



ELECTRIC RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. If you should experience a problem not covered in TROUBLESHOOTING, please visit our website at www.ikea.com or www.whirlpool.ca for additional information. If you still need assistance, call us at 1-866-664-2449.

You will need your model and serial number located on the oven frame behind the storage drawer panel.

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket.....	2
FEATURE GUIDE	4
COOKTOP USE	5
OVEN USE	5
Electronic Oven Controls.....	5
Aluminum Foil.....	6
Positioning Racks and Bakeware.....	6
Oven Vent.....	6
Baking and Roasting.....	6
Broiling.....	6
RANGE CARE	7
General Cleaning.....	7
Oven Light.....	7
TROUBLESHOOTING	8
ACCESSORIES	8
WARRANTY	9

RANGE 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.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.

⚠ WARNING

Tip Over Hazard

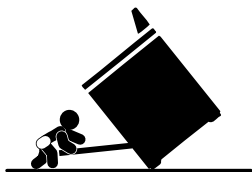
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

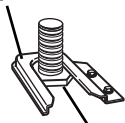
Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- 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 – The range 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.
- 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 or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top 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.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- 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.
- 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.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

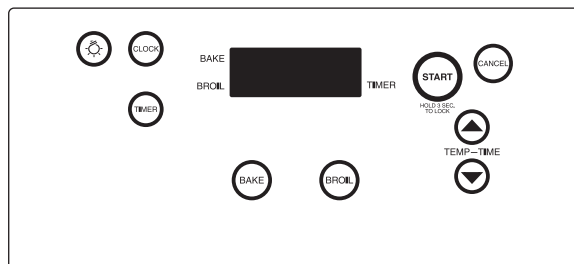
For units with ventilating hood –


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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.ikea.com or www.whirlpool.ca for more detailed instructions.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Oven Light 	Oven cavity light	While the oven door is closed, press Oven Light to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
HOLD 3 SEC TO LOCK	Oven control lockout	On models without the HOLD 3 SEC TO LOCK keypad, use the START keypad. <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is off. 2. Press and hold HOLD 3 SEC TO LOCK keypad for 3 seconds (on some models, START keypad for 3 seconds) 3. A tone will sound, and “Loc” will be displayed. 4. Repeat to unlock. Only the Clock, Oven Light, and Timer keypads will function with the controls locked.
CLOCK	Clock	The Clock uses a 12-hour cycle. <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is off. 2. Press CLOCK. 3. Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to set the time of day. 4. Press CLOCK or START.
TIMER	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press TIMER. 2. Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to set the length of time. 3. Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. 4. Press TIMER twice to cancel the Timer. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off. 5. If the TIMER is running, but not in the display, press TIMER to display the countdown for 5 seconds.
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 2. Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° increments between 170°F and 525°F (75°C and 275°C). 3. Press START. 4. To change the temperature repeat Step 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position cookware in oven and close door to broil stop position. The door should remain open approximately 5" (12.7 cm). 2. Press BROIL. 3. Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to change the temperature in 5°F (5°C) increments between 300°F and 525°F (150°C and 275°C). 4. Press START. 5. Press CANCEL when finished.
START	Cooking start	The Start pad begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds, “PUSH?” or “PSH” appears in the display. If Start is not pressed within 1 minute after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	Range function	The Cancel keypad stops any function except the Clock, Timer, and Oven Control Lockout.
TEMP/TIME	Temperature and time adjust	The “up” or “down” arrow pads are used to adjust time and temperature settings.

COOKTOP USE

⚠ WARNING



Fire Hazard

**Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so can result in death or fire.**

The control knobs can be set to anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting.

Ceramic Glass (on some models)

The surface cooking area will glow red when an element is on. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating.

Cooktop On Indicator Light (on some models)

The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

Hot Surface Indicator Light (on some models)

On ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the console panel.

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed. Indicator lights show functions that are in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered
- Reminder (on some models), repeating each minute after the end-of-cycle tones

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

To change: Press and hold BROIL for 5 seconds. A tone will sound, and "°C" or "°F" will appear on the display. Repeat to change back.

To exit mode, press CANCEL.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause element cycling to give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example "0°F CAL" or "00."
2. Press the TEMP/TIME "up" or "down" arrow pads to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (15°C) and -30°F (-15°C).
3. Press START.

Options Mode

Press and hold TIMER for 5 seconds, and "Opt" will appear. Use the TEMP/TIME keys to cycle through the following options. Press CANCEL to exit the mode.

End of Cycle Tones

"b1" (beep once) or "b" (continue to beep) will be displayed. Press TIMER to toggle through selection.

12-Hour Shutoff

If "12 Hr" is displayed, the oven will automatically shut off after 12 hours. Press TIMER to toggle to "- Hr" to disable the 12-hour shutoff.

Oven Light with Door Open

"LOn" indicates that the oven light will turn on when the door is open. If "LOFF" is displayed, the oven light will turn on only with the oven light switch. Press TIMER to toggle through selection.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

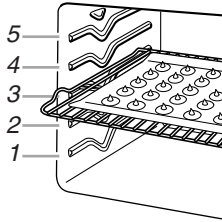
Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Rack Positions

Rack 5: Toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.

Rack 4: Use for 2-rack baking and broiling.

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, frozen convenience foods. Broiling chicken pieces.

Rack 2: Roasting small cuts of meat, pies, casseroles, bundt cakes, and 2-rack baking.

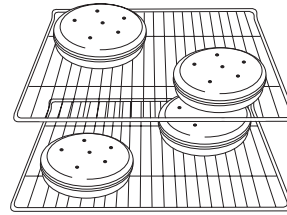
Rack 1: Roasting large cuts of meat and poultry.

Multiple Rack Cooking

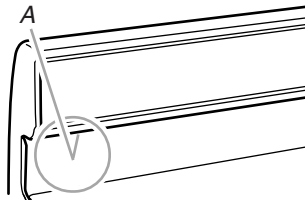
2-rack: Use rack positions 2 and 4.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 4 for baking. Place the cakes on the racks as shown.



Oven Vent



A. Oven vent (ceramic glass model)

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

The bake and broil burners cycle on and off in intervals. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Preheating

After START is pressed, the oven will display "100°F (38°C)" until the temperature is above 170°F (75°C). Once 170°F (75°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display.

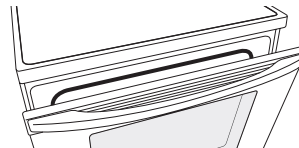
Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the cover for contact information. Ask for Part Number 4396923.

It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door to the broil stop position to ensure proper broiling temperature.



RANGE CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.ikea.com or www.whirlpool.ca.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682B (not included):
See cover for contact information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462B (not included):
See cover for contact information.

Liquid detergent or all-purpose cleaner:

Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CERAMIC GLASS (on some models)

Cleaning Method:

Cooktop Cleaner Part Number 31464B is recommended regularly to help avoid scratches, pitting and abrasions and to condition the cooktop.

Cooktop Scraper Part Number WA906B is also recommended for stubborn soils. These can be ordered as accessories. See cover for contact information. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

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

Light to moderate soil

- Clean with paper towels or clean damp sponge

Sugary spills (jellies, candy, syrup)

- Clean with cooktop scraper and cooktop cleaner. Scrape off sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.

Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration

- Clean with Cooktop Cleaner or nonabrasive cleanser:

Burned-on soil

- Clean with Cooktop Cleaner and Cooktop Scraper.

Metal marks from aluminum and copper

- Clean with Cooktop Cleaner as soon as cooktop has cooled down. The marks will not totally disappear, but after many cleanings they will become less noticeable.

Tiny scratches and abrasions

- Use Cooktop Cleaner for scratches. Scratches and abrasions do not affect cooking performance, and after many cleanings they will become less noticeable.

COOKTOP CONTROLS

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

Do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water:
Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682B (not included):
See cover for contact information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

STORAGE DRAWER

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the off position.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.

2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here or visit our website and reference Frequently Asked Questions (FAQs) to possibly avoid the cost of a service call.

www.ikea.com or www.whirlpool.ca

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded outlet.
 - **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
-

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
 - **On ceramic glass models, is the oven control lockout set?**
See the control lock keypad feature in the “Feature Guide” section.
-

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware 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 cooking results not what expected

- **Is the control knob set to the proper heat level?**
See “Cooktop Use” section.
 - **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
-

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
See “Electronic Oven Controls” section.
-

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See “Oven Temperature Control” section of the “Electronic Oven Controls” section.
-

Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**
See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See cover for contact information.
-

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
There has been a power failure. Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.
 - **Is the display showing a letter followed by a number?**
Press the CANCEL keypad to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See cover for contact information.
 - **Is the display showing a flashing “PUSH?” or “PSH”?**
See the “Start” keypad feature in the “Feature Guide” section.
-

Oven cooking results not what had been expected

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
 - **Is the proper temperature set?**
Double-check the recipe in a reliable cookbook.
 - **Is the proper oven temperature calibration set?**
See “Oven Temperature Control” section of the “Electronic Oven Controls” section.
 - **Was the oven preheated?**
See “Baking and Roasting” section.
 - **Are the racks positioned properly?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
 - **Is there proper air circulation around bakeware?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
 - **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Check that batter is level in the pan.
 - **Is the proper length of time being used?**
Adjust cooking time.
 - **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
 - **Are baked items too brown on the bottom?**
Move rack to higher position in the oven.
 - **Are pie crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.
-

ACCESSORIES

Cooktop Care Kit

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

Cooktop Protectant

Order Part Number 31463B

Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)
Order Part Number 31464B

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Stainless Steel Cleaner and Polish

(stainless steel models)
Order Part Number 31462B

All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682B

Split-Rack with Removable Insert

Order Part Number 4396927B

Broiler Pan

Order Part Number 4396923B

IKEA MAJOR APPLIANCE WARRANTY

How long is the IKEA limited warranty valid?

This limited warranty is valid for five years from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, unless the appliance is named LAGAN in which case this limited warranty is valid for one year from the date of purchase. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) year limited warranty?

For major appliances named "LAGAN," this limited warranty is valid for one year from the date of purchase.

Who will execute the service?

This limited warranty is provided by Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool"). Service must be provided by a Whirlpool designated service company.

What does this limited warranty cover?

The limited warranty will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when the major appliance was purchased. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this limited warranty?".

What will be done to correct the problem?

The designated service company will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this limited warranty. If considered covered, the designated service company will then repair the defect. Your sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein.

What is not covered under this limited warranty?

- Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
- Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
- Replacement parts or repair labor if this major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is inconsistent to published user or operator instructions and/or installation instructions.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved for use.
- Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within 30 days from the date of purchase.
- Any food loss or medicine loss due to refrigerator or freezer product failures.
- Pick up and delivery. This major appliance is intended to be repaired in your home.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
- Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized servicer is not available.
- The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Replacement parts or repair labor on major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined.

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

Disclaimer of Implied Warranties

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

Limitation of Remedies; Exclusion of Incidental and Consequential Damages

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

How to reach us if you need our service

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized IKEA retailer to determine if another warranty applies.

10/09

For additional product information, visit www.ikea.com or www.whirlpool.ca.

If you do not have access to the Internet and you need assistance using your product or you would like to schedule service, you may contact Whirlpool at the number below.

Have your complete model number ready. You can find your model number and serial number on the label, located on the oven frame behind the storage drawer panel.

For assistance or service, call 1-866-664-2449.

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Please keep this User Instructions and model number information for future reference.

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Si vous rencontrez un problème non abordé à la section DÉPANNAGE, veuillez visiter notre site Web à www.ikea.com ou www.whirlpool.ca pour obtenir des informations supplémentaires. Si vous avez toujours besoin d'aide, composez le 1-866-664-2449.

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

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE..... 11
 La bride antibasculement..... 12
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES 15
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 16
UTILISATION DU FOUR 16
 Commandes électroniques du four 16
 Papier d'aluminium..... 17
 Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four..... 17
 Événement du four 17
 Cuisson au four et rôtissage 18
 Cuisson au gril 18
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 18
 Nettoyage général 18
 Lampe du four 19
DÉPANNAGE 19
ACCESSOIRES..... 21
GARANTIE 22

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

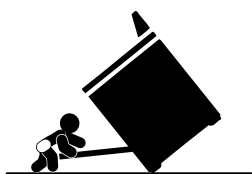
⚠ AVERTISSEMENT

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

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

La bride antibasculement

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



! AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

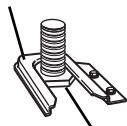
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

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

Voir détails dans les instructions d'installation.

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

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

■ **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimant sur la cuisinière.

■ Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.

■ Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.

■ Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

■ Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

■ Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.

■ Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.

■ N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

■ NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

■ Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.

■ Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.

■ S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.

■ Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

■ Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

■ Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

■ Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

■ Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

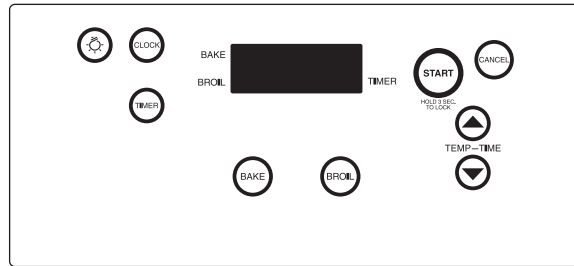
IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ


- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.
- Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –**
 - Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
 - Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
 - Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
 - Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.
- Pour les appareils avec hotte de ventilation –**
 - Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
 - Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur www.ikea.com ou www.whirlpool.ca pour des instructions plus détaillées.



CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Lampe du four 	Lampe de la cavité du four	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur Oven Light (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
HOLD 3 SEC TO LOCK (appuyer pendant 3 sec pour verrouiller)	Verrouillage des commandes du four	Sur les modèles sans la touche HOLD 3 SEC TO LOCK (appuyer pendant 3 sec pour verrouiller), utiliser la touche START (mise en marche). <ol style="list-style-type: none"> Vérifier que le four est éteint. Appuyer sur la touche HOLD 3 SEC TO LOCK (appuyer pendant 3 sec pour verrouiller) (sur certains modèles, appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes). Un signal sonore se fait entendre et "Loc" apparaît sur l'afficheur. Répéter pour déverrouiller. Seules les touches Clock, Oven Light, et Timer (horloge, lampe du four et minuterie) fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées.
CLOCK (horloge)	Horloge	L'horloge utilise un format de 12 heures. <ol style="list-style-type: none"> Vérifier que le four est éteint. Appuyer sur CLOCK (horloge). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME (température/heure) vers le haut ou vers le bas pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
TIMER (minuterie)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur TIMER (minuterie). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME (température/durée) vers le haut ou vers le bas pour régler la durée. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. Appuyer deux fois sur TIMER (minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation), sinon le four s'éteindra. Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME vers le haut ou vers le bas pour entrer une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 525°F (75°C et 275°C). Appuyer sur START (mise en marche). Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre pendant 5 secondes pour que le changement puisse s'effectuer. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au grill)	Cuisson au grill	<ol style="list-style-type: none"> Placer l'ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte à la position de cuisson au grill. La porte doit rester ouverte d'environ 5" (12,7 cm). Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). Appuyer sur les touches à flèche TEMP/TIME vers le haut ou vers le bas pour modifier la température par tranches de 5°F (5°C), entre 300°F et 525°F (150°C et 275°C). Appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

CLAVIER	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si l'on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 secondes, "PUSH?" ou "PSH" (appuyer) apparaît sur l'affichage. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans la minute qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (annulation)	Fonction de la cuisinière	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
TEMP/TIME (température/durée)	Réglage de la durée et de la température de cuisson	Les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" servent à régler la durée et la température.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

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

Vitrocéramique (sur certains modèles)

La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné.

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

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

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

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

Témoin lumineux de surface chaude (sur certains modèles)

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

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson soit éteinte.

UTILISATION DU FOUR

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

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

Commandes électroniques du four

Afficheur des commandes

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

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions de base

Un signal sonore unique

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée

- Rappel (sur certains modèles), signal se répétant à intervalles d'une minute après les signaux sonores de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Fahrenheit et Celsius

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

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

Commande de température du four

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

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

Ajustement du calibrage de la température du four :

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

Mode Options

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

Signaux sonores de fin de programme

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

Arrêt au bout de 12 heures

Si "12 Hr" (12 heures) s'affiche, le four s'éteint automatiquement au bout de 12 heures.

Appuyer sur TIMER (minuterie) pour faire passer l'affichage à "-Hr", afin de désactiver l'arrêt du four au bout de 12 heures.

Lumière du four avec porte ouverte

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

Papier d'aluminium

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

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

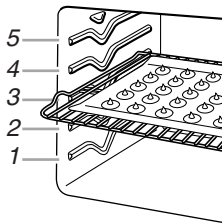
Ustensiles de cuisson au four

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

Grilles

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

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



Positions de la grille

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

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

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

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

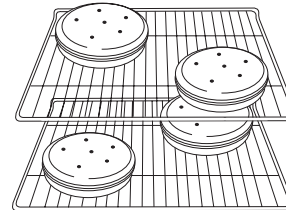
Grille 1 : Pour le rôtiage de grands morceaux de viande et de volaille.

Cuisson sur plusieurs grilles

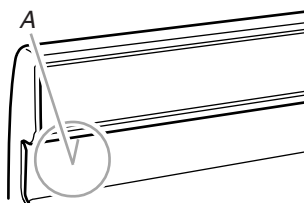
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4.

Cuisson de gâteaux à étages sur 2 grilles

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



Évent du four



A. Évent du four (modèle avec vitrocéramique)

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four; il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

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

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

Préchauffage

Après avoir appuyé sur START (mise en marche), le four affiche "100°F (38°C)" jusqu'à ce que la température soit supérieure à 170°F (75°C). Une fois la température de 170°F (75°C) atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température du préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

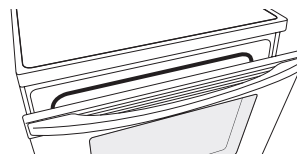
Cuisson au gril

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

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

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

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



ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour des informations complémentaires, vous pouvez consulter la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web sur www.ikea.com ou www.whirlpool.ca.

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

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareils électroménagers - Pièce numéro 31682B (non inclus) : Voir la page de couverture pour savoir qui contacter.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

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

Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

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

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

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

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

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

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

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

Souillure légère à modérée

- Nettoyer avec de l'essuie-tout ou une éponge propre et humide

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

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

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

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

Souillure cuite

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

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

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

Petites éraflures et abrasions

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

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

Ne pas immerger les boutons de commande.

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

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

Méthode de nettoyage :

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

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

Méthode de nettoyage :

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

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

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

TIROIR DE REMISAGE

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

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

Lampe du four

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

Remplacement :

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

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

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici ou consulter notre site Web et www.ikea.com ou www.whirlpool.ca afin d'éviter le coût d'une visite de service.

Rien ne fonctionne

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

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Appuyer sur le bouton avant de le tourner au réglage souhaité.
- **Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage des commandes du four est-il activé?**
Voir la caractéristique de la touche de verrouillage des commandes dans la section "Guide des caractéristiques".

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

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

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

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

Le four ne fonctionne pas

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

La température du four est trop élevée ou trop basse

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

Les témoins lumineux du four clignotent

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

Des messages s'affichent

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

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

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

ACCESSOIRES

Trousse d'entretien de la table de cuisson

(comprend le nettoyeur, le protecteur et les tampons d'application)
Commander la pièce numéro 31605B

Protecteur de table de cuisson

Commander la pièce numéro 31463B

Nettoyant pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31464B

Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

Nettoyant et poli pour acier inoxydable

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro 31462B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce numéro 31682B

Grille en deux pièces à section amovible

Commander la pièce numéro 4396927B

Lèchefrite

Commander la pièce numéro 4396923B

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS IKEA

Pendant combien de temps la garantie limitée IKEA est-elle valide?

Cette garantie limitée est valide pendant cinq ans à compter de la date d'achat lorsque ce gros appareil ménager a été utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec celui-ci, sauf si l'appareil porte le nom LAGAN, auquel cas cette garantie limitée est valide pendant un an à compter de la date d'achat. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. Une preuve de la date d'achat d'origine est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

Quels sont les appareils ménagers non couverts par la garantie limitée IKEA de cinq (5) ans?

Pour les gros appareils ménagers portant le nom "LAGAN", cette garantie limitée est valide pendant un an à compter de la date d'achat.

Qui effectuera l'intervention d'entretien ou de réparation?

Cette garantie limitée est fournie par Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool"). Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

Que couvre cette garantie limitée?

La garantie limitée paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. Les exceptions figurent sous le titre "Quels sont les éléments non couverts par cette garantie limitée?".

Quelles mesures seront prises pour corriger le problème?

La compagnie de service désignée examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, si ce produit est couvert par cette garantie limitée. S'il est considéré comme couvert, la compagnie de service désignée corrigera le défaut. Le seul et exclusif recours du client dans le cadre de la présente garantie limitée consiste en la réparation du produit telle que mentionné dans la présente.

Quels sont les éléments non couverts par cette garantie limitée?

- Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser le gros appareil ménager, remplacer ou réparer des fusibles du domicile ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
- Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques, les filtres à air ou les filtres à eau de l'appareil. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
- Les pièces de rechange ou la main-d'œuvre lorsque ce gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
- Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits de nettoyage dont l'utilisation n'est pas approuvée.
- Les défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés dans les 30 jours qui suivent la date d'achat.
- Toute perte d'aliments ou de médicaments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
- L'enlèvement et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
- Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
- Les frais de déplacement et de transport pour une intervention sur un produit si le gros appareil ménager est situé dans une région éloignée où un service d'entretien autorisé n'est pas disponible.
- L'enlèvement et la réinstallation du gros appareil ménager si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
- Les pièces de rechange ou la main-d'œuvre pour les gros appareils ménagers dont les numéros de modèle/de série ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

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

Clause d'exonération de responsabilité au titre des garanties implicites

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

Limitation des recours; exclusion des dommages fortuits et indirects

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS.

Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Comment nous contacter si vous avez besoin d'une intervention d'entretien ou de réparation

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

10/09

Pour des informations supplémentaires sur le produit, visiter www.ikea.com ou www.whirlpool.ca.

Si vous n'avez pas accès à Internet et que vous avez besoin d'aide lors de l'utilisation du produit ou que vous souhaitez prendre un rendez-vous, vous pouvez contacter Whirlpool au numéro ci-dessous.

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

Pour assistance ou service, composez le 1-866-664-2449.

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

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

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

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

W10303976A

© 2009.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

© IKEA is a registered trademark of Inter-Ikea Systems B.V.
® IKEA est une marque déposée de Inter-Ikea Systems B.V.

12/09
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.