Freestanding Gas 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

⚠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 Ignite.

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.

The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.

NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse. Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to IGNITE. All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to Ignite will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between High and Low.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

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.

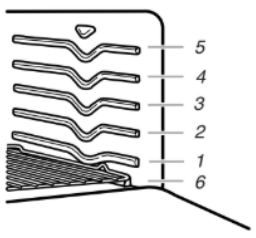
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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

Racks

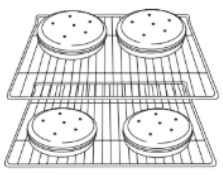
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

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



Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 2 and 4. Place the cakes on the racks as shown.



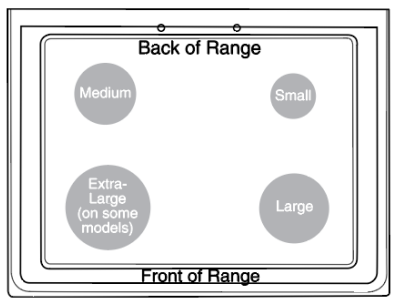
POWER FAILURE

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 🔥. After the burner lights, turn knob to setting.

BURNER SIZE

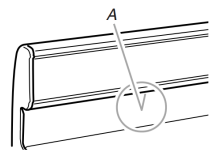
Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.

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



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.

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

Register Product | Schedule Service | How To's & FAQ | Manuals & Downloads

Add Service Plan | Parts | Filters | Accessories

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 gaz 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

Étape 1. Sélectionner la fonction du four.

Étape 2. Régler la température.

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

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

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

Étape 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

La flamme du brûleur ne doit pas dépasser du bord du récipient de cuisson.

Veiller à ce que tous les boutons de commande soient ramenés à la position d'arrêt (off) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés.

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

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commande sont placés sur Ignite (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.

La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne dépasse pas du plat.

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé. Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

Réglage :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur IGNITE (allumage). Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur Ignite (allumage) produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre High (élevé) et Low (bas).

MÉMORISER : Lors de l'utilisation de la cuisinière (sur certains modèles) ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

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.

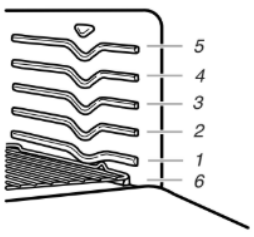
POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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

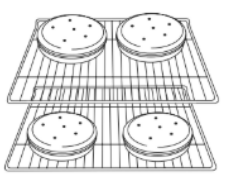
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant, puis la tirer pour la sortir du four. Utiliser les illustrations suivantes comme guide de positionnement des grilles.



Cuisson au four des gâteaux à étages, sur deux grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles en positions 2 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



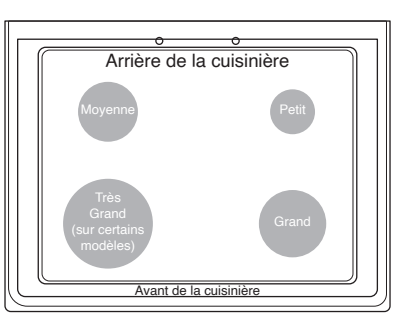
PANNE DE COURANT

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 🔥. Une fois le brûleur allumé, placer le bouton au réglage désiré.

TAILLE DU BRÛLEUR

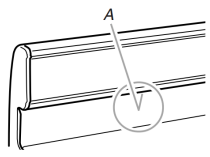
Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. Voir l'illustration et le tableau suivants.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petit	■ Cuisson à faible chaleur ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Moyenne	■ Brûleur tout usage
Grand	■ Pour ustensile de cuisson de grande taille
Très grand	■ Brûleur le plus puissant ■ Pour ustensile de cuisson de grande taille



W11624074C

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.

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

Pour obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec mode Sabbath (Sabbat), visiter le **www.star-k.org** ou nous contacter en utilisant les coordonnées.

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 des points suivants, guide complet des programmes, garantie, dimensions détaillées du produit ou instructions complètes d'utilisation et d'installation, visiter le **www.whirlpool.com/owners** ou au Canada le **www.whirlpool.ca/proprietaire**. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage.

Register Product | Schedule Service | How To's & FAQ | Manuals & Downloads

Add Service Plan | Parts | Filters | Accessories

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.

Guía rápida de inicio de la estufa autónoma a gas

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

Uso del horno

Paso 1. Seleccione la función del horno.

Paso 2. Ajuste la temperatura.

Paso 3. Presione Start (Inicio).

Paso 4. Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.

Paso 5. (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.

Paso 6. El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.

NOTA: Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

Uso de la estufa

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá de la orilla del sartén.

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o un incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran hasta Ignite (Encendido).

Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

Debe regular la llama para que no se extienda más allá del borde del sartén.

NOTA: Verifique visualmente si el quemador se ha encendido. Si el quemador no se enciende, escuche para ver si se está emitiendo un chasquido. Si no escucha que el encendedor haga un chasquido, apague el quemador. Revise si se ha disparado un cortacircuitos o si se ha fundido un fusible de la casa. Revise que la perilla de control se haya empujado por completo hacia abajo sobre el eje de la válvula. Si el encendedor de chispa sigue sin funcionar, llame a un especialista en reparaciones capacitado.

Para ajustar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta IGNITE (Encendido). Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada hasta Ignite (Encendido).
2. Gire la perilla a cualquier posición entre High (Alto) y Low (Bajo).

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa, o durante el ciclo de autolimpieza (en algunos modelos), es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

IMPORTANTE: No permita que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

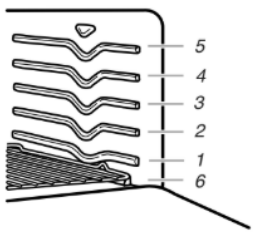
POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

Parrillas

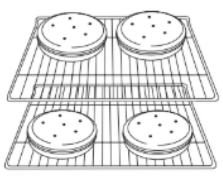
- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para sacar una parrilla, elévela a la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use la siguiente ilustración como guía para la posición de las parrillas.



Horneado de pasteles de capas en dos parrillas

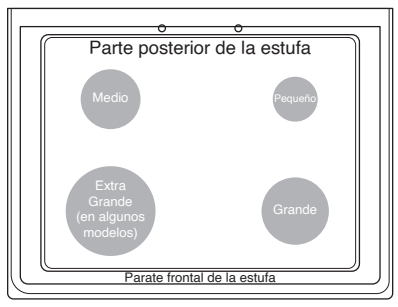
Para obtener resultados óptimos al hornear pasteles en dos parrillas, use las posiciones de la parrilla 2 y 4. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



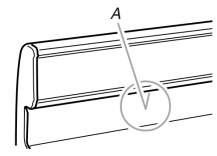
CORTE DE CORRIENTE
En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj, hacia 🔥. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

TAMAÑO DEL QUEMADOR
Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.

Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Medio	■ Quemador multiuso
Grande	■ Para utensilios de cocina grandes
Extragrande	■ El quemador más potente ■ Para utensilios de cocina grandes



DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO
El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



A. Ducto de ventilación del horno

LUZ DEL HORNO
La luz del horno es un foco halógeno de 40 W. Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición Off (Apagado).

Para reemplazar:

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para retirarla.
3. Quite el foco del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco, utilizando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en sentido horario.
6. Reconecte el suministro eléctrico.

IMPORTANTE: No use focos de más de 40 W.

MODO SABBATH (MODO SABBAT):
El Sabbath Mode (Modo Sabbat) programa el horno para que permanezca encendido en un ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Para buscar orientación sobre el uso y revisar una lista completa de los modelos con modo Sabbath (Sabbat), visite **www.star-k.org** o comuníquese con nosotros según la información que figura.

Información de pedidos en línea

Para obtener información de mantenimiento e instrucciones de instalación, almacenamiento en invierno, y consejos para el traslado, consulte el Manual del propietario que se incluye con su máquina.

Para obtener información acerca de cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, dimensiones detalladas de los productos o instrucciones de uso completas, visite **www.whirlpool.com/owners**, o en Canadá **www.whirlpool.ca/owners**. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.

Register Product | Schedule Service | How To's & FAQ | Manuals & Downloads

Add Service Plan | Parts | Filters | Accessories

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, use la información a continuación para ver la región adecuada.

Estados Unidos:
1–866–698–2538

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

Canadá:
1–800–807–6777

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

IMPORTANTE: Conserve esta guía para su uso en el futuro.

®/™ ©2024 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.

W11624074C
12/24