



Whirlpool WFG525 User Instructions

Gas range

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

Table Of Contents

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

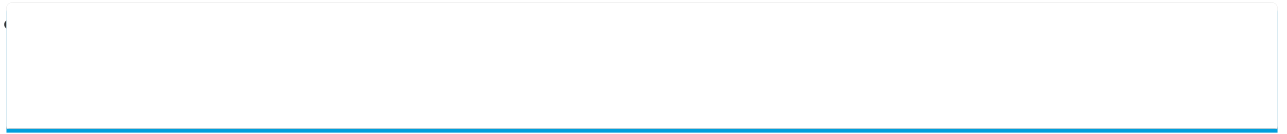
36

37

38

39

40



•

[Table of Contents](#)

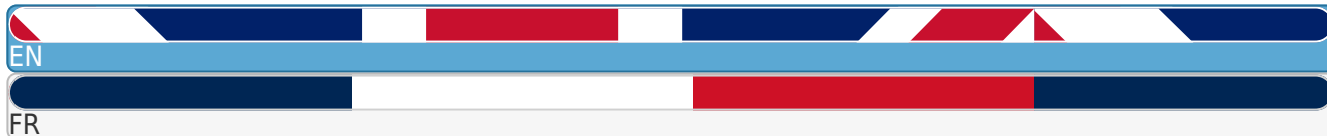
-

Troubleshooting

•

Bookmarks

Available languages



Quick Links

[1 Feature Guide](#)

[2 Cooktop Use](#)

[3 Grates](#)

[4 Baking and Roasting](#)

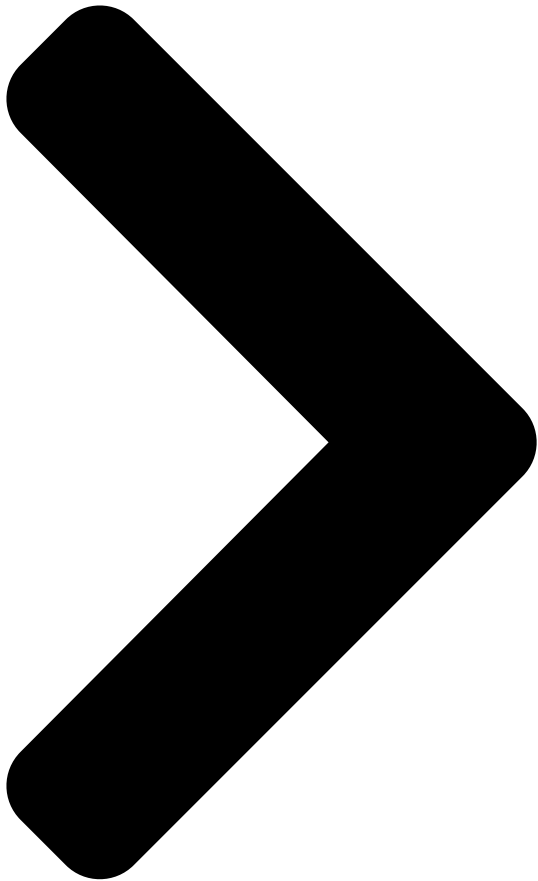
[5 General Cleaning](#)

[6 Troubleshooting](#)

[7 Accessories](#)

[8 Table of Contents](#)

[Download this manual](#)



THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your range at www.whirlpool.com. In Canada, register your range 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 upper-left side of the front frame.

Model Number _____

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

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en el lado superior izquierdo del marco frontal.

W11121658C

SP PN W11130352C

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
--------------------	---

The Anti-Tip Bracket	3
FEATURE GUIDE	4
COOKTOP USE	6
Sealed Surface Burners	6
Grates	7
Burner Size	7
Cookware	7
Home Canning	8
OVEN USE	8
Electronic Oven Controls	8
Sabbath Mode.....	9
Keep Warm	10
Aluminum Foil	10
Positioning Racks and Bakeware	10
Oven Vent	10
Baking and Roasting	11
Broiling.....	11
Convection Baking and Roasting	11
Cook Time	11
RANGE CARE	12
Self-Cleaning Cycle	12
General Cleaning	13
Oven Light	13
TROUBLESHOOTING	14
ACCESSORIES	16
WARRANTY	17



ManualsLib.com

Serial Number _____

[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool WFG525

[Burner Whirlpool AKT 759 Product Description Sheet](#)

Gas burners (4 pages)

Summary of Contents for Whirlpool WFG525

[Page 1](#) GAS RANGE USER INSTRUCTIONS THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your range at www.whirlpool.com. In Canada, register your range at www.whirlpool.ca. For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be found on the label located on the upper-left side of the front frame.

[Page 2: Range Safety](#)

RANGE SAFETY 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.

[Page 3: The Anti-Tip Bracket](#)

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. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

[Page 4: Feature Guide](#)

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

[Page 5](#) Keypad Feature Instructions 1. Press CONVECT BAKE. CONVECT BAKE Convection baking and 2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. roasting A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press the Start keypad. 4.

[Page 6: Cooktop Use](#)

Keypad Feature Instructions Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length COOK TIME Timed cooking of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section. See the “Self-Cleaning Cycle”...

[Page 7: Grates](#)

Grates Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy Models WFG525 and WFG550 thickness. The grates on this range cover the full width of the cooktop. The Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and three grates interlock, using the hook formed into the grates.

[Page 8: Home Canning](#)

OVEN USE Use the following chart as a guide for cookware material characteristics. The normal operation of the range will include several noises that Cookware Characteristics may be heard each time the bake or broil burners ignite during the cooking cycle: Heats quickly and evenly.

[Page 9: Sabbath Mode](#)

NOTE: If “SAB” does not appear in your display, the Sabbath Oven Temperature Control mode is not active. After Sabbath mode is deactivated, you must activate Sabbath mode by completing

steps 1 through 5. IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature.

[Page 10: Keep Warm](#)

Rack Positions Keep Warm Rack 5: Toasting bread or broiling thin, non-fatty foods Rack 4: two-rack baking and broiling WARNING Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, muffin pan, or jelly roll pan; layer cakes; broiling chicken pieces Food Poisoning Hazard Rack 2: Pies, casseroles, yeast bread, quick breads, frozen convenience foods, and two-rack baking Do not let food sit in oven more than one hour before...

[Page 11: Baking And Roasting](#)

Baking and Roasting Convection Baking and Roasting Preheating NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating elements will shut off until the oven door is closed.

[Page 12: Range Care](#)

RANGE CARE Self-Cleaning Cycle (on some models) How the Cycle Works WARNING IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds. Before cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

[Page 13: General Cleaning](#)

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at abrasive cleansers, or oven cleaner. www.whirlpool.ca. To avoid damage, do not soak knobs. Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

[Page 14: 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 producthelp.whirlpool.com. In Canada, visit www.whirlpool.ca. Contact us by mail with any questions or concerns at the address below: In the U.S.A.:...

[Page 15](#) Problem Possible Causes and/or Solutions Range converted improperly: If Propane gas is being used, contact a service technician or see the Oven burner flames are yellow or noisy "Warranty" section for contact information. Oven temperature needs adjustment: See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Oven temperature too Controls" section.

[Page 16: Accessories](#)

ACCESSORIES For accessories in the U.S.A., you can visit our website at www.whirlpool.com or call us at 1-800-253-1301. In Canada, you can visit our website at www.whirlpool.ca or call us at 1-800-807-6777. Affresh Stainless Steel Cleaner Gas Grate and Drip Pan Cleaner ®...

[Page 17: Warranty](#)

Please take a few minutes to review the Troubleshooting section of the Use and Care Guide or visit producthelp.whirlpool.com. 2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Whirlpool Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for...

[Page 18](#) Notes...

[Page 19: Table Of Contents](#)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION CUISINIÈRE À GAZ MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez la cuisinière sur www.whirlpool.com. Au Canada, enregistrez la cuisinière sur www.whirlpool.ca. Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces numéros figurent sur l'étiquette située sur le côté...

[Page 20: Sécurité De La Cuisinière](#)

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 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...

[Page 21: La Bride Antibascullement](#)

La bride antibascullement Dans des conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibascullement 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...

[Page 22](#) IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de installation appropriée - La cuisinière, lorsqu'elle est choc électrique, de blessures ou de dommages lors de correctement installée, doit être reliée à la terre l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines conformément aux codes électriques locaux ou, en précautions élémentaires dont les suivantes : l'absence de codes locaux, selon le Code électrique national...

[Page 23: Guide Des Caractéristiques](#)

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Reportez-vous à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions de notre site Web sur www.whirlpool.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consultez la section service à la clientèle à www.whirlpool.ca.

[Page 24](#) Touche Fonction Instructions 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). BAKE Cuisson au four (cuisson au four) et rôtissage 2. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/ durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.

[Page 25](#) Touche Fonction Instructions Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. KEEP WARM Maintien au (maintien au chaud 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). chaud) 2. La température est fixée à 170°F (75°C). Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu'à...

[Page 26: Utilisation De La Table De Cuisson](#)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON AVERTISSEMENT Panne de courant En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur la position allumage.

[Page 27: Grilles](#)

Grilles aux résultats de cuisson. Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent Modèles WFG525 et WFG550 pas être utilisés sous le gril. Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle Les grilles de cette cuisinière couvrent toute la table de cuisson en en travers du fond du récipient.

[Page 28: Mise En Conserve À La Maison](#)

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques Mise en conserve à la maison du matériau de l'ustensile de cuisson. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, Ustensile Caractéristiques alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre Chauffe rapidement et uniformément.

[Page 29: Mode Sabbat](#)

Pour modifier : appuyer sur la touche annulation, la touche Si l'on appuie sur la touche annulation à tout moment, le four annulation, la flèche vers le haut de Temp/Time (température/ revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités durée), TIMER SET/OFF (minuterie).

[Page 30: Maintien Au Chaud](#)

Pour régler une cuisson au four minutée différée avec IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments le mode Sabbat (sur certains modèles) : peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains AVERTISSEMENT et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four

durant la fonction Keep Warm (maintien au chaud).

[Page 31: Événement Du Four](#)

Position de la grille Cuisson au four et rôtissage Grille 5 : Faire griller du pain ou des aliments peu épais et sans matières grasses. Préchauffage Grille 4 : Cuisson au four et cuisson au gril sur 2 grilles Au début d'un programme de cuisson au four (Bake), le four Grille 3 : La plupart des aliments cuits au four sur une tôle à...

[Page 32: Cuisson Au Gril](#)

4. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas Cuisson au gril de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson. REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la 5. Appuyer sur la touche mise en marche. L'affichage présente le porte du four est ouverte.

[Page 33: Nettoyage Général](#)

Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au ■ site Web sur www.whirlpool.ca. four et de rôtissage, les grilles du four, le papier d'aluminium et L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est sur certains modèles, la sonde thermométrique.

[Page 34: Lampe Du Four](#)

BRÛLEURS DE SURFACE TIROIR DE REMISAGE S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage. Voir la section "Brûleurs de surface scellés". ■ Méthode de nettoyage : COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON Détergent doux ■ Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs CAVITÉ...

[Page 35: Dépannage](#)

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consultez la page de garantie de ce manuel, ou visitez le site Internet producthelp.whirlpool.com. Au Canada, visitez le site Internet www.whirlpool.ca.

[Page 36](#) Problème Causes et/ou solutions possibles Présence d'air dans les conduites de gaz : Si c'est la première fois que les brûleurs de surface Le four ne fonctionne sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.

[Page 37: Accessoires](#)

ACCESSOIRES Pour les accessoires aux États-Unis, consulter notre site Web www.whirlpool.com ou nous contacter au 1-800-253-1301. Au Canada, consulter notre site Web www.whirlpool.ca ou nous contacter au 1-800-807-6777. Nettoyant pour acier inoxydable affresh Nettoyant pour grille à gaz et plateau d'égouttement ®...

[Page 38: Garantie](#)

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...

[Page 39](#) Remarques...

[Page 40](#) W11121658C /™ ©2018 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada. ® SP PN W11130352C 03/18 Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

This manual is also suitable for:

[Wfg550](#)[Wfg510 series](#)[Wfg525 series](#)[Wfg550 series](#)