



Whirlpool GW397LXU Use And Care Manual

Whirlpool gas range use and care guide

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

18
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](#)

-

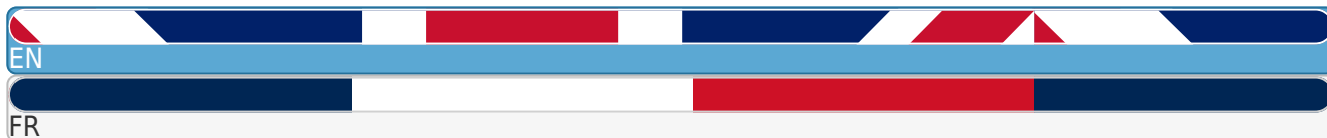
Troubleshooting

•

Bookmarks

--

Available languages



Quick Links

[1 Cooktop Controls](#)

[2 Electronic Oven Control](#)

[3 Display](#)

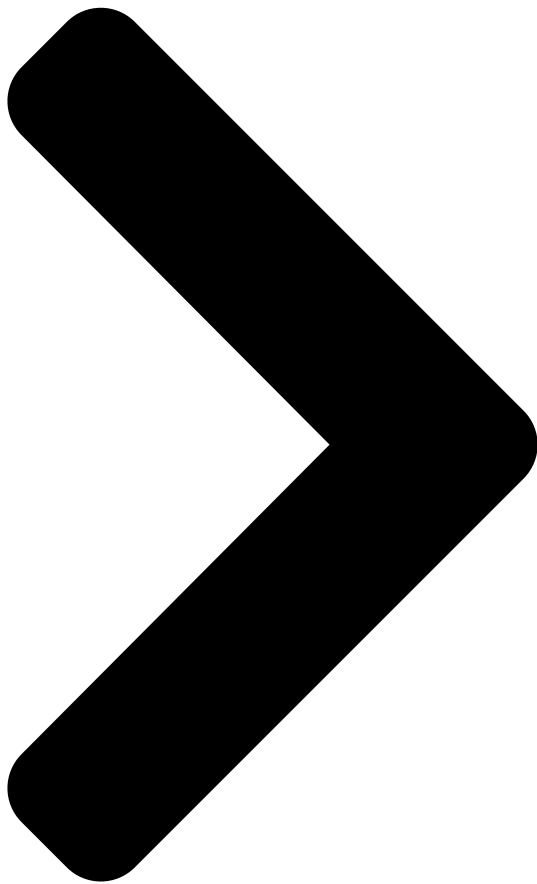
[4 Control Panel and Oven Door Lock](#)

[5 Self-Cleaning Cycle](#)

[6 Troubleshooting](#)

[Download this manual](#)

See also: [Instruction and Installation Manual](#) , [Installation Manual](#)



8113P679-60

GAS RANGE

Use &

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: 1-800-253-1301 or visit our website at...www.whirlpool.com

In Canada, call for assistance, installation or service, call:

1-800-807-6777 or visit our website at...

www.whirlpool.ca

CUISINIÈRE À GAZ

Guide d'installation

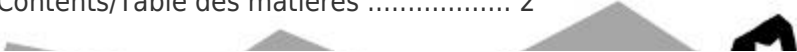
et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le

1-800-807-6777

ou visitez notre site web à





[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool GW397LXU

[Ranges Whirlpool GW397LXUQ06 Installation Instructions Manual](#)

30" (76.2 cm) slide-in gas range (37 pages)

[Cooktop Whirlpool Gold GW397LXU Install Manual](#)

30" (76.2 cm) slide-in gas ranges (36 pages)

[Cooktop Whirlpool GW397LXU Product Dimensions](#)

Whirlpool 30-inch slide-in gas range (1 page)

[Ranges Whirlpool 30" \(76.2 CM\) SLIDE-IN GAS RANGES Installation Instructions Manual](#)

30" (76.2 cm) slide-in gas ranges (40 pages)

[Cooktop Whirlpool GW399LXU Parts Manual](#)

30" gas slide-in (8 pages)

[Cooktop Whirlpool GW397LXUB0 Parts List](#)

30" gas slide-in (8 pages)

[Cooktop Whirlpool GAS ON METAL COOKTOP G7CG3665 Use And Care Manual](#)

Gas on metal cooktop (24 pages)

[Cooktop Whirlpool Gold GJC3034R Installation Instructions Manual](#)

Whirlpool gold gjc3034r: install guide (17 pages)

[Cooktop Whirlpool GLT3034LT - Gas Cooktop Installation Instructions Manual](#)

Gas built-in cooktops (17 pages)

[Cooktop Whirlpool GS773LXS Use And Care Manual](#)

Whirlpool gas range use and care guide (24 pages)

[Cooktop Whirlpool G7CE3655XB00 Use & Care Manual](#)

(32 pages)

[Cooktop WHIRLPOOL GCI3061X Use & Care Manual](#)

Touch-activated electronic induction cooktop (20 pages)

[Cooktop Whirlpool SCS3017 Owner's Manual](#)

Gas built-in cooktop (40 pages)

Summary of Contents for Whirlpool GW397LXU

[Page 1](#) GAS RANGE Use & Care Guide For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: 1-800-253-1301 or visit our website at...www.whirlpool.com In Canada, call for assistance, installation or service, call: 1-800-807-6777 or visit our website at...www.whirlpool.ca CUISINIÈRE À GAZ Guide d'utilisation...

[Page 2: Table Of Contents](#)

TABLE OF CONTENTS RANGE SAFETY ...3 The Anti-Tip Bracket ...4 COOKTOP USE ...5 Cooktop Controls...6 Sealed Surface Burners ...6 Home Canning ...7 Cookware ...7 ELECTRONIC OVEN CONTROL ...8 Display...8 Cancel ...8 Clock ...8 Timer...9 Control Panel and Oven Door Lock...9 Oven Temperature Control ...9 OVEN USE...10 Aluminum Foil...10...

[Page 3: 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"...

[Page 4: The Anti-Tip Bracket](#)

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

[Page 5: Cooktop Use](#)

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.

[Page 6: Cooktop Controls](#)

WARNING Fire Hazard Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan. Turn off all controls when not cooking. Failure to follow these instructions can result in death or fire. IMPORTANT: Your range is factory-set for use with Natural gas. If you wish to use LP gas, an LP Gas Conversion Kit is included with your new range.

[Page 7: Home Canning](#)

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning"...

[Page 8: Electronic Oven Control](#)

ELECTRONIC OVEN CONTROL A. Oven functions B. Oven display C. Number pad D. Cancel A. Oven functions B. Oven display C. Number pad D. Cancel Display When power is supplied to the range or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

[Page 9: Timer](#)

To Change the Clock to 24-hour Format: 1. Press and hold CANCEL and FAVORITE for 3 seconds. 2. Press PRESETS 0 on the number pad to select 24 hour. Press again to select 12 hour. To Set: 1. Press CLOCK. The time of day will flash in the display. 2.

[Page 10: 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.

[Page 11: Meat Thermometer](#)

Meat Thermometer On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine doneness of meat, poultry and fish. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry.

[Page 12: Convection Cooking](#)

BROILING CHART For best results, place food 3" (7.0 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware"...

[Page 13: Convection Roast](#)

Convection Roast (on some models) When convection roasting, enter your normal roasting time and temperature. The control will automatically prompt you to check the food for doneness at 75% of the set time. The convection fan will come on immediately after the oven has turned on. NOTE: When convection roasting, the cooking time must be set before setting the temperature.

[Page 14: Favorite](#)

6. Set the oven temperature desired by pressing PRESETS 0 or appropriate number pads. "350°" ("175°" Celsius) will light when PRESETS 0 is pressed. After 4 seconds, the entered delay time will appear in the display and "HOLD" disappears from the display. The selected function and "DELAY"...

[Page 15: Range Care](#)

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours (Sabbath Mode): 1. Press and hold CLOCK for 5 seconds. "SabbATH" will be displayed and flash for 5 seconds. "SabbATH" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.

[Page 16: General Cleaning](#)

4. To choose a clean setting other than medium, press the PRESETS 0 number pad to scroll through the self-cleaning settings. HVy (heavy soil, 4 hours) MEd (medium soil, 3 hours) LITE (light soil, 2 hours) Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

[Page 17: Oven Light](#)

CONTROL PANEL To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Cleaning Method: Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

[Page 18: Storage Drawer](#)

Storage Drawer The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty. To Remove: 1. Pull storage drawer out to the first stop position. 2. Lift up the front of the drawer and pull the drawer out to the second stop position.

[Page 19](#) Surface burner makes popping noises Is the burner wet? Let it dry. 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 1/2"...

[Page 20: Assistance Or Service](#)

Yellow Pages. ASSISTANCE OR SERVICE For further assistance If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at: Whirlpool Brand Home Appliances Customer eXperience Center...

[Page 21: Warranty](#)

Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased.

[Page 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...

[Page 23: La Bride Antibasculément](#)

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 antibasculément n'est pas convenablement fixée. Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès. Joindre la bride antibasculément au pied arrière de la cuisinière.

[Page 24: Utilisation De La Table De Cuisson](#)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON A. Repère de brûleur de surface B. Bouton de

commande avant gauche C. Bouton de commande arrière gauche AVERTISSEMENT Risque d'incendie La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson. Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

[Page 25: Brûleurs De Surface Scellés](#)

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude. Réglage ACCUSIMMER ® Ce brûleur produit une chaleur progressive et douce, parfaite pour faire fondre et mijoter des mets délicats tels que le chocolat ou les sauces.

[Page 26: Préparation De Conserves À La Maison](#)

Préparation de conserves à la maison Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir. Centrer l'autoclave sur la grille. Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à...

[Page 27: Afficheur](#)

A. Fonctions du four B. Afficheur du four C. Bloc numérique D. Cancel (annulation) Afficheur Lors de la mise sous tension de la cuisinière ou après une panne de courant, l'heure affichée avant l'interruption de l'alimentation clignote. Il se peut que "Bake" ou "Lock" clignote rapidement pour vous alerter de la survenance d'un problème ou d'une erreur.

[Page 28: Verrouillage Du Tableau De Commande Et De La Porte Du Four](#)

Verrouillage du tableau de commande et de la porte du four La caractéristique de verrouillage désactive les touches du tableau de commande (boutons) et verrouille la porte du four pour empêcher une utilisation involontaire du/des four(s). La caractéristique de verrouillage est préréglée désactivée, mais peut être activée.

[Page 29: Positionnement Des Grilles Et Des Ustensiles De Cuisson](#)

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four. GRILLES Placer les grilles avant d'allumer le four. Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.

[Page 30: Cuisson Au Four](#)

Cuisson au four Le four ajuste automatiquement les niveaux de chaleur et les brûleurs supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence durant le préchauffage et la cuisson au four pour maintenir une gamme de températures précises et donner des résultats de cuisson optimaux.

[Page 31: Cuisson Par Convection](#)

ALIMENT POSITION DE LA GRILLE Bacon bien cuit Poulet morceaux avec os bien cuit 3 ou 4 Filets de poisson floconneux Darnes de poisson 1" (2,5 cm) d'épaisseur floconneuses *Placer jusqu'à 9 galettes, à distance égale, sur la grille de la lèchefrite.

[Page 32: Cuisson Et Maintien Au Chaud](#)

Réglage du rôtissage par convection : 1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection). "ROAST" et le symbole du ventilateur clignent. "00:00" clignote sur l'afficheur. 2. Entrer la durée de rôtissage à l'aide des touches numériques. La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures 59 minutes (11:59).

[Page 33: Programme Préféré](#)

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée : Quatre signaux sonores se font entendre, la fonction sélectionnée s'éteint et "HOLD", "WARM" et "170°" ("75°" Celsius) s'affichent. Après 1 heure de maintien au chaud : Quatre signaux sonores se font entendre, "End" apparaît et l'heure réapparaît.

[Page 34: Entretien De La Cuisinière](#)

En cas de panne de courant, le four se rallume en mode Sabbath pour les 72 heures restantes et aucun programme n'est activé. Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures et faire

fonctionner le four pendant 72 heures sans interruption (mode Sabbath) : 1.

[Page 35: Nettoyage Général](#)

Autonettoyage : 1. Fermer la porte du four. 2. Appuyer sur SELF CLEAN. "CLEAN" et "SEt" clignotent sur l'afficheur. 3. Appuyer sur la touche numérique PRESETS 0. MED (saleté moyenne, 3 heures) s'affiche. Si la porte n'est pas fermée, des signaux sonores sont émis et "door"...

[Page 36](#) BOUTONS DE COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four afin d'éviter d'endommager les boutons de commande de la table de cuisson. Ne pas faire tremper les boutons. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à...

[Page 37: Lampe Du Four](#)

Lampe du four La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. 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 off (arrêt). Pour réinstaller : 1.

[Page 38](#) Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués? Voir la section "Brûleurs de surface scellés". Les chapeaux de brûleur sont-ils à la position appropriée? Voir la section "Brûleurs de surface scellés". Utilise-t-on du gaz propane? La cuisinière a peut-être été...

[Page 39: Assistance Ou Service](#)

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication.

[Page 40](#) 5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.

This manual is also suitable for:

Gold gw399lxuGw397lxub - 30" slide-in gas rangeGw397lxus - 30 inch slide-in gas rangeGw397lxut - 30" slide-in gas rangeGw399lxub - 30" slide-in gas rangeGw399lxuq - 30" slide-in gas range ... [Show all](#)