o con un limpiador no abrasivo.
Frote el producto sobre la suciedad con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

Suciedad quemada

- Limpiador para parrillas eléctrica y raspador para parrillas eléctrica Affresh®:
Frote la crema sobre la suciedad con una toalla de papel húmeda. Sujete el raspador de la manera más plana sobre la superficie que sea posible y raspe. Repita el procedimiento en las manchas rebeldes. Sáquele brillo a toda la parrilla eléctrica con la crema y la toalla de papel.

Marcas metálicas de aluminio y cobre

- Limpiador para parrillas eléctrica affresh®:
Limpie tan pronto como la parrilla eléctrica se haya enfriado. Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca. Las marcas no desaparecerán por completo, pero luego de muchas limpiezas se harán menos notorias.

Rayaduras y raspaduras diminutas

- Limpiador para parrillas eléctrica affresh®:
Frote la crema sobre la superficie con una toalla de papel húmeda o un paño suave. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca. Los rayones y las raspaduras no afectan el rendimiento de cocción y luego de muchas limpiezas se hacen menos notorios.

No use lana de acero, productos de limpieza abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco, ya que pueden causar daños.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que pueden ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la página de la garantía de este manual o visite http://www.whirlpool.com/product_help. En Canadá, visite <http://www.whirlpool.ca>. En México, visite <http://www.whirlpool.mx/servicio>.

Contáctenos por correo con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

En Estados Unidos:

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

En Canadá:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

En México:

Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.
Carretera Miguel Alemán Km 16.13
Col. El Milagro Apodaca, Nuevo León
México C.P. 66634

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	Se ha quemado un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos. Reemplace el fusible o reinicie el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista. El cableado de la parrilla eléctrica no es correcto. Vea las Instrucciones de instalación.
La parrilla eléctrica no funciona	La perilla de control se ha ajustado de manera incorrecta: Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste. Uno o más quemadores dejaron de funcionar durante el uso: Espere hasta que la parrilla eléctrica se enfríe ligeramente. Luego, vuelva a encender el quemador. El bloqueo de controles no está ajustado: Mantenga presionado Control Lock (Bloqueo del control) durante 3 segundos.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la parrilla eléctrica	El utensilio de cocina no es del tamaño adecuado: Use utensilios de cocina que tengan aproximadamente el mismo tamaño que la zona, el elemento o el quemador de la parrilla eléctrica. Los utensilios no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) por fuera de la zona de cocción. Las superficies de la parrilla eléctrica se calientan: Cuando la parrilla eléctrica está en uso, es posible que toda la zona de la parrilla eléctrica esté caliente.
Los resultados de cocción de la parrilla eléctrica no son los esperados	No se están utilizando utensilios de cocina adecuados: Consulte la sección "Utensilios de cocina". La perilla de control no se ha ajustado al nivel de calor adecuado: Consulte la sección "Controles de la parrilla eléctrica". La parrilla eléctrica no está nivelada: Nivele la parrilla eléctrica. Vea las Instrucciones de instalación. Ciertos niveles de potencia parecen demorar más para cocinar alimentos o algunos niveles de potencia no tienen el rendimiento habitual: La parrilla eléctrica regula la temperatura de los componentes internos y reduce automáticamente la potencia de todos los elementos en uso sin ninguna notificación visual o audible. Deje que la parrilla eléctrica se enfríe 30 minutos para que reanude el rendimiento de cocción normal. Consulte "Cómo usar" en la sección "Controles de la parrilla eléctrica".
La parrilla eléctrica emite pitidos.	Se mantiene presionada una tecla: Retire todos los objetos que haya en la zona de los controles o limpie cualquier residuo que haya en la superficie del panel de control. Si la parrilla eléctrica sigue emitiendo pitidos más de 15 minutos, el panel de control se bloqueará y en la pantalla aparecerá el código de error F2E1. Vea "En la parrilla eléctrica aparece el código F2E1" en esta sección.
En la parrilla eléctrica, aparece el código F2E1	En la parrilla eléctrica aparece el código F2E1, lo cual indica que una o más teclas están presionadas de forma permanente. Siga los pasos a continuación. 1. Asegúrese de que los controles de la parrilla eléctrica estén apagados. 2. Limpie minuciosamente el panel de control táctil de la parrilla eléctrica. Consulte la sección "Limpieza general". 3. Desconecte la electricidad o desenchufe la parrilla eléctrica. 4. Después de 1 minuto, vuelva a conectar la electricidad o enchufe la parrilla eléctrica. 5. Si el error vuelve a aparecer después de 1 minuto, solicite servicio.

ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar ayuda o servicio técnico, por favor consulte la sección "Solución de problemas". Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo del modelo y de serie del aparato. Esta información nos ayudará a atender mejor a su pedido.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas FSP®. Las piezas de repuesto FSP® encajarán y funcionarán bien ya que están elaboradas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de WHIRLPOOL.

Para encontrar piezas de repuesto FSP® en su localidad, llámenos o llame al centro de servicio oficial de Whirlpool más cercano.

En los EE.UU.

Llame al Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool sin costo al: **1-800-253-1301** o visite **www.whirlpool.com**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Asistencia al cliente especializada (idioma español, deficiencias de audición, visión limitada, etc.).
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos de servicio oficiales de Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de Estados Unidos.

Para localizar una empresa de servicios designada por Whirlpool en su zona, también puede consultar las páginas amarillas de la guía telefónica.

Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Corporation con sus preguntas o dudas a:

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

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Accesorios

Accesorios en EE. UU.

Para pedir accesorios, visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.com/cookingaccessories**

Juego para enlatado

(modelos con elementos de serpentines)
Pida la pieza número 242905

Limpiador de parrilla eléctrica

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida el número de pieza 31464

Protector para parrillas eléctrica

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida el número de pieza 31463

Juego para cuidado de la parrilla eléctrica

(incluye limpiador, protector y almohadillas para aplicar)
Pida la pieza número 31605

Raspador para parrillas eléctrica

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número WA906B

Limpiador multiuso para electrodomésticos

Pida la pieza número 31682

En Canadá

Llame al Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool Canada LP sin costo al: **1-800-807-6777**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos designados por Whirlpool Canada LP están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de Canadá.

Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Canada LP con sus preguntas o dudas a:

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

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

En México

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool México con sus preguntas o dudas a:

Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.
Carretera Miguel Alemán Km 16.13
Col. El Milagro Apodaca, Nuevo León
México C.P. 66634
Whirlpool Service®
Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana
Teléfono: **(81)8329-2100**
Dentro de la Republica Mexicana
Teléfono: **01 (81) 8329-2100**
www.whirlpool.mx/servicio

SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA

WHIRLPOOL SERVICE

KitchenAid®

MAYTAG®

Whirlpool®

acros®

TODO LO QUE NECESITAS CUANDO MÁS LO NECESITAS

Recuerde leer las indicaciones de su manual de uso y cuidado. Si usted requiere asesoría o servicio contáctenos.

Le recomendamos tener a la mano:

- Su factura, garantía sellada o comprobante de compra, serán necesarios para hacer válida la garantía de su producto.
- Modelo y Número de Serie, mismos que encontrará en el etiquetado del producto.

Centro de contacto:



Monterrey, N.L y su área metropolitana al 83.29.21.00
y desde el resto de la República al 01 (81) 83.29.21.00



www.whirlpool.mx/servicio

- Solicita tu servicio
- Chat de Asesoría en línea

Conexiones | Mantenimientos | Extensiones de Garantía | Accesorios | Reparaciones dentro y fuera de garantía



Para recomendaciones de uso visita el canal:

WHIRLPOOL SERVICE MÉXICO

