



Whirlpool ELECTRIC RANGE User Instructions

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

19
20
Table Of Contents
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44

--

•

[Table of Contents](#)

-

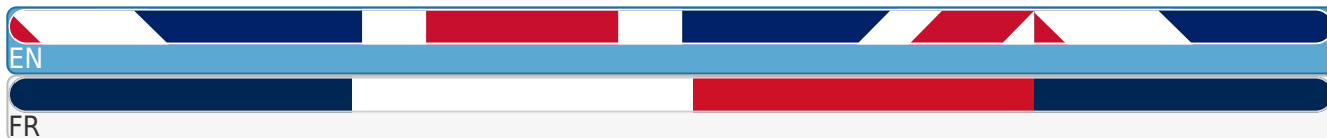
Troubleshooting

•

Bookmarks

--

Available languages



Quick Links

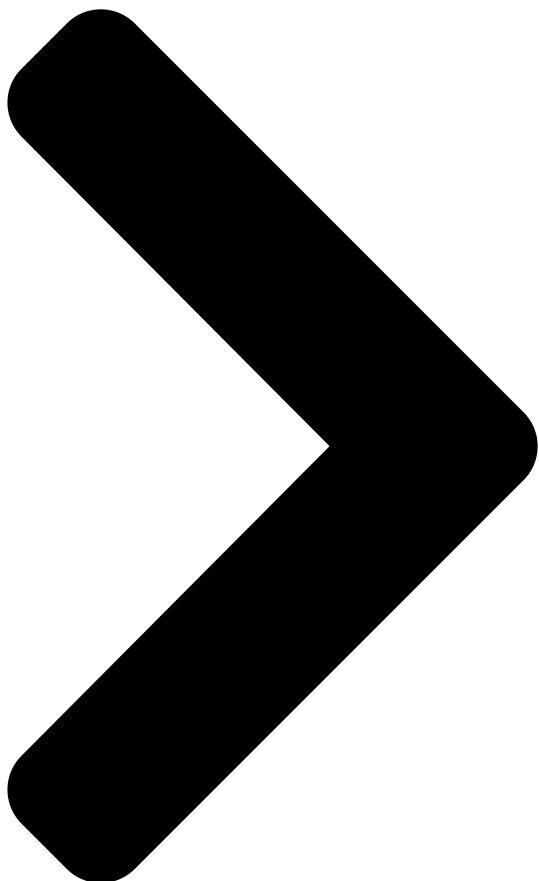
[1 Feature Guide](#)

[2 Cooktop Use](#)

[3 Electronic Oven Controls](#)

[Download this manual](#)

See also: [Use and Care Manual](#) , [User Manual](#)



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.

W10392935A

Whirlpool

USER INSTRUCTIONS

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket	2
FEATURE GUIDE	4
COOKTOP USE	6
Cookware	9
Home Canning	9
OVEN USE	10
Electronic Oven Controls	10
Sabbath Mode	11

Aluminum Foil.....	11
Positioning Racks and Bakeware	12
Split Oven Rack (on some models)	12
Oven Vent.....	13
Baking and Roasting.....	13
Broiling	13
Convection Cooking	13
Cook Time	14
Warming Drawer	14
RANGE CARE.....	15
Clean Cycle	15
General Cleaning.....	16
Oven Light	16
Appliance Outlets (on some models).....	17
TROUBLESHOOTING.....	17
ACCESSORIES	19
WARRANTY.....	20

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](#)

(40 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)

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

Gas dryer/canadian electric dryer (44 pages)

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

Gas dryer (36 pages)

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

Gas range (36 pages)

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

Electric cooktop (12 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)

[Dryer Whirlpool Electric dryer Installation Instructions](#)

(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 BAKE Baking and 1. Press BAKE. roasting 2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (75°C and 260°C). 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect.

[Page 6: Cooktop Use](#)

COOKTOP USE A. Cooktop power F. Surface cooking area off K. Control lock B. Simmer G. Heat level display L. Heat level slider C. Melt and hold H. Timer display M. Timer (increase/decrease) D. Left front surface cooking area display I.

[Page 7](#) 3. Select a heat setting from 1 - 9 by touching/sliding on the To Turn Off: power slider. The heat setting will appear in the surface cooking Simmer can be turned off in 3 different ways: area display. 1. Use the power slider to set to a heat level. The power slider consists of 9 positions plus a "Boost"...

[Page 8](#) Performance Boost Function Tones This function allows you to increase the heat setting level above the Tones are audible signals, indicating the following: maximum heat setting 9 for 10 minutes or less. One tone NOTES: Valid pad press Performance Boost function is available on only 1 surface cooking area at a time within a zone.

[Page 9: Cookware](#)

Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results. Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.

[Page 10: 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 11: Sabbath Mode](#)

Key Press Tones 12-Hour Shutoff Activates or turns off the tones when a keypad is pressed. The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not 1.

[Page 12: Positioning Racks And Bakeware](#)

Positioning Racks and Bakeware IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, *If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom. must be placed in the rack position above the desired position of the food.

[Page 13: Oven Vent](#)

Oven Vent The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn

near the oven vent.

[Page 14: 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 15: Range Care](#)

RANGE CARE Clean Cycle 5. Press CANCEL at the end of the cycle. CANCEL may be pressed at any time to stop the Clean cycle. 6. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 2 cups (16 oz [500 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed.

[Page 16: General Cleaning](#)

For additional information, you can visit the sugary spills while the cooktop is still warm. You may want to Customer Service section at www.whirlpool.ca. wear oven mitts while cleaning the cooktop. Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration otherwise noted.

[Page 17: Troubleshooting](#)

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.ca
Operation PROBLEM POSSIBLE CAUSES...

[Page 18](#) PROBLEM POSSIBLE CAUSES SOLUTIONS Is the display flashing "F" or "C" and numbers? If "F" or "C" and a number are alternately flashing on the display, refer to the following for possible solutions: Cooktop has turned off and is An object, liquids or soils are Thoroughly wipe or remove any object on touch keys.

[Page 19: Accessories](#)

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...

[Page 20: 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 21: 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 22: 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 23](#) 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 24](#) 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 25: 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 26](#) 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 27: Utilisation De La Table De Cuisson](#)

TOUCHE CARACTÉRIS- INSTRUCTIONS TIQUE SETTINGS Fonctions Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour (réglages) d'utilisation du convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four". four ENERGY SAVE Empêche tout 1. Appuyer sur ENERGY SAVE (économie d'énergie) pour changer le statut de l'affichage. (économie d'affichage afin de "ENERGY SAVE ON"...

[Page 28](#) Commandes de la table de cuisson Pour allumer une surface de cuisson : AVERTISSEMENT 2. Toucher directement la zone d'affichage correspondant à la surface de cuisson que l'on souhaite utiliser. Voir D, E, I et J dans l'illustration précédente. Le niveau de puissance actuel et le témoin lumineux clignotent pendant 10 secondes, puis restent allumés.

[Page 29](#) Indicateur de surface chaude Détection d'un plat Un "H" apparaît sur l'afficheur du réglage de chaleur correspondant à une surface de cuisson trop chaude pour être Si le système ne parvient pas à reconnaître le plat ou si le plat a été touchée, même une fois que cette surface a été...

[Page 30](#) Si l'on tente d'utiliser la fonction d'optimisation du rendement sur Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus plus d'une surface de cuisson dans une même zone, "P" clignote de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la brièvement sur l'affichage et la première surface de cuisson table de cuisson pourrait la fêler.

[Page 31: Ustensiles De Cuisson](#)

Ustensiles de cuisson Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques peuvent être Le chiffre sur l'afficheur de réglage de chaleur de la surface de utilisés pour la cuisson par induction. cuisson clignote si aucun ustensile n'est placé sur la surface de cuisson, ou si l'ustensile de cuisson n'a pas le matériau adapté, ou Les matériaux ferromagnétiques incluent : la taille appropriée.

[Page 32: Utilisation Du Four](#)

UTILISATION DU FOUR Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux les premières fois, ou lorsqu'il est très sale. émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux.

[Page 33](#) Signal sonore de fin de programme Mode démo Active ou désactive les signaux sonores qui retentissent à la fin IMPORTANT : Ce mode est conçu pour le personnel de vente en d'un programme. rayon avec une alimentation de 120 V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande 1.

[Page 34: Mode Sabbat](#)

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

[Page 35: Grille De Four En Deux Pièces \(Sur Certains Modèles\)](#)

IMPORTANT : Ces positions de grille sont pour les grilles plates. Si Cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles une grille encastrée est utilisée, la position de la grille doit être Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux ajustée comme dans la figure précédente.

[Page 36: 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 37: 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 38: 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 39: Nettoyage Général](#)

Service clientèle sur de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des www.whirlpool.ca. mitaines de four pour nettoyer la table de cuisson. Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration...

[Page 40: Lampe Du Four](#)

DÉPANNAGE Essayer d'abord les solutions suggérées ici ou consulter notre site Web et la la section service à la clientèle d'éviter le coût d'une visite de service. www.whirlpool.ca Fonctionnement PROBLÈME CAUSES POSSIBLES...

[Page 41](#) PROBLÈME CAUSES POSSIBLES SOLUTIONS Les témoins lumineux du four Dépannage nécessaire (les Voir "Affichage de commande" dans la section "Commandes clignotent témoins lumineux du four électroniques du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) clignotent). toujours, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.

[Page 42](#) PROBLÈME CAUSES POSSIBLES SOLUTIONS Les résultats de cuisson au La cuisinière n'est pas d'aplomb. Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions four ne sont pas les résultats d'installation. prévus Le réglage de température était Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable. incorrect.

[Page 43: 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 44](#) 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...