



Whirlpool ELECTRIC RANGE User Instructions

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](#)

-

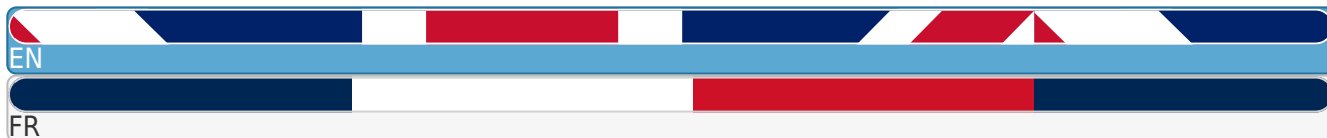
Troubleshooting

•

Bookmarks

--

Available languages



Quick Links

[1 Feature Guide](#)

[2 Cooktop Use](#)

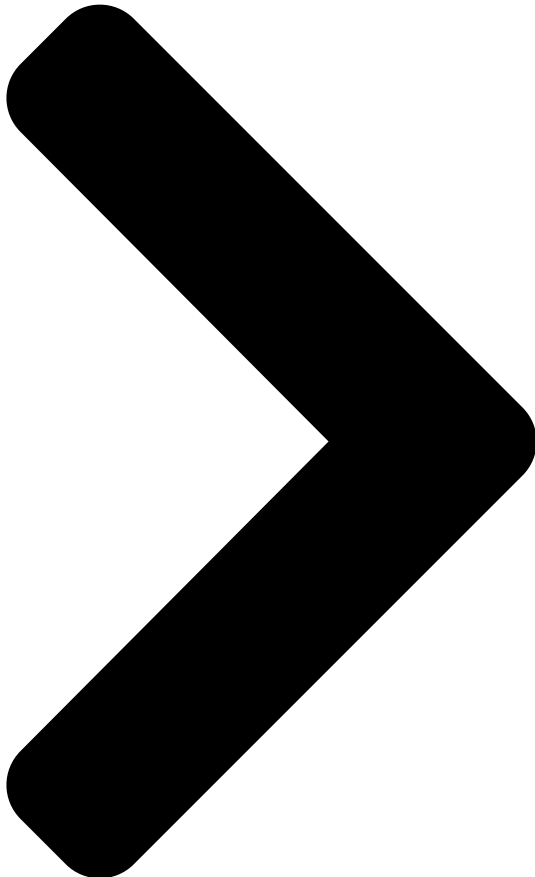
[3 Electronic Oven Controls](#)

[4 Clean Cycle](#)

[5 Troubleshooting](#)

[Download this manual](#)

See also: [Use and Care Manual](#) , [Instructions for Using](#)



THANK YOU for purchasing this high-quality product. If you should experience a problem not covered in TROUBLESHOOTING, please visit our website at www.whirlpool.ca for additional information. If you still need assistance, call us at 1-800-807-6777.

You will need your model and serial number, located on the oven frame behind the top right side of the oven door.

W10392933A

Whirlpool®

USER INSTRUCTIONS

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket	2
FEATURE GUIDE	4
COOKTOP USE	6
Cookware	8
Home Canning	8
OVEN USE	9
Electronic Oven Controls	9
Sabbath Mode	10

Aluminum Foil.....	10
Positioning Racks and Bakeware	10
Split Oven Rack (on some models)	11
Oven Vent.....	11
Baking and Roasting.....	12
Broiling	12
Convection Cooking	12
Cook Time	13
Warming Drawer (on some models)	13
RANGE CARE.....	14
Clean Cycle	14
General Cleaning.....	15
Oven Light	16
Appliance Outlets (on some models).....	16
TROUBLESHOOTING.....	16
ACCESSORIES	17
WARRANTY.....	18

Table of Contents

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool ELECTRIC RANGE

[Ranges Whirlpool GERC4110SB0 Use & Care Manual](#)

Whirlpool electric range use & care guide (64 pages)

[Ranges Whirlpool ELECTRIC RANGE User Instructions](#)

(44 pages)

[Ranges Whirlpool ELECTRIC RANGE User Instructions](#)

(36 pages)

[Ranges Whirlpool ELECTRIC RANGE User Instructions](#)

Electric range (32 pages)

[Ranges Whirlpool Electric Range User Manual](#)

Electric range aqualift self-cleaning technology (20 pages)

[Ranges Whirlpool W10200354B User Instructions](#)

Electric range (16 pages)

[Ranges Whirlpool W10204316B User Instructions](#)

Electric range (12 pages)

[Whirlpool Electric Range User Guide](#)

(article)

[Ranges Whirlpool Gas Range User Manual](#)

(48 pages)

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

Gas dryer/canadian electric dryer (44 pages)

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

(36 pages)

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

Gas range (36 pages)

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

Electric and gas dryers (23 pages)

[Ranges Whirlpool GAS RANGE Installation Instructions Manual](#)

30" eye-level microwave continuous cleaning gas range (7 pages)

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

Electric dryer (7 pages)

[Dryer Whirlpool Gas Dryer Installation Instructions](#)

Gas dryer (5 pages)

Summary of Contents for Whirlpool ELECTRIC RANGE

[Page 1](#) THANK YOU for purchasing this high-quality product. If you should experience a problem not covered in TROUBLESHOOTING, please visit our website at www.whirlpool.ca for additional information. If you still need assistance, call us at 1-800-807-6777. You will need your model and serial number, located on the oven frame behind the top right side of the oven door.

[Page 2: Range Safety](#)

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 3: Important Safety Instructions](#)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface injury to persons, or damage when using the range, follow unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual.

[Page 4: Feature Guide](#)

FEATURE GUIDE This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or reference the Customer Service section at www.whirlpool.ca for more detailed instructions. WARNING Food Poisoning Hazard Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

[Page 5](#) KEYPAD FEATURE INSTRUCTIONS CONVECT Convection 1. Press CONVECT once to select convection baking, twice for convection roasting, or 3 times cooking for convection broiling. 2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

[Page 6: Cooktop Use](#)

COOKTOP USE To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across WARNING the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop. Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop.

[Page 7](#) Dual Zone Cooking Element (on some models) Melt Element The Dual Zone Cooking Element offers flexibility depending on the The Melt Cooking element offers flexibility due to a wide range of size of the cookware. Single size can be used in the same way as a settings between High and Melt.

[Page 8: Cookware](#)

Cookware IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface Use the following chart as a guide for cookware material cooking area, element or surface burner. characteristics. Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well- COOKWARE CHARACTERISTICS fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy...

[Page 9: Oven Use](#)

OVEN USE Odors and smoke are normal when the oven is used the first few IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the times, or when it is heavily soiled. fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds.

[Page 10: Sabbath Mode](#)

1. Press SETTINGS until "12-HR SHUT-OFF" is displayed. Tone Pitch 2. Press START to display the current setting. Sets the pitch of the tone to either high or low. 3. Press the "3" keypad to adjust the setting. 1. Press SETTINGS until "TONE PITCH" is displayed. 4.

[Page 11: Oven Vent](#)

The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous IMPORTANT: These rack positions are for flat racks. If a Max illustration and the following table. Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

[Page 12: Baking And Roasting](#)

Baking and Roasting ACCUBAKE™ Temperature Management System Preheating The ACCUBAKE™ system electronically regulates the oven heat When START is pressed, the oven will begin preheating. Once levels during preheat and bake to maintain a precise temperature 100°F (38°C) is reached, the display temperature will increase as range for optimal cooking results.

[Page 13: Cook Time](#)

Cook Time To Set a Delayed Timed Cook: WARNING 1. Press BAKE, or press CONVECT once for Convection Baking or twice for Convection Roasting. Food Poisoning Hazard 2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed. Do not let food sit in oven more

than one hour before 3.

[Page 14: Range Care](#)

RANGE CARE Clean Cycle 4. Allow 40 minutes for cleaning and cool down. A beep will sound when the Clean cycle is complete. 5. Press CANCEL at the end of the cycle. CANCEL may be pressed at any time to stop the Clean cycle. 6.

[Page 15: General Cleaning](#)

Clean with Cooktop Cleaner or nonabrasive cleaner and cleaning products. For additional information, you can visit the cleaning pad. Customer Care section of our website at www.whirlpool.ca. Burned-on soil Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless Clean with Cooktop Cleaner, Cleaning Pad and Cooktop otherwise noted.

[Page 16: Oven Light](#)

TROUBLESHOOTING First try the solutions suggested here or visit our website and reference the Customer Service section to possibly avoid the cost of a service call. www.whirlpool.com
Operation PROBLEM POSSIBLE CAUSES...

[Page 17: Accessories](#)

Foods are overdone or burnt even at low temperatures. See from Fahrenheit to Celsius. "Fahrenheit and Celsius" in the "Electronic Oven Controls" section. ACCESSORIES For accessories, you can visit our website at www.whirlpool.com/cookingaccessories. Cooktop Care Kit affresh™ Stainless Steel Cleaner Gas Grate and Drip Pan Cleaner (ceramic glass models)

[Page 18: 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 19: Table Of Contents](#)

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.whirlpool.ca pour obtenir des informations supplémentaires. Si vous avez toujours besoin d'aide, composez le 1-800-807-6777.

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

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.

[Page 21](#) IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU choc électrique, de blessures ou de dommages lors de L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte précautions élémentaires dont les suivantes : foncée.

[Page 22](#) IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage – éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter est essentiel pour l'étanchéité.

[Page 23: Guide Des Caractéristiques](#)

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. Consulter la section Service à la clientèle sur www.whirlpool.ca pour des instructions plus détaillées. AVERTISSEMENT Risque d'empoisonnement alimentaire Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

[Page 24](#) TOUCHE CARACTÉRIS- INSTRUCTIONS TIQUE BROIL (cuisson Cuisson au gril 1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). au gril) 2. Sélectionner la température de cuisson au gril en appuyant sur 1 - élevée (500°F [260°C]), 2 - moyenne (450°F [232°C]) ou 3 - basse (400°F [204°C]). Le réglage par défaut est “élevée”.

[Page 25: Utilisation De La Table De Cuisson](#)

TOUCHE CARACTÉRIS- INSTRUCTIONS TIQUE CLEAN Programme de Voir la section “Entretien de la cuisinière”. (nettoyage) nettoyage START (mise en Verrouillage des Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. marche) commandes du 1. Vérifier que le four et la minuterie sont éteints. appuyer four 2.

[Page 26](#) Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser Élément Triple Choice (élément à triple choix) en guise de planche à découper. L'élément Triple Choice (élément à triple choix) offre une souplesse Utiliser des ustensiles de cuisson environ de la même taille que d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson.

[Page 27: Ustensiles De Cuisson](#)

Élément du centre de maintien au chaud Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier AVERTISSEMENT d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper. Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser Risque d'empoisonnement alimentaire de pellicule de plastique pour couvrir les aliments, car le Ne pas laisser des aliments...

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

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½"...

[Page 29](#) Ajustement de la température du four : 3. Appuyer sur la touche “3” pour modifier le réglage. 4. Appuyer sur START (mise en marche) pour enregistrer le 1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que “TEMP réglage. OFFSET” (écart de température) s'affiche. 5.

[Page 30: Mode Sabbath](#)

Mode Sabbath Le mode Sabbath permet au four de rester sur un réglage de Activation du mode Sabbath : cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Lorsque le mode Sabbath est activé, tous les programmes de 2.

[Page 31: Grille De Four En Deux Pièces \(Sur Certains Modèles\)](#)

Cuisson sur plusieurs grilles Cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5 pour la Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux cuisson ordinaire. sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5.

[Page 32: Cuisson Au Four Et Rôtissage](#)

Cuisson au four et rôtissage Système de gestion de la température ACCUBAKE™ Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur Le système ACCUBAKE™ contrôle électroniquement les niveaux l'afficheur. Le temps nécessaire pour préchauffer le four à 350°F de chaleur du four durant le préchauffage et la cuisson afin de (177°C) est d'approximativement 10 à...

[Page 33: Cuisson Minutée](#)

Cuisson minutée Réglage d'une cuisson minutée différée : AVERTISSEMENT 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou appuyer une fois sur CONVECT (cuisson par convection) pour la cuisson au four par convection ou deux fois sur CONVECT pour le rôtissage par Risque d'empoisonnement alimentaire convection.

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

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE Programme de nettoyage 6. Enlever l'eau résiduelle et les saletés délogées avec une éponge ou un chiffon immédiatement après la fin du programme de nettoyage. La plupart de l'eau initiale contenue dans 2 tasses (16 oz [500 mL]) restera dans le

four après la fin du programme de nettoyage.

[Page 35: Nettoyage Général](#)

Service à la sucree lorsque la table de cuisson est encore chaude. Il est clientèle de notre site Web sur www.whirlpool.ca. suggéré de porter des mitaines de four pour nettoyer la table Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont de cuisson.

[Page 36: Lampe Du Four](#)

Pour des cuvettes très sales, placer un morceau d'essuie-tout CAVITÉ DU FOUR imbibé d'ammoniaque sur les taches et laisser tremper pendant une courte durée. Frotter ensuite doucement avec un ustensile de Ne pas utiliser de nettoyeurs à four. récurage en plastique. Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi.

[Page 37: Dépannage](#)

DÉPANNAGE Essayer d'abord les solutions suggérées ici ou consulter notre site Web et le service à la clientèle afin d'éviter le coût d'une visite de service. www.whirlpool.com
Fonctionnement PROBLÈME CAUSES POSSIBLES SOLUTIONS Rien ne fonctionne Le cordon d'alimentation Brancher sur une prise reliée à la terre.

[Page 38](#) PROBLÈME CAUSES POSSIBLES SOLUTIONS La cuisinière n'est pas d'aplomb. Les dépôts minéraux s'accumulent sur les surfaces sèches du fond du four durant le programme de nettoyage. Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humidifié...

[Page 39: Accessoires](#)

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.

[Page 40](#) Pour assistance ou service, composez le 1-800-807-6777. Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à Whirlpool en soumettant toute question ou problème à l'adresse suivante : Whirlpool Brand Home Appliances Centre d'eXpérience à...