Slide-In Electric Range Quick Start Guide

PRODUCT REGISTRATION AND OWNER INFORMATION

YOUR QR CODE UNLOCKS

Product registration
How-to videos
Product guides
Troubleshooting materials

YOUR QR CODE UNLOCKS… product registration and warranty information, installation instructions, how-to videos, and additional accessories to get the most out of your product. If you purchased a smart appliance, your QR code will provide instructions on how to download the app and connect. You can access the full Installation, User Maintenance and Operating Instructions, Warranty details, and more by visiting our website at **www.whirlpool.com/owners**, or in Canada **www.whirlpool.ca/owners**. This may save you the cost of a service call. To receive a free printed copy of the information online, call us at **1–866–698–2538** (U.S.A.) /**1–800–807–6777** (Canada) or write us at:

United States:

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

Canada:

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

Register to access warranty information and receive important notifications related to your product. Scan the Photo Registration Card or QR code to register your product.

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.

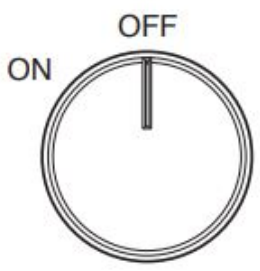
Using Your Range

⚠WARNING

Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.



The control knobs can be set to anywhere between Hi and Lo. Push in and turn to setting.

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

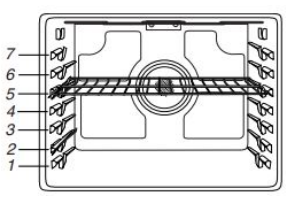
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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 illustrations as a guide.

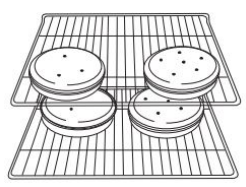


For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Side 1 should cook for approximately $2^1/_2$ to $3^1/_2$ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

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 5, and a flat rack in rack position 2. If you do not have 2 flat racks, use a Max Capacity Oven Rack in rack position 6. 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 6, and a flat rack in rack position 3. If you do not have 2 flat racks, use a flat rack in rack position 2 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 6. If you do not have Convection Bake, use the standard Bake function.

ALUMINUM FOIL

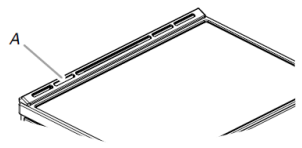
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

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.

WI-FI CONNECT (on some models)

Download the Whirlpool® App from the app store on your mobile phone. See the Internet Connectivity Guide section in the Owner's Manual for more detailed instructions. You may also visit **www.whirlpool.com/connect**.

NOTE: For further information on connecting your appliance to your home Wi-Fi network, read the online Control Guide.

REMOTE ENABLE (on some models)

Select REMOTE ENABLE to enable the ability to utilize the Whirlpool® app.

SABBATH MODE:

The Sabbath Mode sets the oven to remain on the 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.

Guide de démarrage rapide de la cuisinière électrique autoportante

PRODUCT REGISTRATION AND OWNER INFORMATION

YOUR QR CODE UNLOCKS

Product registration
How-to videos
Product guides
Troubleshooting materials

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE… des informations sur l'enregistrement et la garantie du produit, des instructions d'installation, des vidéos pratiques et des accessoires supplémentaires pour tirer le meilleur parti de votre produit. Si vous avez acheté un appareil intelligent, votre code à barres 2D vous indiquera comment télécharger l'application et vous connecter. Vous pouvez accéder à l'ensemble des Instructions d'installation, d'entretien et d'utilisation, aux détails de la garantie et à d'autres informations en visitant notre site web au **www.whirlpool.com/owners** ou au Canada, le **www.whirlpool.ca/proprietaire**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour recevoir une copie imprimée gratuite des informations en ligne, nous appeler au **1 866 698-2538** (États-Unis) /**1 800 807-6777** (Canada) ou nous écrire à :

États-Unis :

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

Canada :

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

Register to access warranty information and receive important notifications related to your product. Scan the Photo Registration Card or QR code to register your product.

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

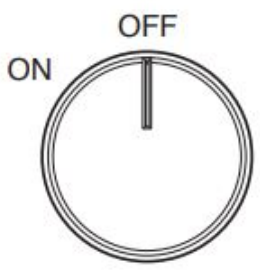
⚠ AVERTISSEMENT



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.

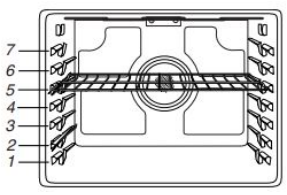


Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI (élevée) et LO (basse). Pousser et tourner le bouton jusqu'au réglage choisi.

MÉMORISER: Lorsque la table de cuisson 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.

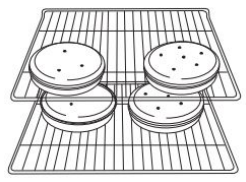
Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration suivante comme guide.

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), une grille plate en position 5 et une grille plate en position 2. Si 2 plaques plates ne sont pas disponibles, utiliser une grille à capacité maximale en position 6. 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), une grille plate en position 6 et une grille plate en position 3. Si seule une grille plate est disponible, utiliser une grille plate en position 2 et une grille de four à capacité maximale en position 6. Si le four est dépourvu de la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), utiliser la fonction Bake (cuisson au four) standard.

PAPIER D'ALUMINIUM

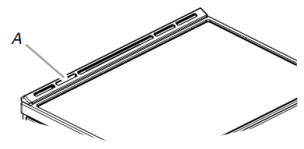
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

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.

CONNEXION Wi-Fi (sur certains modèles)

Télécharger l'application Whirlpool® de la boutique d'applications sur votre téléphone mobile. Consulter la section Guide de connexion Internet du Manuel d'utilisation pour obtenir des instructions plus détaillées. Vous pouvez aussi visiter **www.whirlpool.com/connect**.

REMARQUE : Pour obtenir plus de renseignements sur la façon de connecter l'appareil au réseau Wi-Fi de votre maison, lire le Guide de commande en ligne.

REMOTE ENABLE (sur certains modèles)

Sélectionner REMOTE ENABLE (ACTIVATION À DISTANCE) pour pouvoir utiliser l'application Whirlpool®.

MODE SABBATH (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.

W11676952A

Guía de inicio rápido de la estufa de gas deslizable

PRODUCT REGISTRATION AND OWNER INFORMATION

YOUR QR CODE UNLOCKS

Product registration
How-to videos
Product guides
Troubleshooting materials

SU CÓDIGO QR DESBLOQUEA... información sobre el registro y la garantía del producto, instrucciones para la instalación, videos explicativos y accesorios adicionales para sacar el máximo partido a su producto. Si compró un aparato inteligente, su código QR le proporcionará instrucciones sobre cómo descargar la aplicación y conectarse. Puede acceder a la Instalación completa, mantenimiento e instrucciones de funcionamiento del usuario, detalles de la garantía y otras cosas más al visitar nuestro sitio web en **www.whirlpool.com/owners**, o en Canadá **www.whirlpool.ca/owners**. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico. Para recibir una copia impresa gratuita de la información en línea, llámenos al **1–866–698–2538** (EE.UU.) / **1–800–807–6777** (Canadá) o escríbanos a:

Estados Unidos:

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

Canadá:

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

Register to access warranty information and receive important notifications related to your product. Scan the Photo Registration Card or QR code to register your product.

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

Step 1. Seleccione la función del horno.

Step 2. Ajuste la temperatura.

Step 3. Presione Start (Inicio).

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

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

Step 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.

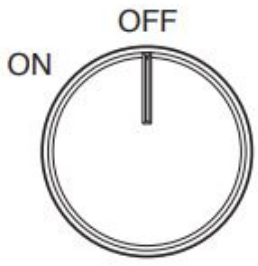
Uso de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.



Presione y gire hasta el ajuste. Puede fijar las perillas de control en cualquier posición entre HI (Alta) y LO (Baja).

RECUERDE: Cuando la estufa está en uso, es posible que toda la zona de la superficie de cocción esté caliente.

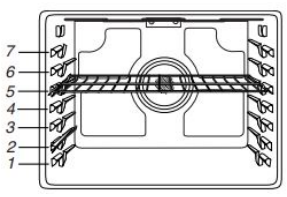
POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

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 ubicar una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía las ilustraciones siguientes.

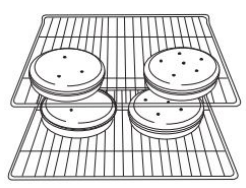


Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 7. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente $2^1/_2$ a $3^1/_2$ minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN 2 PARRILLAS

Horneado de pasteles de capas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Hornear), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Si no dispone de dos parrillas planas, utilice una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 6. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.



Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en dos parrillas, use la función Convection Bake (Hornear por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 6 y una parrilla plana en la posición de parrilla 3. Si no dispone de dos parrillas planas, utilice una parrilla plana en la posición 2 y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición 6. Si no dispone de la función Convection Bake (Hornear por convección), utilice la función Bake (Hornear) estándar.

PAPEL DE ALUMINIO

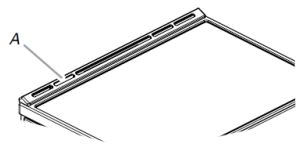
IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

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.

VENTILACIÓN DEL HORNO

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse; de lo contrario, se producirá una circulación de aire deficiente que afectará los resultados de la cocción y de la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.



A. 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.

CONEXIÓN A WI-FI (en algunos modelos)

Descárguese la app de Whirlpool® de la app store en su celular. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección Guía de conectividad con Internet en el Manual del propietario. También puede visitar **www.whirlpool.com/connect**.

NOTA: Para obtener más información sobre cómo conectar su electrodoméstico a la red Wi-Fi de su hogar, lea la Guía de controles en línea.

ACTIVACIÓN REMOTA (en algunos modelos)

Seleccione REMOTE ENABLE (ACTIVACIÓN REMOTA) para habilitar la capacidad de utilizar la aplicación Whirlpool®.

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 una lista completa de modelos con el Sabbath Mode (Modo Sabbat), visite **www.star-k.org** o comuníquese con nosotros según la información dada anteriormente.

W11676952A
11/23

®/™ ©2023 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.