GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

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 under the broiler carriage.

Model Number_____ Serial Number_____

Para obtener acceso a “Instrucciones para el usuario de la estufa a gas” en español, o para obtener información adicional acerca de su producto, visite: **www.whirlpool.com**

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en el lado superior izquierdo del marco frontal.

Table of Contents

RANGE SAFETY 2
- The Anti-Tip Bracket 3

FEATURE GUIDE 4

COOKTOP USE 5
- Sealed Surface Burners 5
- Grates 6
- Burner Size 6
- Cookware 6
- Home Canning 7

OVEN USE 7
- Oven Cooking 7
- Aluminum Foil 8
- Positioning Racks and Bakeware 8
- Oven Vent 8
- Baking and Roasting 8
- Broiling 8

RANGE CARE 9
- General Cleaning 9
- Oven Light 9

TROUBLESHOOTING 10

ACCESSORIES 12

W11169653B

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” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

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

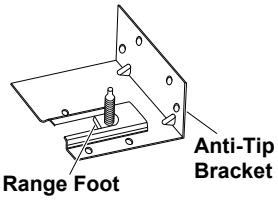
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**
- **See installation instructions for details.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

⚠WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

⚠WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

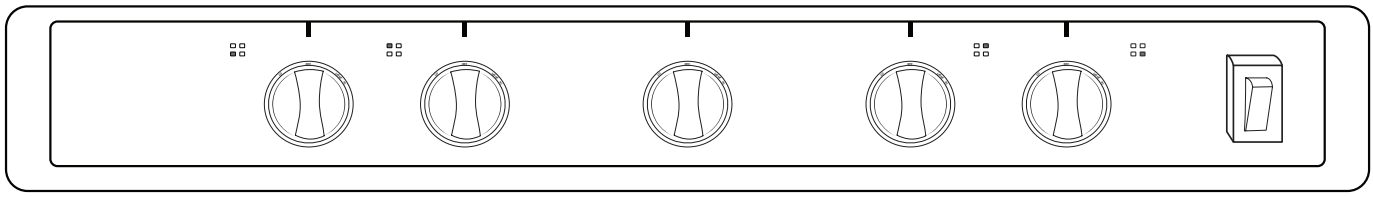
For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.whirlpool.ca**.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
LIGHT	**Oven cavity light**	While the oven door is closed, turn the switch located at the right of the control panel to turn the oven light on and off.
BAKE	**Baking and roasting**	The oven turns on when the oven control dial is turned counterclockwise to the desired temperature. When the control is turned to the desired temperature, the bake burner turns to full power until the set temperature is reached, then temperature is maintained by the bottom burner cycling on and off. Allow oven to preheat for 10 to 12 minutes before putting in the food to bake. **NOTE:** To cancel bake, turn the oven control dial clockwise to the OFF position.
BROIL	**Broiling**	**NOTE:** The range comes with a broiler pan and tray. These should be in place during any cooking cycle, bake or broil. **1.** Position cookware in the lower broiler oven and close the oven door. No preheating is necessary. **2.** Turn the oven control to BR (broil) position to start broil. **3.** Turn the oven control to the OFF position to cancel broil.

COOKTOP USE

⚠WARNING

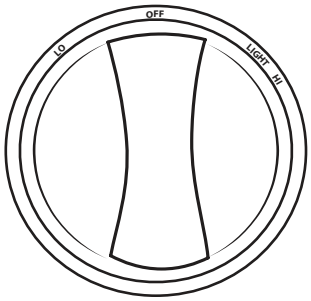


Fire Hazard

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 or fire.



Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to Light.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to Light.

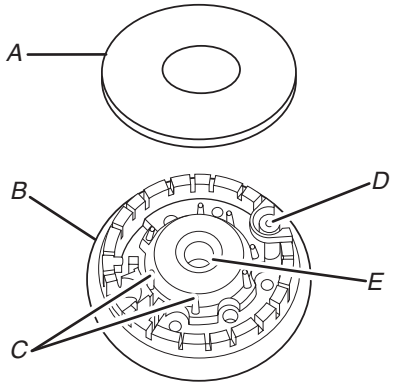
   IMPORTANT: All 4 surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to Light will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between Hi and Lo.

REMEMBER: When range is in use the entire cooktop area may become hot.

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to Light. After the burner lights, turn knob to setting.

Sealed Surface Burners

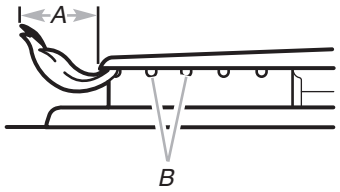


A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the “General Cleaning” section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



A. 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

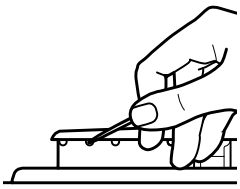
Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

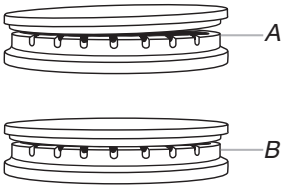
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to the “General Cleaning” section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.

3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.

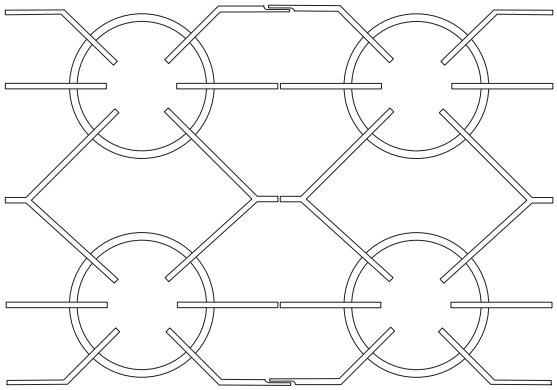


A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

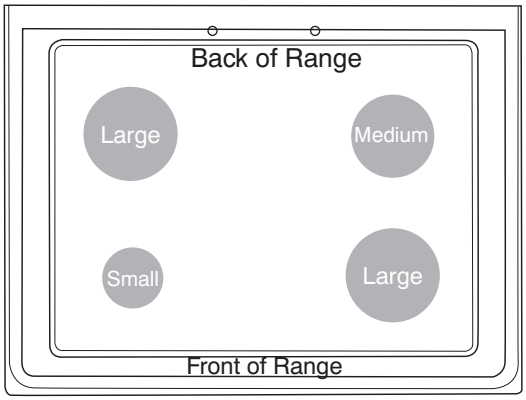
Grates

The grates on this range cover the full width of the cooktop. Lay the grates on the range so they lay flat and level.



Burner Size

Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.



Burner Size	Recommended Use
Small	■ Low-heat cooking ■ Melting chocolate or butter
Medium	■ Multipurpose burner
Large	■ For large cookware

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, burner, or surface burner.

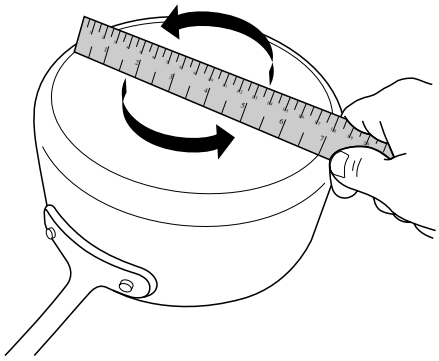
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred which affects cooking results.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

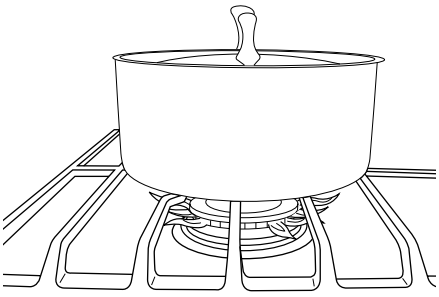
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly but unevenly. ■ Ideal results on low- to medium-heat settings
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Earthenware/ Stoneware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low-heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

For best results, the cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.



Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most-recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural extension office or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

OVEN USE

The normal operation of the range will include several noises that may be heard each time the bake or broil burners ignite during the cooking cycle:

- Gas valves may make a "popping" sound when opening or closing.
- A "poof" sound is heard when a bake or broil burner ignites.

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. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Oven Cooking

Oven Control

To use your oven, turn the oven control dial counterclockwise to the desired temperature. When the control is turned on, the bake burner turns to full power until the set temperature is reached, then temperature is maintained by the bottom burner cycling on and off.

Oven Light

The switch located at the right of the control panel turns the oven light on and off.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

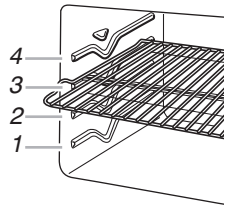
Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration as a guide.



Rack Positions

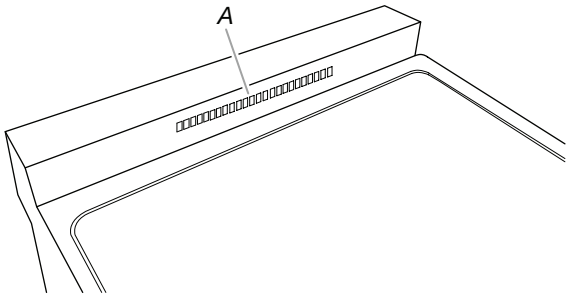
Rack 4: Broiling and toasting

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, jellyroll pan, or muffin pan; casseroles; frozen convenience foods

Rack 2: Roasting small cuts of meat and poultry, pies, bundt and angel food cakes, yeast bread, quick breads, and 2-rack baking

Rack 1: Roasting large cuts of meat and poultry

Oven Vent



A. 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.

Baking and Roasting

Before baking and roasting, position racks according to "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Preheating

The oven should be preheated for most baked products (cakes, pies, bread, etc.). Preheat oven by rotating the temperature control dial to the temperature needed for the product being cooked. Allow 10 to 12 minutes before putting food in the oven.

Oven Temperature

While in use, the oven burner will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and Bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil burners or burners cycle on and off in intervals.

Broiling

NOTE: The range comes with a broiler pan and tray. These should be in place during any cooking cycle, bake or broil.

Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the lower broiler oven. Close the oven door while broiling. No preheating is necessary.

- The broiler pan and grid is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

RANGE CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com**. In Canada, reference the Customer Service section at **www.whirlpool.ca**.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Warranty" section for contact information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):
  See the "Warranty" section for contact information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because the paint surface may stain.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
  Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
  Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617:
  See the "Warranty" section for contact information.

SURFACE BURNERS

- See the "Sealed Surface Burners" section.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove.

OVEN DOOR GLASS

To avoid damage to the oven door glass, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on glass.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Warranty" section for contact information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Clean when the oven is cooled with detergent and water, using a soap-filled steel wool pad on burned spots. Rinse and wipe dry.

NOTE: Oven cleaners can coat or damage the temperature sensing bulb (long tube in the oven) so that it will not sense temperature correctly. If you are using an oven cleaner, avoid contact with the rod-shaped bulb of the thermostat. Be sure that any residue that touches the bulb is removed.

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the Off position.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
3. Replace bulb, by turning clockwise.
4. Plug in range or reconnect power.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, or visit **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.:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

In Canada:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	**Power supply cord is unplugged -** Plug into a grounded 3 prong outlet. **Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped -** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. **Main or regulator gas shut-off valve is in the Off position -** See the Installation Instructions. **The range is improperly connected to the gas supply -** Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
Surface burners will not operate	**The control knob is not set correctly -** Push in knob before turning to a setting. **Air in the gas lines -** If this is the first time the surface burners have been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. **Clogged burner ports -** See the “Sealed Surface Burners” section.
Surface burner flames are uneven, yellow, and/or noisy	**Clogged burner ports -** See the “Sealed Surface Burners” section. **Burner caps positioned improperly -** See the “Sealed Surface Burners” section. **Range converted improperly -** If propane gas is being used, contact a service technician or see the “Warranty” section for contact information.
Excessive heat around cookware on cooktop	**Cookware and flame are not matched -** The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.
Cooktop cooking results not what expected	**Improper cookware -** Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of a medium-to-heavy thickness. **Control knob set to incorrect heat level -** See the “Cooktop Use” section. **Range is not level -** Level the range. See the Installation Instructions.
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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Oven burner flames are yellow or noisy	**Range converted improperly -** If propane gas is being used, contact a service technician or see the "Warranty" section for contact information.
Oven cooking results not what expected	**Range is not level -** Level the range. See the Installation Instructions. **The set temperature was incorrect -** Double-check the recipe in a reliable cookbook. **Oven was not preheated -** See the "Baking and Roasting" section. **Racks were positioned improperly -** See the "Positioning Racks and Bakeware" section. **Not enough air circulation around bakeware -** See the "Positioning Racks and Bakeware" section. **Darker browning of food caused by dull or dark bakeware -** Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven. **Lighter browning of food caused by shiny or light-colored bakeware -** Move rack to a lower position in the oven. **Batter distributed unevenly in pan -** Check that batter is level in the pan. **Incorrect length of cooking time was used -** Adjust cooking time. **Oven door was not closed -** Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. **Oven door was opened during cooking -** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. **Oven door was open for too long -** If the oven door remains open for too long, heat escapes and the temperature will drop. **Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom -** Move rack to higher position in the oven. **Pie crusts browning too quickly -** Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Noises

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Surface burner making popping noises	**Wet burner -** Allow it to dry.
Gas range noises during Bake and Broil operations The following are some normal sounds with the explanations.	**These sounds are normal operational noises that can be heard each time the bake or broil burners ignite during the cycle.**
Pop	**Gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass -** This is normal.
Woosh of poof	**Bake or Broil burner is igniting -** This is normal.
Oven burner flames are yellow or noisy	**Range converted improperly -** If propane gas is being used, contact a service technician or see the "Warranty" section for contact information.

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**.

Affresh® Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

Granite Cleaner and Polish
Order Part Number W10275756

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez votre cuisinière au **www.whirlpool.com**. Au Canada, enregistrez votre cuisinière au **www.whirlpool.ca**.

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette située sous le support de brûleur.

Numéro de modèle_____Numéro de série_____

Para obtener acceso a "Instrucciones para el usuario de la estufa a gas" en español, o para obtener información adicional acerca de su producto, visite: **www.whirlpool.com**

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en el lado superior izquierdo del marco frontal.

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 14
Bride antibasculement 15
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES 17
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 18
Brûleurs de surface scellés 18
Grilles 19
Taille du brûleur 19
Ustensile de cuisson 19
Mise en conserve à la maison 20
UTILISATION AU FOUR 20
Cuisson au four 20
Papier d'aluminium 21
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four 21
Évent du four 21
Cuisson au four et rôtissage 21
Cuisson au gril 21
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 22
Nettoyage général 22
Lampe du four 22
DÉPANNAGE 23
ACCESSOIRES 25

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.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

– Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

– EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ:

- **Ne tenter d'allumer aucun appareil;**
- **Ne toucher à aucun commutateur électrique;**
- **N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble;**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble; Suivre les instructions du fournisseur de gaz;**
- **S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.**

– L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autres informations, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

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.

La bride antibasculement

Dans des 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 antibasculement n’est pas convenablement fixée.



⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

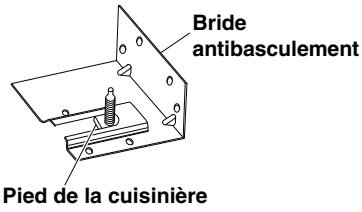
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chaufferette. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

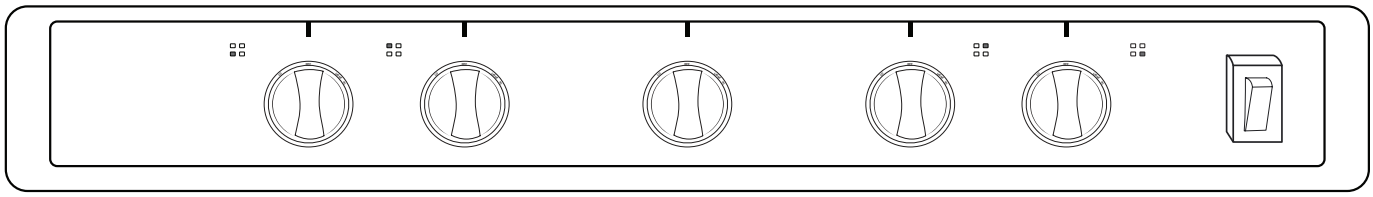
Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au **www.whirlpool.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle au **www.whirlpool.ca**.



CLAVIER	FONCTION	INSTRUCTIONS
LIGHT (lampe)	**Lampe de la cavité du four**	Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur le commutateur situé à droite du tableau de commande pour allumer et éteindre la lampe du four.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	Le four se met en marche lorsque la commande du four est tournée en sens antihoraire à la température souhaitée. Lorsque la commande est placée à la température désirée, le brûleur de cuisson s'allume à la puissance maximale jusqu'à ce que la température soit atteinte, la température est ensuite maintenue par le brûleur du bas qui fonctionne par intermittence. Laisser le four préchauffer pendant 10 à 12 minutes avant d'y placer des aliments. **REMARQUE :** Pour annuler la cuisson, faire tourner la commande dans le sens horaire jusqu'à la position OFF (arrêt).
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**REMARQUE :** La cuisinière est accompagnée d'une lèchefrite et d'une grille. Elles devraient être mises en place lors de chaque cuisson. **1.** Placer les ustensiles de cuisson dans le four du bas et fermer la porte. Aucun préchauffage n'est nécessaire. **2.** Placer la commande du four à BR (cuisson au gril) pour commencer la cuisson au gril. **3.** Placer la commande du four à OFF (arrêt) pour annuler la cuisson au gril.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

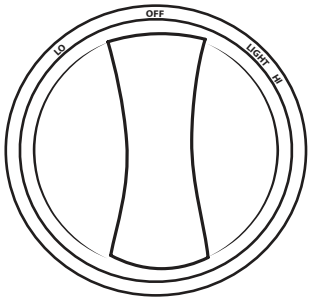


Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.



Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LIGHT (allumage).

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

Réglage :

1. Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire à Light (allumage).

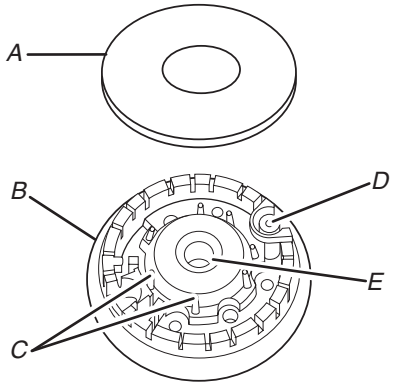
   IMPORTANT : Les 4 brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est tourné à Light (allumage) produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre HI et LO (élevé et bas).

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Panne de courant

En cas de panne de courant 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 Light. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Brûleurs de surface scellés

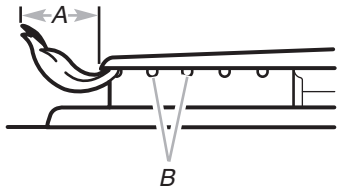


A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux comme indiqué à la section "Nettoyage général".

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger le tube de gaz contre tout renversement.



A. 1 po à 1 1/2 po (2,5 cm à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

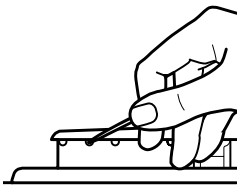
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué dans l'illustration précédente. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou les autres produits pénétrer dans les orifices de brûleur.

Nettoyage :

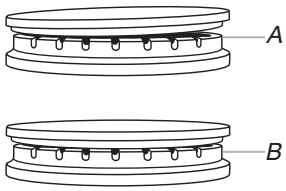
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer comme indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.

3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite comme indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être réglé, contacter un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.

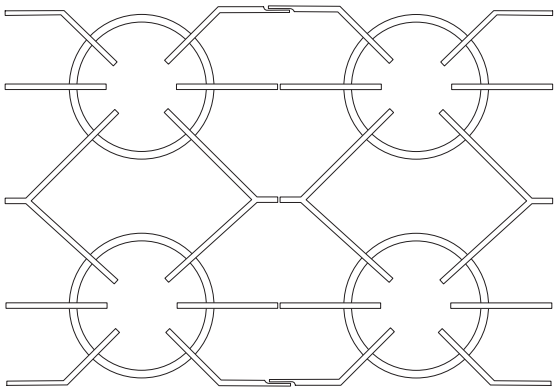


A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

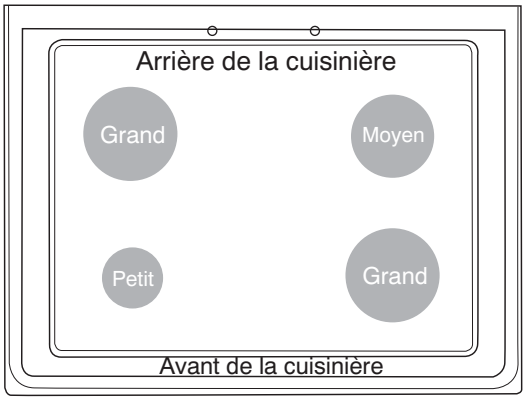
Grilles

Les grilles de cette cuisinière couvrent toute la table de cuisson en largeur. Déposer les grilles à plat et de niveau sur la cuisinière.



Taille du brûleur

Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. Voir l'illustration et le tableau suivants.



Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petit	■ Cuisson à température faible. ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre.
Moyen	■ Brûleur tout usage.
Grand	■ Pour ustensile de cuisson de grande taille.

Ustensile de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un brûleur ou un brûleur de surface chaud.

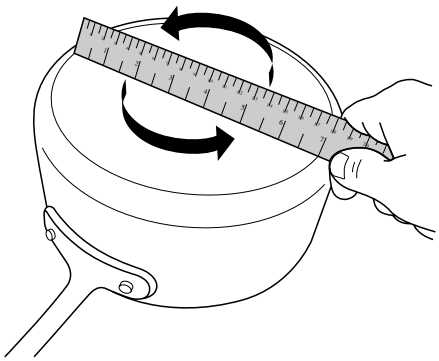
Les plats de cuisson parfaits doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

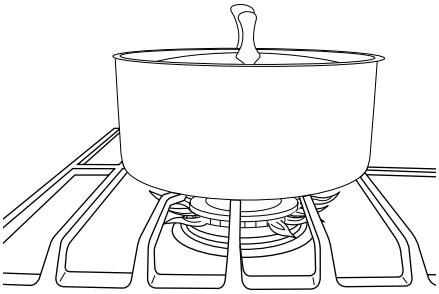
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le plat.



Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensile de cuisson	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Terre cuite/grès	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Pour obtenir les meilleurs résultats, les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.



Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local ou consulter les guides publiés sur la mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

UTILISATION AU FOUR

Durant le fonctionnement normal de la cuisinière, plusieurs bruits se font entendre chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme de cuisson.

- La valve de gaz peut produire un bruit d'éclatement lorsqu'elle est ouverte ou fermée.
- Un bruit "d'affaissement" peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Cuisson au four

Commandes du four

Pour utiliser le four, tourner la commande du four en sens antihoraire à la température souhaitée. Lorsque la commande est mise en marche, le brûleur de cuisson s'allume à la puissance maximale jusqu'à ce que la température soit atteinte, la température est ensuite maintenue par le brûleur du bas qui fonctionne par intermittence.

Oven Light (lampe du four)

Le commutateur situé à droite du tableau de commande permet d'allumer et d'éteindre la lampe du four.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

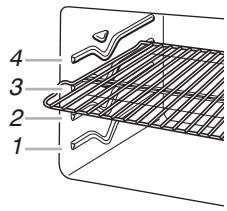
Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration suivante comme guide.



Position de la grille

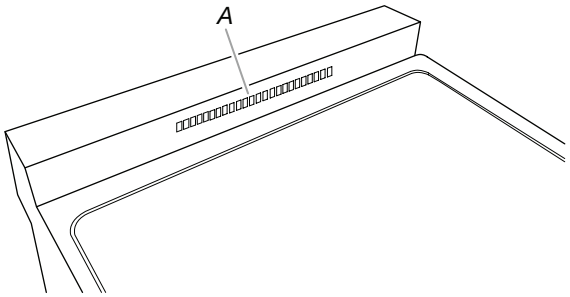
Grille 4 : Cuisson au gril et rôtissage

Grille 3 : La plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits, à roulés ou un moule à muffins, les mets en sauce ou les plats surgelés.

Grille 2 : Pour le rôtissage des petits morceaux de viande et de volaille, tartes, gâteaux Bundt, gâteaux des anges, pains à levure, pains éclairs et la cuisson au four sur 2 grilles.

Grille 1 : Rôtissage de gros morceaux de viande et de volaille :

Évent du four



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer la nourriture, sauf si la recette le recommande.

Préchauffage

Le four doit être préchauffé pour la majorité des produits de boulangerie (gâteaux, tartes, pains, etc.). Préchauffer le four en tournant la commande de température à la température souhaitée pour le produit à cuire. Attendre 10 à 12 minutes avant de placer les aliments dans le four.

Température du four

En cours d'utilisation, les brûleurs du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les brûleurs de cuisson au four et au gril ou les brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence.

Cuisson au gril

REMARQUE : La cuisinière est accompagnée d'une lèchefrite et d'une grille. Elles devraient être mises en place lors de chaque cuisson.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte du four durant la cuisson au gril. Aucun préchauffage n'est nécessaire.

- La lèchefrite et la grille sont conçues pour laisser s'écouler les jus et éviter les éclaboussures et la fumée.

REMARQUE : Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, consulter la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au **www.whirlpool.com**. Au Canada, consulter >la section service à la clientèle au **www.whirlpool.ca**.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :
  Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule ou quelques applications.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :
  Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :
  Utiliser le programme le plus intense. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement – numéro de pièce 31617 :
  Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements.

BRÛLEURS DE SURFACE

- Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position ARRÊT.

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

VITRE DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager la vitre de la porte du four, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitres sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le verre.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :
  Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.

CAVITÉ DU FOUR

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Laver à l'aide d'eau et de détergent lorsque le four est froid. Utiliser un tampon en laine d'acier savonneux pour les zones brûlées. Rincer et sécher.

REMARQUE : Les nettoyants à four peuvent créer une couche ou endommager le bulbe thermostatique (long tube dans le four), ce dernier pourrait ne plus lire correctement la température. Si un nettoyant à four est utilisé, éviter de le laisser entrer en contact avec le bulbe en forme de tige du thermostat. S'assurer de retirer tout résidu qui touche au bulbe.

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position off (arrêt).

Pour replacer :

1. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer de la douille.
3. Replacer le bulbe en tournant dans le sens horaire.
4. Brancher l'appareil ou reconnecter la source de courant électrique.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des recommandations supplémentaires pour éviter un appel de service, visiter le **www.whirlpool.com/product_help**. Au Canada, visiter le site Internet **http://www.whirlpool.ca**.

Il est possible d'adresser ses commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux États-Unis :

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Au Canada :

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

PROBLÈME	CAUSES OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne	**Cordon d'alimentation électrique débranché :** Le brancher à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. **Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert :** remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est à la position fermée :** Voir les Instructions d'installation. **La cuisinière n'est pas adéquatement branchée à l'alimentation en gaz :** Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	**Le bouton de commande n'est pas correctement engagé :** Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage donné. **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. **Orifices de brûleurs obstrués** : Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune ou sont bruyantes	**Orifices de brûleurs obstrués** : Voir la section "Brûleurs de surface scellés". **Chapeaux de brûleurs mal positionnés** : Voir la section "Brûleurs de surface scellés". **Conversion inappropriée de la cuisinière** : Si du gaz propane est utilisé, contacter un technicien de service ou consulter la section "Garantie" pour obtenir les coordonnées de contact.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	**Les ustensiles de cuisson et la flamme ne sont pas centrés** : Les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés	**Ustensiles de cuisson inappropriés** : Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte. **Le bouton de commande est réglé sur une puissance de chauffe incorrecte :** Voir la section "Utilisation de la table de cuisson". **La cuisinière n'est pas d'aplomb :** Placer la cuisinière de niveau. Voir les instructions d'installation.
Le four ne fonctionne pas	**Présence d'air dans les conduites de gaz** : Si c'est la première fois que la cuisinière est utilisée, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.

PROBLÈME	CAUSES OU SOLUTIONS POSSIBLES
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes.	**Conversion inappropriée de la cuisinière** : Si du gaz propane est utilisé, contacter un technicien de service ou consulter la section “Garantie” pour obtenir les coordonnées de contact.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	**La cuisinière n’est pas d’aplomb :** Placer la cuisinière de niveau. Voir les instructions d’installation. **Le réglage de la température était incorrect :** Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. **Le four n’a pas été préchauffé :** Voir la section “Cuisson au four et rôtissage”. **Les grilles n’étaient pas placées correctement :** Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”. **Circulation d’air déficiente autour des ustensiles de cuisson :** Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”. **Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé :** Diminuer la température du four de 25 °F (15 °C) ou placer la grille plus haut dans le four. **Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair :** Placer la grille plus bas dans le four. **Répartition irrégulière de la pâte dans le plat :** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. **Durée de cuisson incorrecte :** Revoir la durée de cuisson. **Porte du four non fermée :** Vérifier que le plat à four n’empêche pas la fermeture de la porte. **La porte du four a été ouverte durant la cuisson :** L’ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson. **La porte du four a été ouverte trop longtemps :** Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, la chaleur s’échappe et la température diminue. **La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four :** Placer la grille plus haut dans le four. **Les croûtes des tartes brunissent trop vite :** Recouvrir de papier d’aluminium le périmètre de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.

Bruits

PROBLÈME	CAUSES OU SOLUTIONS POSSIBLES
Le brûleur de surface émet des bruits d’éclatement	**Brûleur mouillé** : Laisser au brûleur le temps de sécher.
Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril Voici quelques bruits normaux avec des explications.	**Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s’allument au cours du programme.**
Éclatement	**Le robinet de gaz s’ouvre ou se met en marche; un seul bruit d’éclatement retentira lorsqu’il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu’émettrait une ventouse qu’on retire d’une surface de verre :** Ceci est normal.
Crissement ou pouf	**Le brûleur de cuisson au four ou au gril est en train de s’allumer :** Ceci est normal.
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes.	**Conversion inappropriée de la cuisinière** : Si du gaz propane est utilisé, contacter un technicien de service ou consulter la section “Garantie” pour obtenir les coordonnées de contact.

ACCESSOIRES

Aux É.-U., pour les accessoires, consulter notre site Web au **www.whirlpool.com** ou nous contacter au **1 800 253-1301**.
Au Canada, visiter notre site Web au **www.whirlpool.ca**ou composer le **1 800 807-6777**.

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander le numéro de pièce W10355016

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander le numéro de pièce W10355049

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®
Commander le numéro de pièce W10355010

Nettoyant et poli pour granite
Commander le numéro de pièce W10275756

Notes

W11169653B
SP PN W11169657

®/™ ©2018 Whirlpool. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.

02/18