



GAS COOKTOP USER INSTRUCTIONS

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

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

Model Number _____ Serial Number _____

Table of Contents

KEY USAGE TIPS	3
Propane Gas Conversion	3
Placements of Burner Heads and Caps	3
Lightning the Burners.....	3
Cleaning the Burner: Tips	3
ASSEMBLING YOUR COOKTOPS	4
Assembling the Burners.....	4
Grate Placement	4
COOKTOP FEATURES	5
CARE AND CLEANING	6
ACCESSORIES	6
COOKING WITH YOUR COOKTOP	7
TROUBLESHOOTING	8
WARRANTY	10

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

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

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

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

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

For more information, contact your gas supplier.

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The cooktop, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA70* or the *Canadian Electrical Code, Part 1*. Be sure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.

- This cooktop is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.
- Injuries may result from the misuse of the cooktop such as stepping, leaning, or sitting on the top surface.
- Maintenance – Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage on the cooktop – Flammable materials should not be stored on or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KEY USAGE TIPS

Propane Gas Conversion

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

Placement of Burner Heads and Caps

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

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

Lighting the Burners

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

To light the burners:

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

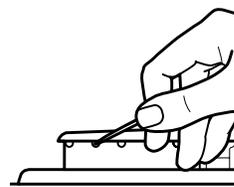
Power failure: In case of a power failure, burners can be lit manually. Hold a lit match near the burner and turn the knob counterclockwise to IGNITE.

Cleaning the Burner: Tips

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

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

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

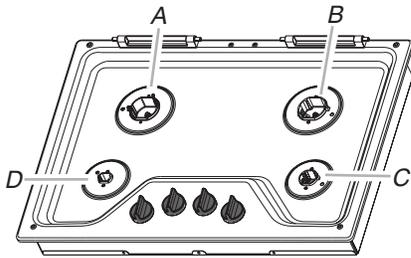


- Gently clean the igniter with a damp cloth.

ASSEMBLING YOUR COOKTOP

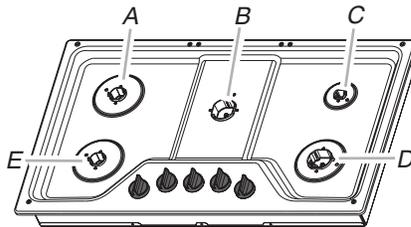
Assembling the Burners

Check your model number. Then refer to the following for information specific to your burners.



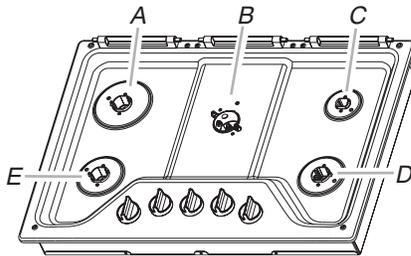
WCG51US0D and WCG75US0D

- A. SpeedHeat™ burner
- B. Standard burner
- C. Standard burner
- D. Accusimmer® burner



WCG51US6D

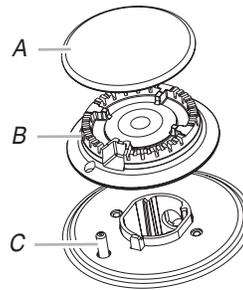
- A. Standard burner
- B. SpeedHeat™ burner
- C. Accusimmer® burner
- D. Standard burner
- E. Standard burner



WCG9

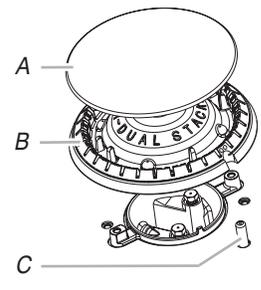
- A. Standard burner
- B. FlexHeat™ burner
- C. Accusimmer® Plus burner
- D. Standard burner
- E. Standard burner

- Standard, SpeedHeat™ and FlexHeat™ burners are similar in assembly. Note that there is no hole in the FlexHeat™ dual flame burner head to insert the electrode. The FlexHeat™ burner electrode (C) aligns with the semicircle notch in the head (B).



Standard and SpeedHeat™ Burners

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

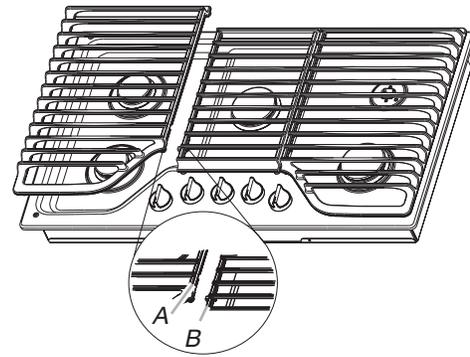


FlexHeat™ Burner

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

Grate Placement

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



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

Burner Head Placement

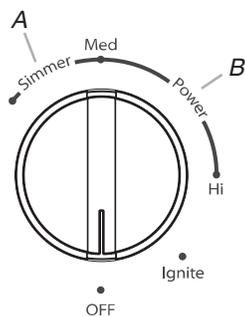
- Burner caps and heads are included with your cooktop.
- Always match the burner head size to the cap size.
- Always line up the hole in the burner head to the electrode.
- The cooktop comes with an extra Melt cap on WCG9 series models. This is a large cap with “MELT” and “FOR SMALLEST BURNER” printed on it. Use this cap over the smallest burner only.

COOKTOP FEATURES

FlexHeat™ Burner

This burner has the flexibility of two burners in one, providing heat ranges from fast boiling to precise simmering.

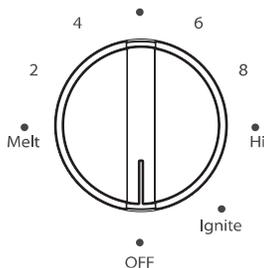
- **Power:** Select Hi for preparing large quantities of food or to boil liquids quickly. For best results, rotate the knob to Hi in the Power range.
- **Simmer:** Use Simmer to slowly cook foods or to hold a simmer. For best results, rotate the knob to the end of the Simmer range. Only the small flame will light, making this the best burner for simmering or slow cooking.



Dual Flame Burner
A. Simmer range
B. Power range

Accusimmer® and Accusimmer® Plus Burners

The Even-Heat™ Simmer burner is for simmering sauces. Position the knob closer to Melt for a more delicate simmer level.



Accusimmer® Plus

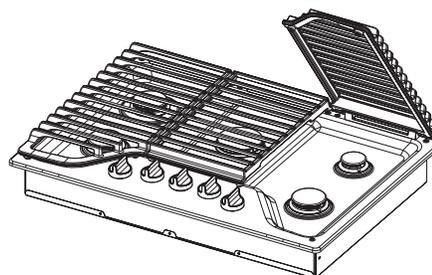
NOTE: The melt cap is available on WCG9 series models only.
Melt: For melting chocolate or butter or an even more delicate simmer, the melt cap can be used in place of the standard burner cap on the smallest burner. Set the knob to the "Melt" position. Remove the small burner cap and replace it with the larger Melt cap for delicate simmering. For less delicate simmering, use the small cap.



EZ-2-Lift™ Hinged Cast Iron Grates

Your cooktop comes with hinged grates for easier cleaning. The grates pivot upward and toward the back of the cooktop for easy access under the grates.

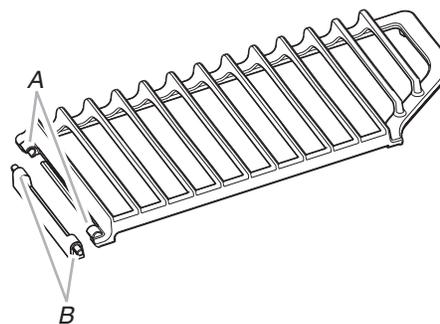
The grates will stop once they are moved to their vertical (fully open) position. A 20" (50.8 cm) minimum clearance from the countertop to the bottom of the upper cabinets/appliances is needed to fully open the grates.



Be sure to return the grates to their normal (down) position once cleaning is complete.

The grates are removable for cleaning.

To attach the grates to their hinges, insert the grate slot over the hinge pin on the back of the cooktop. Be sure to keep the grate angled above the cooktop to avoid scratching the cooktop until the grate is seated on the hinge pin. Then position the grate down onto the cooktop.



A. Grate slot
B. Hinge pin

SpeedHeat™ Burner

Use the SpeedHeat™ burner for rapid boiling, searing and frying. The SpeedHeat™ burner is the left rear burner on 30" (76.2 cm) models and the center burner on 36" (91.4 cm) models.

CARE AND CLEANING

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

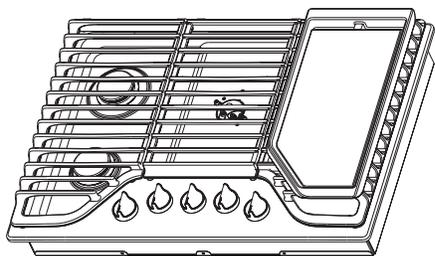
Surface Type	Cleaning Recommendation
Control Knobs (Plastic)	The knobs should be cleaned with soap and water or in the dishwasher. To remove the knobs, be sure the knobs are in the OFF position. Do not remove the seals under the knobs.
Burner Grates	Soap and Water: Use a nonabrasive plastic scrubbing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

ACCESSORIES

Enhance your new cooktop with the following genuine Whirlpool accessories. For more information on options and ordering, call **1-800-442-9991**, or visit us at: **www.whirlpool.com/accessories**. In Canada, call **1-800-807-6777** or visit us at **www.whirlpoolparts.ca**.

Gourmet Griddle (optional accessory)

A griddle accessory is available for these cooktops. The griddle provides a large surface for cooking meats, pancakes, sandwiches, etc. It is designed to match the right grate of your cooktop without interfering with the controls. Order Part Number W10685483.



White Ice and Black Ice Collection

To complete the look of your White Ice or Black Ice Whirlpool kitchen appliances, coordinating knobs can be ordered. Gray grates are also

Stainless steel color knobs: order Part Number W10698166.

Gray grates: order Part Number W10594440 for model number WCG51US0DW or Part Number W10594443 for model number WCG51US6DW.

COOKING WITH YOUR COOKTOP

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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

Selecting the proper flame size

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

- **High flame** - Start food cooking, bring water to a boil, or pan broiling.
- **Medium flame** - Maintain a slow boil, fry or sauté, thicken sauces, steam, or stew.
- **Low flame** - Keep food cooking, simmer, or keep food warm.

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

Cookware

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid. The material should be medium to heavy thickness. Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper cookware may be used but may leave permanent marks on the grates or cooktop. Use the chart below as a guide for cookware material.

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

Canning

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

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

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

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

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 www.whirlpool.com/product_help for recommendations that may help you avoid a service call. In Canada, visit <http://www.whirlpool.ca>.

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

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	<p>Check the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Make sure the power supply cord is plugged into a grounded 3 prong outlet. ■ Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. ■ Make sure the cooktop is properly connected to the gas supply. Contact a service technician or refer to the installation instructions.
Burners will not operate	<p>If this is the first time the cooktop is being used, turn on any one of the burner knobs to release air from the gas lines. Be sure the control knob is pushed in before turning to a setting.</p> <p>A burner port (hole) may be clogged or the igniter may need cleaning. Refer to “Cleaning the Burner: Tips” in the “Key Usage Tips” section.</p> <p>Check that the burner base and caps are positioned correctly. Refer to “Placement of Burner Heads and Caps” in the “Key Usage Tips” section.</p>
Burner flames are uneven, yellow and/or noisy	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="flex: 1;"> <p>Compare the flame to the illustrations below. If the flames look like A, call or service. Normal flames look like B or C. If Propane gas is being used, the cooktop may have been converted improperly. Contact a service technician or refer to the “Assistance or Service” section in the Use and Care Guide.</p> <p>A burner port (hole) may be clogged. Refer to “Cleaning the Burner: Tips” in the “Key Usage Tips” section.</p> <p>Check that the burner caps are positioned correctly. Refer to “Placement of Burner Heads and Caps” in the “Key Usage Tips” section.</p> </div> <div style="flex: 2; text-align: center;">  <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div style="text-align: center;"> <p>Yellow Flames <i>Call for Service</i></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Yellow Tips on Outer Cones <i>Normal for Propane Gas</i></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Soft Blue Flames <i>Normal for Natural Gas</i></p> </div> </div> </div> </div>
When a knob is pushed, all burners spark	<p>Sparking/clicking of all the burners is normal operation. A burner will light only if the knob is pushed in and turned to the 🔥 position.</p>
Burner is making a popping noise	<p>If the burner is wet or dirty, clean and/or let the burner dry.</p>

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

WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide or visit www.whirlpool.com/product_help.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Whirlpool Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

Whirlpool Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-253-1301. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine whether another warranty applies.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Whirlpool parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or Propane gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Whirlpool.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Whirlpool servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Whirlpool makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Whirlpool or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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

Whirlpool® TABLE DE CUISSON AU GAZ GUIDE D'UTILISATION

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

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

Numéro de modèle _____

Numéro de série du produit _____

Table des matières

CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION.....	13
Conversion pour l'alimentation au propane.....	13
Emplacement des têtes et des chapeaux de brûleurs.....	13
Allumage des brûleurs	13
Conseils pour le nettoyage des brûleurs.....	13
ASSEMBLAGE DE LA TABLE DE CUISSON.....	14
Assemblage des brûleurs	14
Emplacement des grilles.....	14
CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON.....	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	16
ACCESSOIRES.....	16
CUISINER AVEC LA TABLE DE CUISSON.....	17
DÉPANNAGE	18
GARANTIE.....	20

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

! DANGER

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

! AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

Pour d'autres informations, contacter le fournisseur de gaz local.

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

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

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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE** – Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grim pant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – La table de cuisson lorsqu'elle est correctement installée doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code national électrique, ANSI/NFPA70* ou le *Code canadien des installations électriques, Partie 1*. S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

- La table de cuisson est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à la table de cuisson.
- Des blessures peuvent survenir du mauvais usage de la table de cuisson tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur le dessus de la surface.
- Entretien – Garder l'espace autour de la table de cuisson dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage sur la table de cuisson – Des produits inflammables ne doivent pas être remisés sur ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord d'un ustensile de cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION

Conversion pour l'alimentation au propane

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

Emplacement des têtes et des chapeaux de brûleurs

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

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

Allumage des brûleurs

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

Allumage des brûleurs :

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

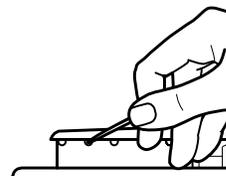
Panne de courant : En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position IGNITE (allumage).

Conseils pour le nettoyage des brûleurs

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

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

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

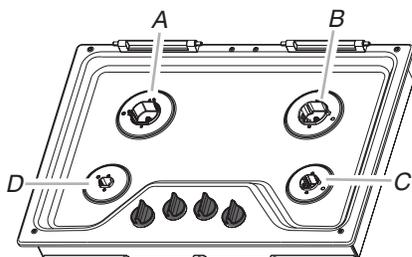


- Nettoyer délicatement l'allumeur avec un chiffon humide.

ASSEMBLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

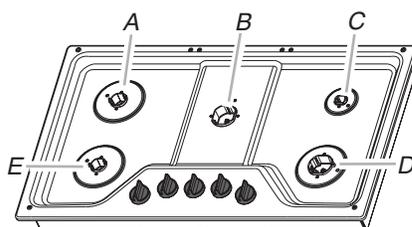
Assemblage des brûleurs

Vérifier votre numéro de modèle. Ensuite, voir ci-dessous pour des informations spécifiques à vos brûleurs.



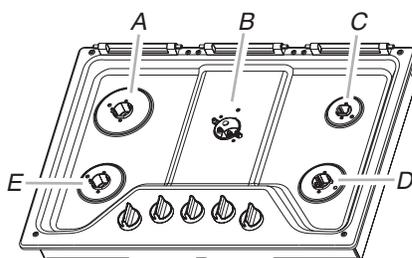
WCG51US0D et WCG75US0D

- A. Brûleur SpeedHeat™
- B. Brûleur standard
- C. Brûleur standard
- D. Brûleur Accusimmer®



WCG51US6D

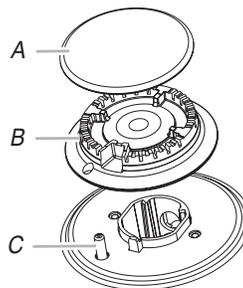
- A. Brûleur standard
- B. Brûleur SpeedHeat™
- C. Brûleur Accusimmer®
- D. Brûleur standard
- E. Brûleur standard



WCG9

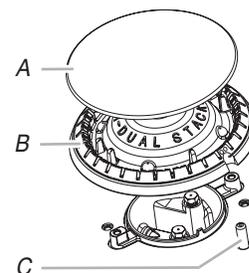
- A. Brûleur standard
- B. Brûleur FlexHeat™
- C. Brûleur Accusimmer® Plus
- D. Brûleur standard
- E. Brûleur standard

- Les brûleurs standard SpeedHeat™ et FlexHeat™ se ressemblent lorsqu'ils sont assemblés. Noter que le brûleur à double flamme FlexHeat™ ne comporte aucun trou pour insérer l'électrode. L'électrode du brûleur FlexHeat™ (C) s'aligne avec l'encoche en demicercle sur la tête (B).



Brûleurs standard et SpeedHeat™

- A. Chapeau
- B. Tête
- C. Électrode

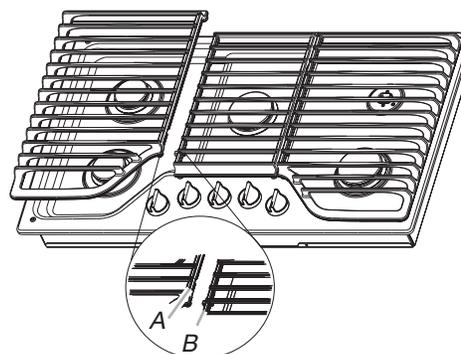


Brûleur FlexHeat™

- A. Chapeau
- B. Tête
- C. Électrode

Emplacement des grilles

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



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

Emplacement des têtes de brûleurs

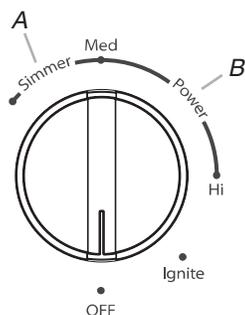
- Les chapeaux et les têtes des brûleurs sont inclus avec la table de cuisson.
- Toujours adapter la taille de la tête de brûleur avec la taille de chapeau correspondante.
- Toujours aligner le trou de la tête de brûleur avec l'électrode.
- La table de cuisson est fournie avec un brûleur pour faire fondre supplémentaire sur les modèles de série WCG9. Il s'agit d'un grand chapeau portant les mentions "MELT" (faire fondre) et "FOR SMALLEST BURNER" (pour le brûleur le plus petit). Utiliser ce chapeau uniquement sur le plus petit brûleur.

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Brûleur FlexHeat™

Ces brûleurs possèdent la flexibilité de deux brûleurs en un, offrant de nombreux niveaux de chaleur allant de l'ébullition rapide au mijotage de précision.

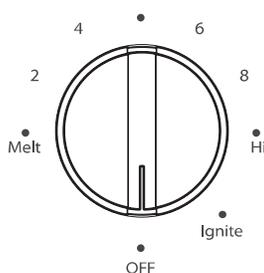
- **Power (puissance) :** Sélectionner la position Hi (élevée) pour préparer de grosses quantités d'aliments, ou pour porter rapidement des liquides à ébullition. Pour des résultats optimaux, faire tourner le bouton sur la position Hi dans la plage "Power" (puissance).
- **Simmer (mijotage) :** Utiliser la fonction Simmer (mijotage) pour une cuisson lente, ou pour maintenir un mijotage. Pour des résultats optimaux, faire tourner le bouton dans la plage "Simmer" (puissance) jusqu'à ce qu'il bute. Seule la petite flamme s'allume, ce qui en fait le brûleur idéal pour le mijotage ou la cuisson lente.



Brûleur à double flamme
A. Plage Simmer (mijotage)
B. Plage Power (puissance)

Brûleurs Accusimmer® et Accusimmer® Plus

Le brûleur de mijotage Even-Heat™ sert à faire mijoter les sauces. Rapprocher le bouton de la position Melt (faire fondre) pour un mijotage à température encore plus basse.



Accusimmer® Plus

REMARQUE : Le chapeau pour faire fondre est disponible sur les modèles de série WCG9 uniquement.

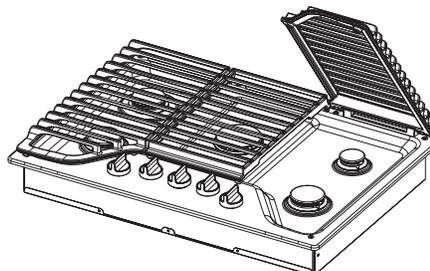
Faire fondre : Le chapeau pour faire fondre peut être utilisé à la place du chapeau de brûleur standard sur le plus petit brûleur pour faire fondre le chocolat ou le beurre, ou pour un mijotage à température encore plus basse. Tourner le bouton de sélection sur la position "Melt" (faire fondre). Retirer le petit chapeau de brûleur et le remplacer par le chapeau plus grand pour faire fondre et pour le mijotage à basse température. Pour un mijotage à plus haute température, utiliser le petit chapeau.



Grilles en fonte sur charnières EZ-2-Lift™

Votre table de cuisson est fournie avec des grilles sur charnières plus faciles à nettoyer. Les grilles pivotent vers le haut et vers l'arrière de la table de cuisson, pour accéder plus facilement aux zones situées en-dessous des grilles.

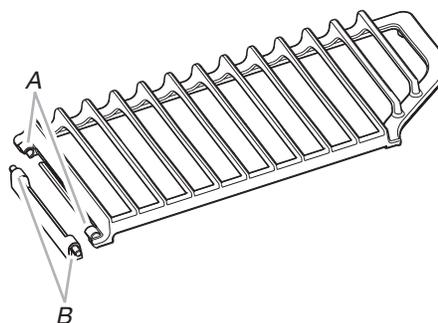
Les grilles butent dès qu'on les soulève en position verticale (ouverture complète). Une distance de dégagement minimale de 20" (50,8 cm) du plan de travail jusqu'aux placards et appareils ménagers supérieurs est nécessaire pour l'ouverture complète des grilles.



Veiller à remettre les grilles en position normale (basse) une fois le nettoyage terminé.

Les grilles sont amovibles pour le nettoyage.

Pour attacher les grilles à leurs charnières, insérer l'encoche des grilles sur l'axe de la charnière à l'arrière de la table de cuisson. Veiller à incliner légèrement la grille au-dessus de la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien insérée dans l'axe de la charnière pour éviter d'érafler la table de cuisson. Puis abaisser la grille en position sur la table de cuisson.



A. Encoche de la grille
B. Axe de charnière

Brûleur SpeedHeat™

Utiliser le brûleur SpeedHeat™ pour l'ébullition rapide, le grillage et la friture. Le brûleur SpeedHeat™ correspond au brûleur arrière gauche sur les modèles de 30" (76,2 cm) et au brûleur central sur les modèles de 36" (91,4 cm).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

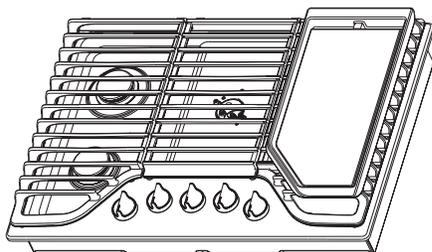
Type de surface	Recommandation de nettoyage
Boutons de commande (plastique)	Les boutons doivent être nettoyés au savon et à l'eau, ou au lave-vaisselle. Pour retirer les boutons, s'assurer que les boutons sont à la position OFF (arrêt). Ne pas retirer les joints sous les boutons.
Grilles de brûleur	Savon et eau : Utiliser un ustensile de récurage en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif, du savon et de l'eau. Lave-vaisselle : Les grilles sont lavables au lave-vaisselle. Retirer toute trace d'aliment brûlé avant de placer les grilles dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles ni les cogner contre des surfaces dures telles que des ustensiles de cuisson en fonte. Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre en raison de l'exposition à de fortes températures.
Chapeaux de brûleur	Utiliser un ustensile de récurage en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif, du savon et de l'eau. Ne pas placer les chapeaux dans le lave-vaisselle ou réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.
Base de brûleur	Les trous dans les bases des brûleurs doivent être propres pour que l'allumage puisse s'effectuer et que la flamme soit entière et régulière. Consulter "Conseils pour le nettoyage des brûleurs" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".
Surface de cuisson en porcelaine émaillée	Utiliser un ustensile de récurage non abrasif et un nettoyant pour le verre, ou un nettoyant doux liquide, comme par exemple le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®, référence W10355010.
Surface de cuisson en acier inoxydable	Pour de meilleurs résultats, utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Frotter dans la direction des lignes du grain pour ne pas détériorer la surface. Utiliser un produit de nettoyage tout usage, comme par exemple le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®, référence W10355010. Pour les revêtements en acier inoxydable, commander le nettoyant pour acier inoxydable affresh®, référence W10355016. Ne pas utiliser de tampons de récurage, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou d'essuie-tout abrasif. Pour commander des nettoyants affresh®, appeler le centre d'expérience de la clientèle Whirlpool au 1 800 442-9991 ou visiter le site Internet www.whirlpool.com et cliquer sur "Service et soutien", puis sur "Pièces de rechange". Au Canada, composer le 1 800 807-6777 ou visiter le site Internet www.whirlpool.ca .

ACCESSOIRES

Améliorez votre nouvelle table de cuisson grâce aux authentiques accessoires Whirlpool suivants. Pour plus d'informations sur les options et sur les possibilités de commande, appeler le **1-800-442-9991**, ou consulter : **www.whirlpool.com/accessories**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777** ou visiter notre site Web sur **www.whirlpoolparts.ca**.

Plaque à frire Gourmet (accessoire en option)

A griddle accessory is available for these cooktops. The griddle provides a large surface for cooking meats, pancakes, sandwiches, etc. It is designed to match the right grate of your cooktop without interfering with the controls. Order Part Number W10685483.



Collection Glace blanche et Glace noire

Pour donner la touche esthétique finale à vos appareils ménagers de cuisine Glace blanche et Glace noire de Whirlpool, vous avez la possibilité de commander des boutons assortis. Des grilles grises sont également disponibles pour les modèles blancs.

Boutons coloris acier inoxydable : Commander la référence W10698166.

Grilles grises : Commander la référence W10594440 pour le modèle numéro WCG51US0DW ou la référence W10594443 pour le modèle numéro WCG51US6DW.

CUISINER AVEC LA TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

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

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Sélection de la taille de flamme appropriée

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

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

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

Ustensile de cuisson

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

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

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

Préparation de conserves

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

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

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

Ustensile de cuisson

Caractéristiques

Aluminium Chauffe rapidement et uniformément. L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.

Fonte Chauffe lentement et uniformément. Convient pour le brunissage et la friture. Maintient la chaleur pour une cuisson lente.

Céramique ou vitrocéramique Suivre les instructions du fabricant. Chauffe lentement et uniformément. Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.

Cuivre Chauffe très rapidement et uniformément.

Terre cuite Suivre les instructions du fabricant. Utiliser des réglages de température basse.

Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée Voir acier inoxydable ou fonte.

Acier inoxydable Chauffe rapidement, mais inégalement. Un coeur ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

DÉPANNAGE

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

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

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 Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

Si vous rencontrez les problèmes suivants	Solutions recommandées
Rien ne fonctionne	<p>Vérifier ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement branché sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. ■ Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. ■ S'assurer que la table de cuisson est correctement raccordée à la canalisation de gaz. Contacter un technicien de service désigné ou voir les instructions d'installation.
Les brûleurs ne fonctionnent pas	<p>Si c'est la première fois que la table de cuisson est utilisée, allumer n'importe quel bouton de brûleur afin de libérer l'air présent dans les canalisations.</p> <p>S'assurer que le bouton est enfoncé avant de le tourner à un réglage.</p> <p>Un orifice (trou) du brûleur est peut-être obstrué, ou l'allumeur a peut-être besoin d'être nettoyé. Consulter "Nettoyage des brûleurs" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".</p> <p>Vérifier que les bases et les chapeaux de brûleur sont positionnés correctement. Consulter "Placement des têtes et des chapeaux de brûleur" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".</p>
Les flammes des brûleurs ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes	<p>Comparer l'aspect de la flamme aux illustrations ci-dessous.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>Flammes jaunes <i>Appeler pour demander une intervention de dépannage</i></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Extrémités jaunes sur cônes externes <i>Normal pour gaz propane</i></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Flammes bleues douces <i>Normal pour gaz naturel</i></p> </div> </div> <p>Si les flammes ressemblent à l'illustration A, faire un appel de service. Des flammes normales ressemblent à l'illustration B ou C. Si la table de cuisson est alimentée au gaz propane, il est possible qu'elle ait été mal convertie. Contacter un technicien de service ou voir la section "Assistance ou service" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.</p> <p>Un orifice (trou) du brûleur peut être obstrué. Consulter "Conseils pour le nettoyage des brûleurs" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation". Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement positionnés. Consulter "Placement des têtes et des chapeaux de brûleur" dans la section "Conseils élémentaires d'utilisation".</p>
Lorsque l'on appuie sur un bouton, tous les brûleurs génèrent des étincelles	<p>Il est normal que tous les brûleurs émettent des cliquetis et génèrent des étincelles. Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton et qu'on le tourne à la position .</p>
Le brûleur émet un bruit d'éclatement	<p>Si le brûleur est mouillé ou sale, le nettoyer et/ou le laisser sécher.</p>

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

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'expérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, ou rendez-vous sur le site <http://www.whirlpool.ca>.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Whirlpool. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

Centre d'expérience de la clientèle Whirlpool

Aux É.-U., composer le 1 800 253-1301. Au Canada, composer le 1 800 807-6777.

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

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Whirlpool") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires qui ne sont pas d'origine Whirlpool.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz propane.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Whirlpool autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

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

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

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

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Whirlpool décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Whirlpool ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

