



Whirlpool Gas Range User Manual

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

19
20
21
Table Of Contents
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48

--

-

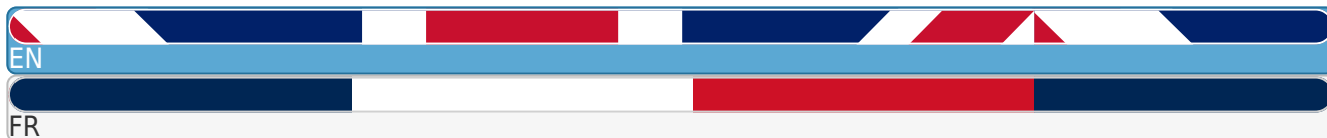
[Table of Contents](#)

•

Bookmarks

--

Available languages



Quick Links

[1 Feature Guide](#)

[2 Electronic Oven Controls](#)

[3 Oven](#)

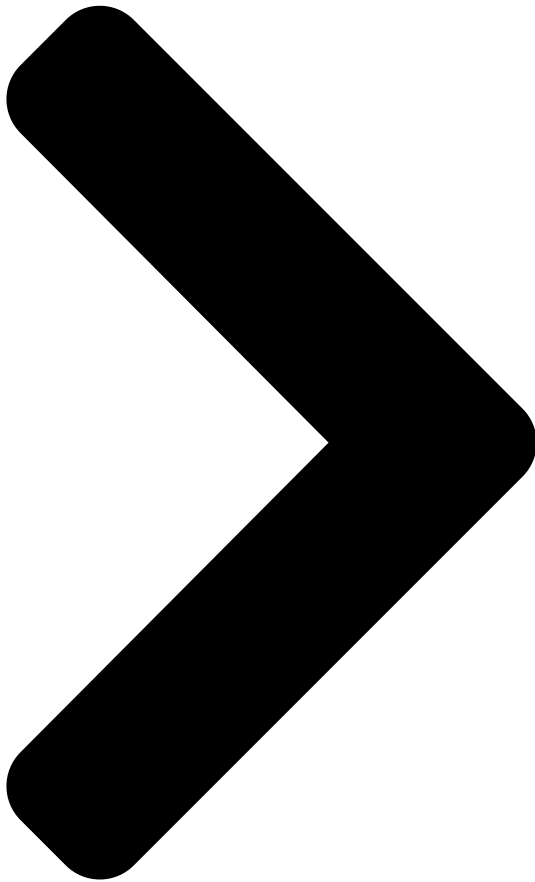
[4 Broiling](#)

[5 Problem Solver](#)

[6 Table of Contents](#)

[Download this manual](#)

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



THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your range at www.whirlpool.com. In Canada, register your range at

www.whirlpool.ca.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be found on the label located on the oven frame behind the top right side of the oven door.

Model Number _____

Para una versión de estas instrucciones en español, visite www.whirlpool.com.

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Table of Contents

RANGE SAFETY 2

The Anti-Tip Bracket 3

KEY USAGE TIPS 4

AquaLift

®

Self-Cleaning Technology.....	4
Surface Temperatures	4
Preheating	4
Surface Burners	4
FEATURE GUIDE.....	5
Electronic Oven Controls	7
COOKTOP.....	9
Surface Burners	9
Surface Grates	10
Burner Size.....	10
Cookware	11
Home Canning	11
OVEN	12
Aluminum Foil.....	12
Positioning Racks and Bakeware	12
Oven Vent.....	12
Sabbath Mode	13
Baking and Roasting.....	13
Broiling	14
Convection Cooking	14
Cook Time	14
Oven Light	14
RANGE CARE	15
Clean Cycle	15
General Cleaning.....	16
PROBLEM SOLVER	17
ACCESSORIES	20
WARRANTY	21

User Guide

Gas Range

Serial Number _____

W10665261B

[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Related Manuals for Whirlpool Gas Range

[Cookers Whirlpool Gas Range User Manual](#)

Whirlpool gas range cooker (48 pages)

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

(36 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)

[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)

[Dryer Whirlpool LE5320XT, LE5530XS, LE5600XS, LE5650XM, LE5700XS, E5705XP, LE6055XS, LG5321XT, LG5531XS, LG5601XS, LG5651XM, LG5701XS, LG5706XP, Use And Care Manual](#)

Large capacity automatic dryers (16 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](#) User Guide Gas Range THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your range at www.whirlpool.com. In Canada, register your range at www.whirlpool.ca. For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be found on the label 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: 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. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

[Page 4: Key Usage Tips](#)

KEY USAGE TIPS AquaLift® Self-Cleaning Technology AquaLift® Self-Cleaning Technology is a first-of-its-kind cleaning solution designed to minimize the time, temperature and odors that ordinarily come with traditional self-cleaning methods. With AquaLift® Self-Cleaning Technology, an innovative coating on the A.

[Page 5: Feature Guide](#)

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at www.whirlpool.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Product Help Section at www.whirlpool.ca.

Page 6 **KEYPAD FEATURE INSTRUCTIONS FROZEN** Prepackaged 1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 4. See the "Positioning Racks and BAKE food Bakeware" section. **NOTE:** Cook only 1 package of frozen food at a time when using FrozenBake™ Technology. 2.

[Page 7: Electronic Oven Controls](#)

KEYPAD FEATURE INSTRUCTIONS AQUALIFT Clean cycle See the "Clean Cycle" section. **SELF CLEAN START** Oven control 1. Check that the oven is off. (hold 3 sec lockout 2. Press and hold **START** (hold 3 sec to lock) for 3 seconds. to lock) 3.

Page 8 **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 9: Cooktop](#)

COOKTOP Alignment: Be sure to align the gas tube opening in the burner **WARNING** base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base. **Fire Hazard** Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

[Page 10: Surface Grates](#)

4. Replace the burner base. See the following illustration for The surface grates interlock using the hook on one end of the grate burner positions. and the indent on the other. To remove the grates, lift the rear of the left grate off the hook, and then lift the front of the right grate off the hook and pull apart.

[Page 11: Cookware](#)

Cookware Cookware Characteristics **IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface Copper Heats very quickly and evenly. cooking area, element or surface burner. May leave copper residues, which may Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-be diminished if cleaned immediately fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy after cooking.

[Page 12: Oven](#)

OVEN 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 by the oven. Exposure to the fumes may result in death to certain birds.

[Page 13: Sabbath Mode](#)

Sabbath Mode Baking and Roasting The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting Preheating until turned off. When beginning a Bake, Convection Bake or Convection Roast cycle, the When the Sabbath Mode is set, only the Bake cycle will operate. oven will begin preheating after Start is pressed.

[Page 14: Broiling](#)

Broiling Cook Time When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on WARNING grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

[Page 15: Range Care](#)

RANGE CARE 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 1¾ cups (14 oz [414 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.

[Page 16: General Cleaning](#)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. For additional information, you can visit our website at www.whirlpool.com. In Canada, visit our website at www.whirlpool.ca. These spills may affect the finish. www.whirlpool.ca.

[Page 17: Problem Solver](#)

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit http://www.whirlpool.com/product_help. In Canada, visit <http://www.whirlpool.ca>. Contact us by mail with any questions or concerns at the address below: In the U.S.A.:...

Page 18 PROBLEM POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS Oven will not operate Air in the gas lines - If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. Control is locked - Press and hold START for 3 seconds to unlock.

Page 19 Surface burner making Wet burner - Allow it to dry. popping noises Gas range noises during These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil Bake and Broil operations burners ignite during the cycle.

[Page 20: Accessories](#)

ACCESSORIES For accessories in the U.S.A., you can visit our website at www.whirlpool.com or call us at 1-800-253-1301. In Canada, visit our website at www.whirlpool.ca or call us at 1-800-807-6777. ® Complete Cooktop Cleaner Kit AquaLift Oven Cleaning Kit Porcelain Broiler Pan and Grid...

[Page 21: Warranty](#)

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY Whirlpool makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Whirlpool or your retailer about buying an extended warranty.

[Page 22: Table Of Contents](#)

Guide d'utilisation Cuisinière à gaz MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez la cuisinière sur www.whirlpool.ca. Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur la plaque signalétique située sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four.

[Page 23: 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 24: La Bride Antibasculement](#)

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie : AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers. AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

[Page 25](#) IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est choc électrique, de blessures ou de dommages lors de correctement installée, doit être reliée à la terre l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines conformément aux codes électriques locaux ou, en précautions élémentaires dont les suivantes : l'absence de codes locaux, selon le Code électrique national...

[Page 26: Conseils Élémentaires D'utilisation](#)

CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION ® Technologie d'autonettoyage AquaLift La technologie d'autonettoyage AquaLift ® est une solution de nettoyage inédite permettant de réduire la durée, la température et les odeurs habituellement dégagées par rapport aux méthodes d'autonettoyage traditionnelles. Avec la technologie ® d'autonettoyage AquaLift , une pellicule protectrice exclusive est A.

[Page 27: Guide Des Caractéristiques](#)

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section d'aide sur les produits à l'adresse www.whirlpool.ca pour des instructions plus détaillées.

[Page 28](#) TOUCHE FONCTION INSTRUCTIONS BAKE (cuisson Cuisson au four 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). au four) et rôtissage 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. 5.

[Page 29](#) TOUCHE FONCTION INSTRUCTIONS COOK TIME Cuisson minutée La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une (durée de cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. cuisson) Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".

[Page 30: Commandes Électroniques Du Four](#)

Commandes électroniques du four Affichage des commandes Horloge L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer. 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche.

[Page 31](#) Désactivation des signaux sonores de rappel Arrêt au bout de 12 heures Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures signal sonore de fin de programme. après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou 1.

[Page 32: Brûleurs De Surface](#)

TABLE DE CUISSON Alignement : Veiller à aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-gicleur situé sur la table de AVERTISSEMENT cuisson, et à aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur. Risque d'incendie La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

[Page 33: Grilles De Surface](#)

3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle Grilles de surface droite tel

qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne Les grilles doivent être correctement positionnées avant la pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être cuisson.

[Page 34: Taille Du Brûleur](#)

Taille du brûleur Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril. Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle cuisson utilisés.

[Page 35: Mise En Conserve À La Maison](#)

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de Ustensile Caractéristiques meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille Cuivre Chauffe très rapidement et uniformément. que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson ou Peut laisser des résidus de cuivre.

[Page 36: Four](#)

FOUR Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant saignante à l'intérieur, utiliser une grille plate en les premières fois, ou lorsqu'il est très sale. position 7.

[Page 37: Événement Du Four](#)

Événement du four Désactivation du mode Sabbath : Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge), puis sur "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou sur CANCEL (annulation) pour éteindre la cuisinière. Cuisson au four et rôtissage Préchauffage A. Événement du four Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four L'événement du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité...

[Page 38: Cuisson Au Gril](#)

Technologie FrozenBake™ Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et de convection s'allument et La technologie FrozenBake™ peut servir à cuire des plats s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler préparés surgelés sans préchauffer le four et sans trop brunir les l'air chaud.

[Page 39: Lampe Du Four](#)

Réglage d'une cuisson minutée différée : Lampe du four 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour gril), ou appuyer sur CONVECT MODES (modes de appareil électroménager).

[Page 40: Entretien De La Cuisinière](#)

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE Programme de nettoyage 4. Accorder 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement. Un signal sonore vous avertit lorsque le programme de nettoyage est terminé. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) à la fin du programme. On peut appuyer sur Cancel (annulation) à...

[Page 41: Nettoyage Général](#)

Pour plus d'informations, consulter la lorsqu'on les lave au lave-vaisselle. section service à la clientèle à l'adresse www.whirlpool.ca. Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement pour installation Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont à...

[Page 42](#) TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA TIROIR DE REMISAGE PORTE DU FOUR S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage. Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas Méthode de nettoyage : utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de Détergent doux chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

[Page 43: Résolution De Problèmes](#)

QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site internet <http://www.whirlpool.ca>. Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous : Au Canada : Whirlpool Brand Home Appliances Customer eXperience Centre 200 - 6750 Century Ave. Mississauga ON L5N 0B7 Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où...

[Page 44](#) PROBLÈME CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES Le four ne fonctionne pas
Présence d'air dans les conduites de gaz : Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.

[Page 45](#) PROBLÈME CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES La cuisson au four ne La cuisinière n'est pas d'aplomb : Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation. produit pas les résultats Le réglage de la température était incorrect : Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. prévus La température du four doit être ajustée : Voir "Commande de température du four"...

[Page 46: Accessoires](#)

ACCESSOIRES Pour les accessoires, consulter notre site Web www.whirlpool.ca ou nous contacter au 1-800-807-6777. Ensemble d'entretien complet de la Nettoyant pour cuisine et appareils Grille à capacité maximale table de cuisson électroménagers affresh® Commander la pièce numéro W10289145 (modèles avec vitrocéramique) Commander la pièce numéro W10355010...

[Page 47: Garantie](#)

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE Whirlpool décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à...

[Page 48](#) LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas.

This manual is also suitable for:

[Gas rangeWeg730h0dwWeg730h0dbWeg730h0ds](#)