Slide-In Induction Range Quick Start Guide

OPERATING INSTRUCTIONS

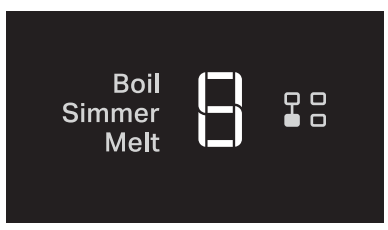
WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

Using Your Oven

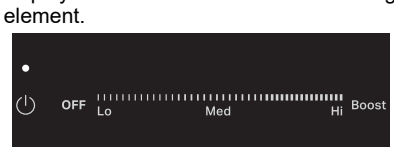
Step 1. Select oven function.
Step 2. Set the temperature.
Step 3. Press Start.
Step 4. Place food inside the oven once set temperature is reached. Close the oven door.
Step 5. (Optional) Enter time to cook.
Step 6. The Cancel button can be used to cancel the function during or after cook time.
NOTE: For more detailed instructions on specific functions, see the online Control Guide.

Using Your Range





To use press power, touch respective display area to turn on the desired heating element.



Select a heat setting from "Lo" through "Hi" by touching/sliding on the power slider.

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

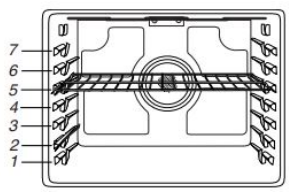
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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

Racks

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

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

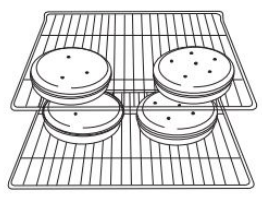


For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Side 1 should cook for approximately $2^1/_2$ to $3^1/_2$ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

BAKING COOKIES AND LAYER CAKES ON 2 RACKS

Baking Layer Cakes
For best results when baking cakes on 2 racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 3, and a roll-out rack in rack position 5. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.

Baking Cookies
For best results when baking cookies on 2 racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 3, and a roll-out rack in rack position 5.



ALUMINUM FOIL

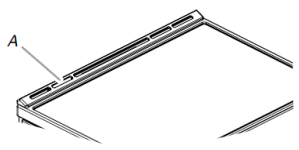
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

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

IMPORTANT: Do not allow aluminum foil and meat probes to contact heating elements.

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.



A. Oven vent

OVEN LIGHT

The oven light is a 40 W halogen bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the Off position.

To Replace:

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by turning clockwise.
6. Reconnect power.

IMPORTANT: Do not use lamps rated higher than 40 W.

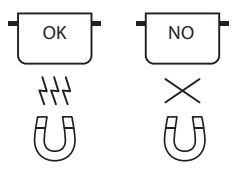
SABBATH MODE:

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until disabled.

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath Mode, visit **www.star-k.org** or contact us as per the information provided above.

Induction Ready Cookware

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction cooktop:

- Enameled steel.
- Cast iron
- Stainless steel designed for induction cooktops.

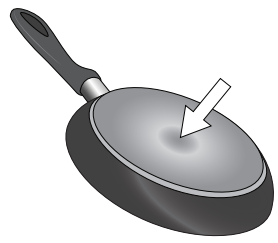
To determine whether a pot is suitable, a magnet may be used to check whether pots are magnetic.

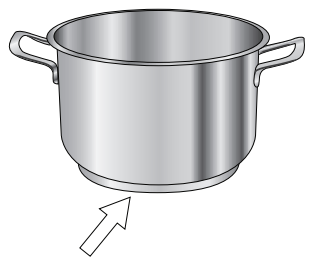
The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the diameter of the base do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

Some pots and pans have only a part of the bottom in ferromagnetic material, with parts in another material that is not suitable for induction cooking. These areas may heat up at different levels or with lower temperatures. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the cooktop might not recognize the pan and therefore not switch on the cooking zone.



To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.



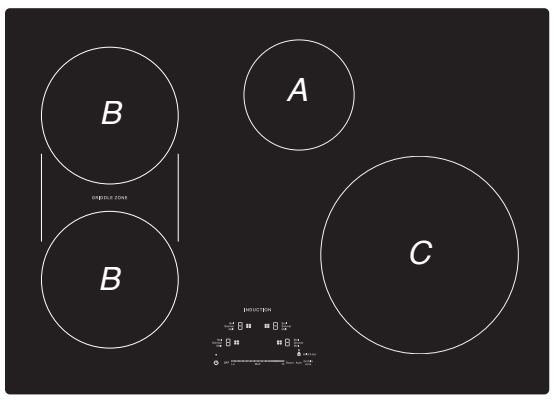


Empty pots or pots with a thin base
Do not use empty pots or pans when the cooktop is on.

Proper size of pot/pan base for the different cooking areas
To ensure that the cooktop functions properly, use pots of a suitable minimum diameter.

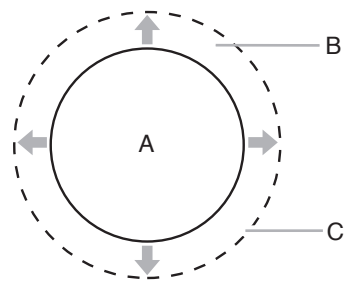
Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot.

Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use. Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



Minimum recommended pot diameters

A. $4^3/_4$" (12 cm) minimum
B. $5^{11}/_{16}$" (14.5 cm) minimum
C. $7^1/_{16}$" (18 cm) minimum



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1/2" (1.3 cm) Maximum overhang

Online Ordering Information

For detailed installation instruction and maintenance information, winter storage, and transportation tips, please see the Owner's Manual included with your machine.

For information on any of the following items, the full cycle guide, warranty, detailed product dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit **https://www.whirlpool.com/owners**, or in Canada **https://www.whirlpool.ca/owners**. This may save you the cost of a service call.



However, if you need to contact us, use the information listed below for the appropriate region.

United States:
1–866–698–2538

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

Canada:
1–800–807–6777

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

IMPORTANT: Retain this guide for future use.

Guide de démarrage rapide de la cuisinière à induction autoportante

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du Guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Utiliser votre four

Step 1. Sélectionner la fonction du four.

Step 2. Régler la température.

Step 3. Appuyer sur Start (mise en marche).

Step 4. Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermer la porte du four.

Step 5. (Optionnel) Saisir la durée de cuisson.

Step 6. Le bouton Cancel (annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.

REMARQUE : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

Utilisation de votre cuisinière

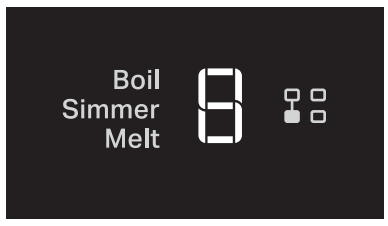
⚠ AVERTISSEMENT



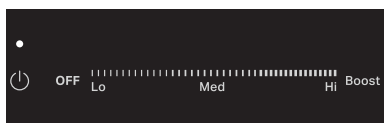
Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.



Pour utiliser, appuyer sur Power (Mise Sous Tension) et appuyer sur la zone de l'écran pour mettre en marche l'élément chauffant souhaité.

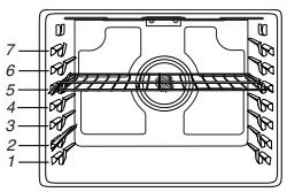


Sélectionner un niveau de chaleur « Lo » (Bas) à « Hi » (Élevé) en touchant/faisant glisser le curseur de puissance.

MÉMORISER : Lorsque la cuisinière est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

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.



Grilles

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

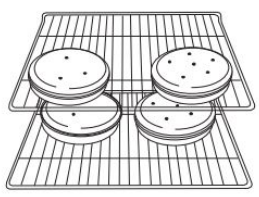
Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration suivante comme guide.

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. La cuisson du 1er côté devrait prendre entre 2 1/2 à 3 1/2 minutes. La cuisson du 2e côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

Cuisson au four de gâteaux à étages
Pour une cuisson optimale de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four) avec une grille plate en position 3 et une grille déployante en position 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3 po (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.

Cuisson au four de biscuits
Pour une cuisson optimale de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction convection Bake (cuisson au four par convection) avec une grille plate en position 3 et une grille déployante en position 5.



PAPIER D'ALUMINIUM

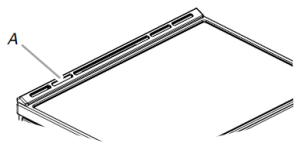
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

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

IMPORTANT : Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

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.



A. Évent du four

OVEN LIGHT
(lampe du four)

La lampe du four est une ampoule à halogène de 40 W. 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).

Replacer :

1. Débrancher l'alimentation.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Retirer l'ampoule.
4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter les dommages ou la réduction de la durée de vie d'une ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Replacer le bulbe en tournant dans le sens horaire.
6. Rebrancher l'alimentation.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'ampoule d'une puissance supérieure à 40 W.

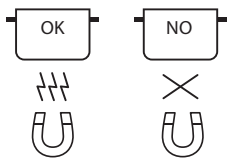
SABBATH MODE (MODE SABBAT) :

Le Sabbath Mode (Mode Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du Sabbath Mode (Mode Sabbat), consulter le **www.star-k.org** ou nous contacter en utilisant les informations suivantes.

Ustensiles pour cuisson par induction

CASSEROLES ET POÊLES



Il ne faut utiliser que des casseroles et poêles fabriquées de matière ferromagnétique conçue à l'usage des tables de cuisson par induction :

- Acier émaillé.
- Fonte
- Acier inoxydable conçu pour les tables de cuisson par induction.

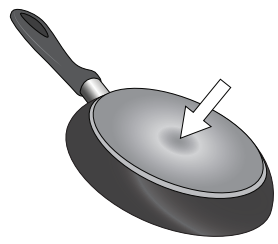
Pour savoir si une casserole convient, un aimant peut être placé sous l'ustensile pour vérifier s'il est magnétique.

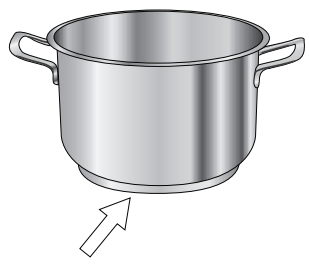
La qualité et la structure du fond de la casserole peuvent avoir une incidence sur le rendement de cuisson. Certaines indications du diamètre du fond ne correspondent pas au diamètre réel de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles ne possèdent qu'une partie de leur fond fabriquée en matière ferromagnétique, l'autre partie est fabriquée dans une matière qui ne convient pas pour la cuisson par induction. Ces zones peuvent chauffer à des niveaux différents ou à une température inférieure. Dans certaines situations, lorsque le fond est fabriqué principalement de matière qui n'est pas ferromagnétique, la table de cuisson peut ne pas reconnaître l'ustensile, ce qui préviendra la mise en marche de la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec fond plat qui chauffe de façon uniforme. Un fond qui n'est pas plat aura une incidence sur la puissance et la conduction de la chaleur.



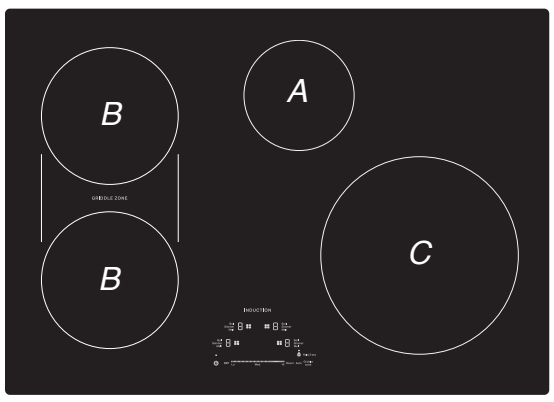


Casseroles vides ou à fond mince
N'utilisez pas une casserole ou une poêle vide lorsque la table de cuisson est en marche.

Taille appropriée de la base de casserole/casserole pour les différentes zones de cuisson
Pour assurer un fonctionnement adéquat de la table de cuisson, utiliser des casseroles dont le diamètre est convenable.

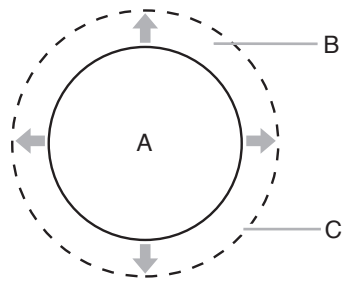
Toujours utiliser la zone de cuisson qui correspond au diamètre minimum du fond de la casserole.

Placer la casserole en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée. Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



Diamètres minimaux recommandés pour les casseroles

A. Minimum de 4 3/4 po (12 cm)
B. Minimum de 5 11/16 po (14,5 cm)
C. Minimum de 7 1/16 po (18 cm)



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensiles de cuisson/ autoclave
C. Dépassement maximum de 1/2 po (1,3 cm)

Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation l'entretien, l'hivernisation, ainsi que des conseils de transport, consulter le manuel de l'utilisateur inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un ou l'autre des points suivants : guide complet des programmes, garantie, dimensions détaillées du produit ou instructions complètes d'utilisation et d'installation, visiter le **https://www.whirlpool.com/owners** ou au Canada le **https://www.whirlpool.ca/owners**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.



Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

États-Unis :
1 866 698-2538

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

Canada :
1 800 807-6777

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

IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

W11692162A
10/23

®/™ ©2023 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.