

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.

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.

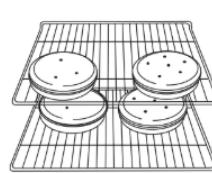
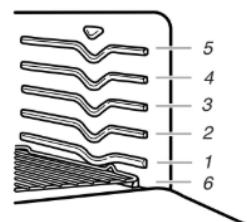
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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.



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.

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

- 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

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.

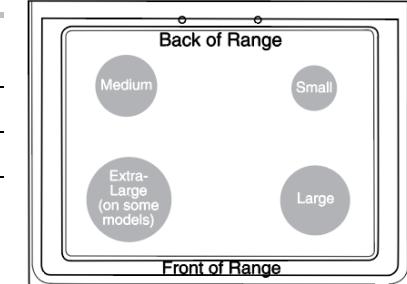
Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commande sont placés sur Ignite (allumage).

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.

BURNER SIZE

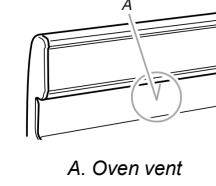
Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. Voir l'illustration et le tableau suivants.

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.



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

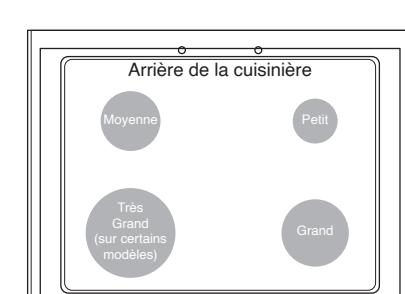
Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200-6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT: Retain this guide for future use.

TAILLE DU BRÛLEUR

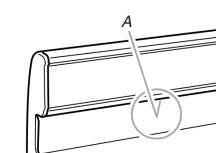
Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. Voir l'illustration et le tableau suivants.

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



ÉVÉNT 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.



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.

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.

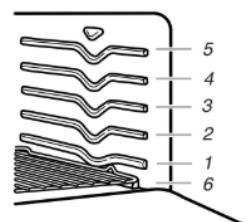
IMPORTANT: Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

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

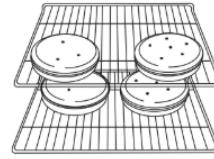
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.



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 5. 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.

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

- 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

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).

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.

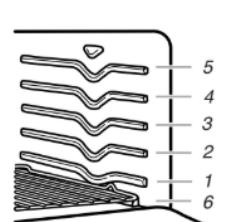
POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

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

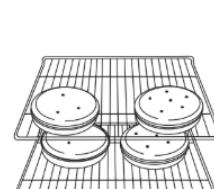
- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para sacar una parrilla, élévela 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 5. 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 . Despues de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

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

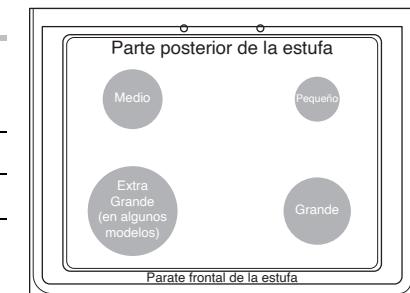
Canada :
1 800 807-6777

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

IMPORTANT: Conserver ce guide à titre de référence.

TAMAÑO DEL QUEMADOR

Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	<ul style="list-style-type: none">■ Cocción con calor bajo■ Para derretir chocolate o mantequilla
Medio	<ul style="list-style-type: none">■ Quemador multiuso
Grande	<ul style="list-style-type: none">■ Para utensilios de cocina grandes
Extragrande	<ul style="list-style-type: none">■ 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.