



Whirlpool GAS RANGE Use & Care Manual

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](#)

-

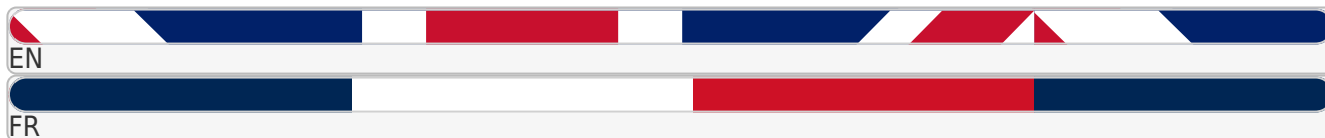
Troubleshooting

•

Bookmarks

--

Available languages



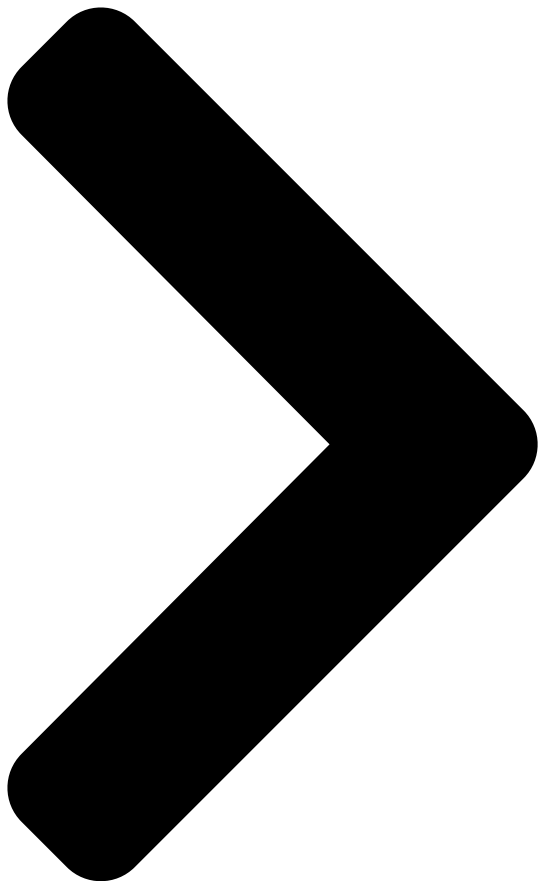
Quick Links

- [1 Parts and Features](#)
- [2 Electronic Oven Control](#)
- [3 Self-Cleaning Cycle \(on some Models\)](#)

4 Troubleshooting

[Download this manual](#)

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



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

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

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

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

W10120514A

GAS RANGE

Use & Care Guide

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

www.whirlpool.com

www.estateappliances.com

www.magicchef.com

www.roperappliances.com

In Canada, for assistance, installation or service, call: 1-800-807-6777
or visit our website at www.whirlpool.ca

CUISINIÈRE À GAZ

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composer le 1-800-807-6777
ou visitez notre site web à www.whirlpool.ca

Table of Contents/Table des matières2

[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

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](#)

Gas range (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)

[Ranges Whirlpool ELECTRIC RANGE User Instructions](#)

Electric range (32 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](#) CUISINIÈRE À GAZ Guide d'utilisation et d'entretien Au Canada, pour assistance, installation ou service, composer le 1-800-807-6777 ou visitez notre site web à www.whirlpool.ca Table of Contents/Table des matières2 To the installer: Please leave this instruction book with the range.

[Page 2: Table Of Contents](#)

TABLE OF CONTENTS TABLE DES MATIÈRES RANGE SAFETY3 SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE20 The Anti-Tip Bracket4 La bride antibasculement.....21 PARTS AND FEATURES.....5 PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES22 COOKTOP USE6 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON23 Cooktop Controls.....6 Commandes de la

table de cuisson	23	Sealed Surface Burners	6	Brûleurs de surface scellés	23
------------------------	----	------------------------------	---	-----------------------------------	----

[Page 3: 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 4: 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. 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 parts and features listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model. Control Panel A.

[Page 6: Cooktop Use](#)

COOKTOP USE Cooktop Controls Sealed Surface Burners **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 A. Burner cap or fire.

[Page 7: Home Canning](#)

To Clean: Cookware **IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach **IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface or rust removers. cooking area, element or surface burner. 1.

[Page 8: Electronic Oven Control](#)

ELECTRONIC OVEN CONTROL C D E Start/Enter The Start/Enter pad begins any oven function. If the Start/Enter pad is not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the "Start?" indicator light will flash as a reminder. If Start/Enter is not pressed within 1 minute after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

[Page 9: Timer](#)

Timer Oven Temperature Control The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and **IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven 59 minutes and counts down the set time. temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings.

[Page 10: Split Oven Rack](#)

BAKEWARE Aluminum Foil To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the **IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the oven bottom following chart as a guide. finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware.

[Page 11: Meat Thermometer](#)

Preheating Meat Thermometer After START/ENTER is touched, the oven will enter a timed preheat conditioning cycle. The bake indicator light will light up. On models without a temperature probe, use a meat The Electronic Oven Control automatically selects the thermometer to determine doneness of meat, poultry and fish. conditioning cycle time based on the oven temperature selected.

[Page 12: Timed Cooking](#)

To Custom Broil: Timed Cooking 1. Press CUSTOM BROIL. 2. Press TEMP/TIME "up" or "down" arrow pad to change the temperature in 5°F (3°C) amounts. The broil range can be set **WARNING** between 300°F (150°C) and HI (525°F [275°C]). 3. Press START/ENTER. Food

Poisoning Hazard 4.

[Page 13: Range Care](#)

RANGE CARE Self-Cleaning Cycle (on some models) Prepare Cooktop and Storage Drawer: WARNING Remove plastic items from the cooktop because they may melt. Remove all items from the storage drawer. 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.

[Page 14: General Cleaning](#)

General Cleaning IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and CONTROL PANEL the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths cool damp cloth to the inner door glass before it has cooled or some paper towels.

[Page 15: Oven Light](#)

OVEN CAVITY WARMING DRAWER and TRAY (on some models) Do not use oven cleaners. Make sure drawer is cool and remove tray. Food spills should be cleaned when oven cools. At high Cleaning Method: temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, Mild detergent (for both) pitting or faint white spots can result.

[Page 16: Storage Drawer](#)

4. Lift the oven door while holding both sides. Storage Drawer Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame. The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty. To Remove: 1.

[Page 17](#) Is this the first time the surface burners have been used? Display shows messages Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. Is the display showing a flashing time? Are the burner ports clogged? There has been a power failure.

[Page 18: Assistance Or Service](#)

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience help us to better respond to your request. Center toll free at 1-800-442-9991 and follow the menu prompts. Or visit our website at www.whirlpool.com and click on "Parts & If you need replacement parts Accessories."...

[Page 19: Warranty](#)

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call 1-800-253-1301. In Canada, call 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: La Bride Antibasculément](#)

La bride antibasculément Dans les 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. AVERTISSEMENT Risque de basculement Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

[Page 22: Pièces Et Caractéristiques](#)

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter quelques-unes ou toutes les pièces et caractéristiques énumérées. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle. Tableau de commande A.

[Page 23: Utilisation De La Table De Cuisson](#)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON Panne de courant Commandes de la table de cuisson En cas de panne 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 à IGNITE. AVERTISSEMENT Après l'allumage, tourner le bouton au réglage désiré.

[Page 24: Préparation De Conserves À La Maison](#)

Nettoyage : Ustensiles de cuisson IMPORTANT : Avant de faire le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la sont froids.

[Page 25: Commande Électronique Du Four](#)

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR C D E Arrêt/annulation La touche Off/Cancel (arrêt/annulation) arrête toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'annulation d'une fonction du four, selon la température du four.

[Page 26: Verrouillage Des Commandes](#)

3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrée). Commande de la température du four À la fin de la durée réglée, quatre signaux sonores de 1 seconde seront émis. IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. L'ouverture de la porte du four et le 4.

[Page 27: Grille De Four En Deux Pièces](#)

USTENSILES DE CUISSON 5. À la fin de la cuisson, retirer les aliments avec précaution. L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5.0 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

[Page 28: Thermomètre À Viande](#)

USTENSILES DE RECOMMANDATIONS Cuisson au four et rôtissage CUISSON/RÉSULTATS IMPORTANT : Ne pas placer des aliments ou des ustensiles de Acier inoxydable Peut nécessiter d'augmenter cuisson directement sur la porte du four ou le fond du four. le temps de cuisson. Croûtes dorées, légères Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel Brunissage inégal...

[Page 29: Cuisson Au Gril](#)

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL Cuisson au gril Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3" (7 cm) du brûleur du gril. Les durées de cuisson sont citées à La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les titre indicatif seulement;...

[Page 30: Entretien De La Cuisinière](#)

Réglage d'une durée de cuisson : 3. Appuyer sur COOK TIME. 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au Le témoin de la durée de cuisson du four s'allume. four s'allume. 4. Appuyer sur la touche à flèche TEMP/TIME (vers le haut ou 2.

[Page 31: Nettoyage Général](#)

Comment fonctionne le programme Méthode de nettoyage : IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une non abrasif : perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des saccadés.

[Page 32: Lampe Du Four](#)

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS LÈCHEFRITE ET GRILLE (sur certains modèles) Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que le Ne pas nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage. vinaigre et les tomates, doivent être nettoyés aussitôt que la table Méthode de nettoyage : de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis.

[Page 33: Porte Du Four](#)

2. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le 2. Ouvrir la porte du four. couvrir en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever. Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.

[Page 34: Dépannage](#)

DÉPANNAGE Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire. Rien ne fonctionne Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson Le cordon d'alimentation est-il débranché? Brancher dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. L'ustensile est-il de dimension appropriée? Utiliser un ustensile de cuisson à...

[Page 35: Assistance Ou Service](#)

L'afficheur indique des messages Les résultats de cuisson au four ne sont pas ceux espérés L'afficheur présente-t-il l'heure clignotante? Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. La cuisinière est-elle d'aplomb? Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de Régler l'aplomb de la cuisinière.

[Page 36: Garantie](#)

CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.