

Slide-In Electric 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.

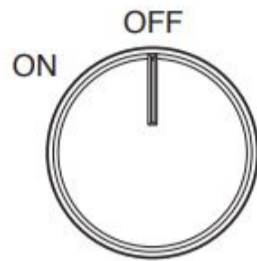
Using Your Range

⚠ WARNING



Fire Hazard

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.

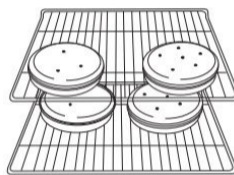
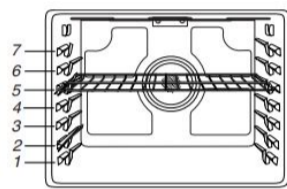
To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustrations as a guide.

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

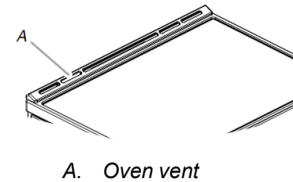
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

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

Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting 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.



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 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 given below.

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, 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.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

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

United States:
1-800-253-1301

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 Cuisinières Électriques encastrées

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. Fermez 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 après la cuisson.

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

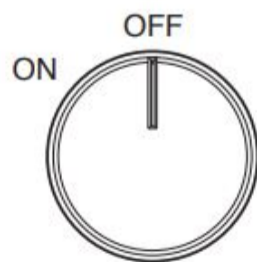
Utilisation de votre cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

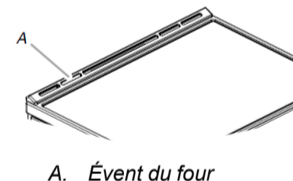


Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI (élevée) et LO (basse). Pousser et tourner le bouton jusqu'au réglage choisi.

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

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.



LAMPE DU FOUR

La lampe du four est une ampoule 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 (d'arrêt).

Remplacement :

1. Débrancher l'alimentation.
2. Tournez le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour le retirer.
3. Ôter l'ampoule de la douille.
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. Remettez le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Rebrancher l'alimentation.

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

CONNEXION WI-FI

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. Il est aussi possible de visiter le 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 (Activation à distance)

Appuyer sur REMOTE ENABLE (activation à distance) pour pouvoir utiliser l'application Whirlpool®.

MODE SABBAT:

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du mode Sabbat, consulter le www.star-k.org.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

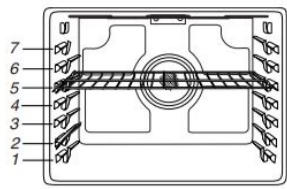
IMPORTANT: Afin d'éviter d'endommager irrémédiablement la finition en émail, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas 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. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.

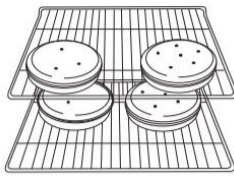
Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant saignante à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. Cuire le 1er côté pendant 2 1/2 à 3 1/2 minutes. Cuire le 2e côté pendant 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.



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 seule une grille plate est disponible, utiliser une grille de four à capacité maximale en position 6. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3" (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 du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

Estufas Eléctricas Deslizables Guía de inicio rápido

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.

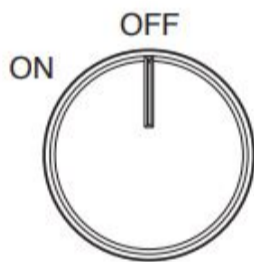
Uso de la estufa

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.



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.

COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

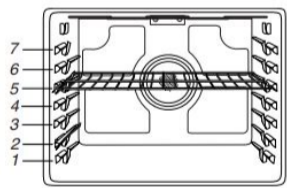
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios de hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

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, retírela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y la tabla a continuación.

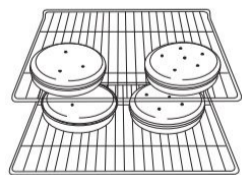
Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 7. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2 1/2 a 3 1/2 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado 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 2 parrillas planas, utilice una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 6. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y los pasteles delanteros.



Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en 2 parrillas, use la función Convection Bake (Horneado 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 2 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 (Horneado por convección), utilice la función Bake (Horneado) estándar.

PAPEL DE ALUMINIO

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

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

Se debe tener cuidado para evitar que el papel aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores.

Informations de commande en ligne

Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien et d'hivernisation détaillées, ainsi que des conseils pour le transport, consulter le Manuel d'utilisation inclus avec votre machine.

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



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

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

États-Unis :
1-800-253-1301

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

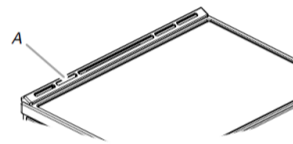
Canada:
1-800-807-6777

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

IMPORTANT: Conserver ce guide à titre de référence.

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 estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarlas, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén la posición Off (Apagado).

Para hacer un reemplazo:

1. Desconecte el suministro de energía.
2. Gire hacia la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarlo.
3. Quite el foco del casquillo.
4. 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 de energía.

IMPORTANTE: No use focos de más de 40 vatios.

CONECTAR A WI-FI

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 casa, lea la Guía de controles en línea.

REMOTE ENABLE (HABILITAR REMOTO)

Seleccione Remote Enable (Habilitar remoto) para activar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool®.

MODOS SABBATH (DÍA DE DESCANSO)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Día de descanso), solamente funcionará el ciclo de Bake (Hornear). Todos los otros ciclos de cocción y limpieza estarán desactivados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

Información sobre pedidos en línea

Para obtener instrucciones de instalación e información sobre mantenimiento, almacenamiento durante el invierno y sugerencias sobre transporte, consulte el Manual del propietario que viene incluido con su electrodoméstico.

Para obtener información sobre cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, las dimensiones detalladas del producto o instrucciones completas de su uso e instalación, visite <https://www.whirlpool.com/owners>, o en Canadá <https://www.whirlpool.ca/owners>. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, use la información que figura a continuación que sea adecuada para su región."

Estados Unidos:
1-800-253-1301

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: Guarde esta guía para uso a futuro.