



Whirlpool GAS RANGE Use & Care Manual

Gas range

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

--

•

[Table of Contents](#)

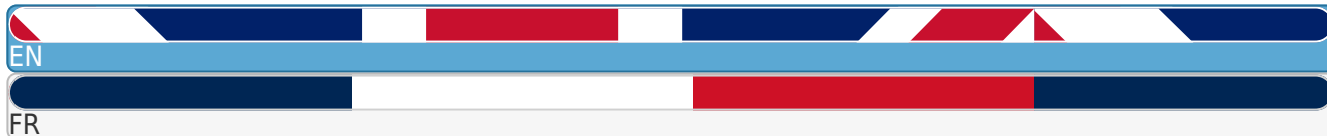
-

Troubleshooting

•

Bookmarks

Available languages



Quick Links

[1 Surface Burners](#)

[2 Electronic Oven Control](#)

[3 Display](#)

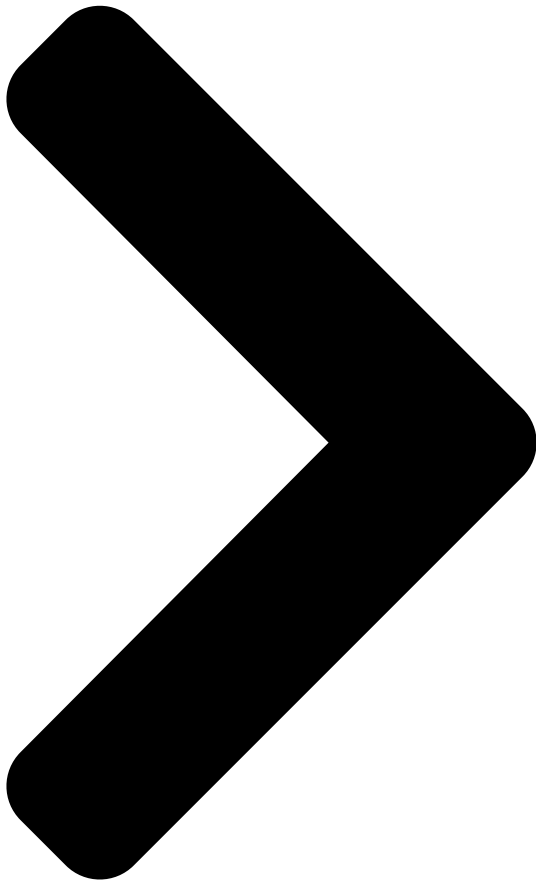
[4 Oven Temperature Calibration](#)

[5 Self-Cleaning Cycle](#)

[6 Troubleshooting](#)

[Download this manual](#)

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



9757455

GASRANGE

For questions
about features, operation/performance
parts, accessories
or service,
call: 1-800-253-1301.

In Canada, call for assistance
1-800-461-5681,
for installation
and service, call: 1-800-807-6777
or visit our website at...
www.whirlpool.com
or www.whirlpool.com/canada

CUISINIÈRE AGAZ

Au Canada, pour assistance,
composez
me 1-800-461-5681,
pour
installation
ou service 1-800-807-6777
ou visitez notre site web &



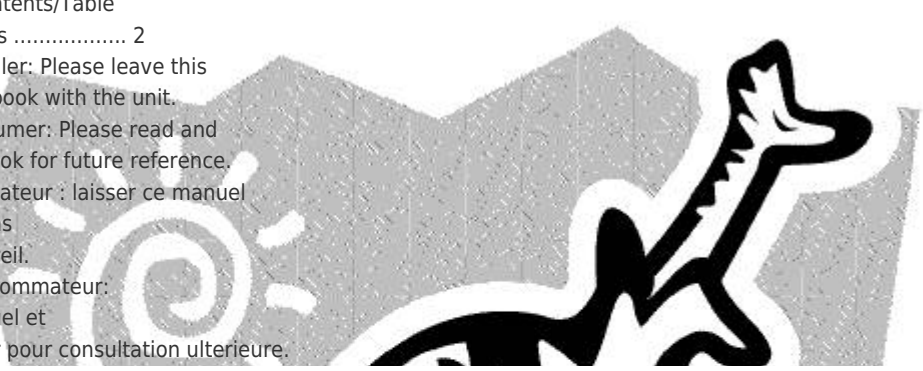
Table of Contents/Table
des matieres 2

To the installer: Please leave this
instruction book with the unit.

To the consumer: Please read and
keep this book for future reference.

Pour l'installateur : laisser ce manuel
d'instructions
avec l'appareil.

Pour le consommateur:
lire ce manuel et
le conserver pour consultation ulterieure.



[Table of Contents](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool GAS RANGE

[Ranges Whirlpool Gas Range User Manual](#)

(48 pages)

[Cookers Whirlpool Gas Range User Manual](#)

Whirlpool gas range cooker (48 pages)

[Ranges Whirlpool GAS RANGE Use & Care Manual](#)

(36 pages)

[Dryer Whirlpool GAS DRYER Installation Instructions Manual](#)

Gas dryer/canadian electric dryer (44 pages)

[Ranges Whirlpool ELECTRIC RANGE User Instructions](#)

(44 pages)

[Ranges Whirlpool ELECTRIC RANGE User Instructions](#)

(40 pages)

[Ranges Whirlpool ELECTRIC RANGE User Instructions](#)

(36 pages)

[Dryer Whirlpool GAS DRYER Installation Instructions Manual](#)

Gas dryer (36 pages)

[Dryer Whirlpool Commercial Dryer Installation Instructions Manual](#)

Commercial dryer gas (120-volt, 60-hz) or electric (120/240-volt, 60-hz) (28 pages)

[Refrigerator Whirlpool Freezer Refrigerator Use And Care Manual](#)

22' to 25' no-frost top freezer refrigerator (24 pages)

[Dryer Whirlpool Electric Dryer Use And Care Manual](#)

Electric and gas dryers (23 pages)

[Ranges Whirlpool Electric Range User Manual](#)

Electric range aqualift self-cleaning technology (20 pages)

[Cooktop Whirlpool ELECTRIC COOKTOP Installation Instructions Manual](#)

Electric cooktop (12 pages)

[Dryer Whirlpool Electric Dryer Installation Instructions Manual](#)

Electric dryer (7 pages)

[Dryer Whirlpool Gas Dryer Installation Instructions](#)

Gas dryer (5 pages)

[Dryer Whirlpool Electric dryer Installation Instructions](#)

(5 pages)

Summary of Contents for Whirlpool GAS RANGE

[Page 1](#) 1-800-253-1301. In Canada, call for assistance 1-800-461-5681, for installation and service, call: 1-800-807-6777 or visit our website at... www.whirlpool.com or www.whirlpool.com/canada CUISINIÈRE AGAZ Au Canada, pour assistance, composez me 1-800-461-5681, pour installation ou service 1-800-807-6777 ou visitez notre site web &...

[Page 2: Table Of Contents](#)

TABLE OF CONTENTS TABI DESMATIERES SI_CURITI_ DE LA CUISINII_RE RANGE SAFETY
.....La bride antibasculementThe Anti-Tip BracketPARTS AND FEATURES
.....pII-OES ET OARAOTI_RISTIQUESCOOKTOP USEUTIMSATION DE LA

[Page 3: Range Safety](#)

RANGE SAFETY safety safety important. Your and the of others are very We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages. 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 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. Tip Over Hazard A child or adult can tip the range and be killed. Connect anti-tip bracket to rear range foot.

[Page 5: Parts and features](#)

PARTS AND FEATURES This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations appearances of the features shown here may not match those of your model. Control Panel © A. Surface burner locator D.

[Page 6: Cooktop Use](#)

COOKTOP USE REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot, Power failure In case of prolonged power failure, the surface burners can be lighted manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE, After burner lights, turn knob to setting.

[Page 7: Surface Burners](#)

To Clean: 1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "Cleaning" section. IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface 2. Clean the gas tube opening with a damp cloth, cooking area, element or surface burner. 3.

[Page 8: Electronic Oven Control](#)

ELECTRONIC OVEN CONTROL I. Hour and minute A. Oven display E. Oven settings B. Timer functions J. Start and control lock F Temperature adjustment C. Clock G. Auto clean K. Off/cancel D. Oven light H. Timed cooking When power is first supplied to the appliance, everything on the On some models, if you do not want the clock time to be display will light up for 1 to 2 seconds, then the time of day and displayed, press and hold the CLOCK pad (button) for 5 seconds.

[Page 9: Oven Temperature Calibration](#)

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide. The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time.

[Page 10: Bakeware](#)

IMPORTANT: Do not place food or bakeware directly on the The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish. recommended in the recipe.

[Page 11: Aluminum Foil](#)

Broiling uses direct radiant heat from the broil burner to cook food. During broiling, the broil burner cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature. If the oven door is opened during broiling, the broil burner will turn off immediately and come back on once the door is closed.

[Page 12: Timed Cooking](#)

BROILING CHART For best results, place food 3" (7 cm) or more from the broil burner. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (4). Do not use position 5.

[Page 13: Rangecare](#)

RANGECARE How the Cycle Works IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds. The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash. The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle, but the time can be changed.

[Page 14: Cleaning](#)

CONTROL PAN EL IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions or some paper towels. Damage may occur. on cleaning products. •...

[Page 15: Oven Light](#)

io_o_i_i For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off The oven light is a standard 15-watt appliance bulb. It will come and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy. on when the oven door is open.

[Page 16: Troubleshooting](#)

TROUBLESHOOTING Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call. Nothing will operate Cooktop cooking results not what expected • Is the power supply cord unplugged? • Is the proper cookware being used? See "Cookware"...

[Page 17: Assistance Or Service](#)

Use and maintenance procedures. For further assistance • Accessory and repair parts sales. If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada • Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing Inc. with any questions or concerns at: impaired, limited vision, etc.).

[Page 18](#) For one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation will pay for FSP ® replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship.

[Page 19](#) SECL ITEDE LACUISINIERE Votre s_curit_ et celle des autres est trbs importante. Nous donnons de nombreux messages de s_curit_ importants dans ce manuel et sur votre appareil m_nager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de s_curit_ et de vous y conformer. Ce symbole d'alerte de s_curit_ vous signale les dangers potentiels de d_c_s et de blessures graves &...

[Page 20: La Bride Antibascullement](#)

Dans les conditions de service, normales, la cuisiniere ne bascule pas. Elie peut cependant bascuier si une force ou un poids excessif est applique sur la porte ouverte alors que la bride antibascullement n'est pas convenablement fixee. Risque de basculement Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinibre ce qui peut causer un d_c_s.

[Page 21](#) PIECESETCARAC RISTIQUES Ce manuel couvre plusieurs modeles differents. La cuisiniere que vous avez achetea peut comporter quelques-uns ou tousles articles enumeres. L'emplacement et l'apparence des caracteristiques illustrees peuvent ne pas correspondre a ceux de votre modele. Tableau de commande F. Bouton de commande avant droit A.

[Page 22: Brqleurs De Surface](#)

UTILISATION D ELATABI DECUISSON N'OUBLIEZ PAS : Quand Fappareil est utilise ou (sur certains modeles) durant le programme d'autonetto= yage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude. Panne de courant En cas de panne prolongee, les brQleurs de surface peuvent _tre allumes manuellement, Tenir une allumette allumee pres d'un brQleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire a LITE.

[Page 23: Preparation De Conserves A La Maison](#)

Orifices de brt31eur : Examiner occasionnellement les flammes des brQleurs pour en verifier la taille et la forme tel qu'indique ci- dessus. Une bonne flamme est bleue et non jaune. Garder cette IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la zone exempte de souillures

et ne pas laisser les produits surface d'une table de cuisson, d'un element ou d'un brQleur de renverses, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit...

[Page 24: Affichage](#)

COMMANDES ELEC ONIQUES DUFOUR Jr Heures et rminutes AJAffichage du four E. R_ glages du four BJFonctions de la minuterie F. R_ glage de la temperature J. Mise en rnarche et verrouillage des commandes Horloge G, Fonction d'autonettoyage K. Arr_t/annulation H. Cuisson minut_e D.

[Page 25](#) La minuterie peut _tre reglee en heures et minutes jusqu'a IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermometre pour mesurer la concurrence de 12 heures et 59 minutes et precede a un compte temperature du four parce que l'ouverture de la porte du four et le rebours de la duree reglee.

[Page 26: Utimsation Du Four](#)

UTILISATION D UFOUR USTENSILES DE CUISSON Les odeurs et la fumee sont normales lorsque le four est utilise pour les premieres fois ou lorsqu'il est tres sale. L'air chaud dolt pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire IMPORTANT : La sante de certains oiseaux est extr_mement uniformement, de telle sorte qu'il faut laisser 2" ...

[Page 27: Event Du Four](#)

USTENSILES RECOMMANDATIONS CUISSON/ RI_SULTATS Acier inoxydable • Peut necessiter d'augmenter • CroQtes temps de cuisson. dorees, legeres • Brunissage inegal • Suivre les instructions du fabricant. Plats en grbs • CroQtes croustillantes • Peut necessiter de reduire la Plats en verre, vitroc_ramique temperature de cuisson de 25°F...

[Page 28: Cuisson Au Gril](#)

Appuyer sur CUSTOM BROIL (cuisson au gril personnalisee). Pr_chauffage "Hi" (eleve) apparait sur l'affichage. Les temperatures de prechauffage sent affectees par divers facteurs tels que la temperature ambiante et les heures de pointe Appuyer sur les touches a fleche TEMP "up" (vers le haut) ou de consommation d'energie.

[Page 29: Entretien De La Cuisinii_Re](#)

ENTRETIEN DELACUISINIERE 'i_j,..; _;il iii_iii_ !!!!!_j!!!!;Oiiiiiiii!ii iiiil ii;Ziiiiii iiiiii'iii_iii..ii_iii_'; ;_ii?_iii!!_ Risque d'empoisonnement alimentaire Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou apr_s la cuisson. Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

[Page 30](#) Essuyer toute salete restante afin de reduire la fumee et eviter 3. Appuyer sur les touches a fleche "up" ou "down" des heures des dommages./_, des temperatures elevees, les aliments et des minutes (HOUR et MIN) pour regler l'heure a laquelle reagissent avec la porcelaine.

[Page 31: Tiroir De Remisage](#)

BRULEURS DE SURFACE LECHEFRITE ET GRILLE Modbles a br_leurs scell_s Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage (sur certains modeles). Voir la section "BrQleurs de surface scelles". • Nettoyant legerement abrasif : ModUles _ br01eurs a flamme nue Frotter avec un tampon a recurer mouille. Voir la section "Brt31eurs a flamme nue".

[Page 32](#) Continuer de maintenir la porte du four fermee et l'eloigner du ch&ssis de la porte du four. Le tiroir de remisage peut _tre enlev& Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide. Enl_vement 1. Tirer le tiroir jusqu'& la premiere butee d'arr_t. 2.

[Page 33: Porte Du Four](#)

Emission de bruits secs par le brQleur de surface L'affichage indique des messages • Le brt31eur est-il mouill_? Le laisser secher. • L'affichage montre-t-il "PF," "PF id=27" ou "PF id=30"? Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichages". Sur certains modeles, regler de Le br_leur produit...

[Page 34: Assistance Ouservice](#)

Composer le 1-800-807-6777. Les techniciens de service • Caracteristiques et specifications sur toute notre gamme designes par Whirlpool Canada Inc. sont formes pour remplir la d'appareils

electromenagers. garantie des produits et fournir un service apres la garantie, par[out au Canada. •...

[Page 35: Garanti E](#)

Pendant un an h compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilise et entretenu conformement aux instructions jointes ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation paiera pour les pieces de rechange FSP®et la main-d'oeuvre de reparation pour corriger les vices de materiaux ou de fabrication.

[Page 36](#) Printed in U.S.A. All rights reserved. ® Registered Trademark/TM Trademark of Whirlpool, U.S.A., Whirlpool Canada Inc. Licensee in Canada Imprimé aux E.-U. Tous droits réservés, ® Marque déposée/TM Marque de commerce de Whirlpool, U.S.A., Emploi licencié par Whirlpool Canada Inc, au Canada...