

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.

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:

- 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.
- 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.

Power™ Burner Feature

The front burner is designed to give maximum power when fully on. It can be used to rapidly bring liquid to a boil and to cook large quantities of food.

AccuSimmer® Burner Feature

The AccuSimmer® feature allows for more precise simmering and low temperature cooking. It is the right rear burner.

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

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.

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.

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.

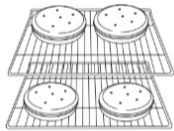
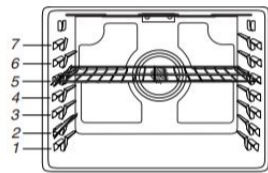
For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Side 1 should cook for approximately 2½ to 3½ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two 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 two 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

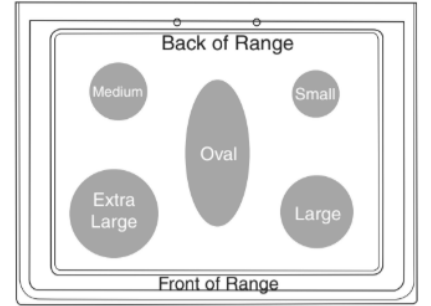
For best results when baking cookies on two racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 6, and a flat rack in rack position 3. If you do not have two flat racks, use a flat rack in rack position 2 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 6. If you do not have Convection Bake, use the standard Bake function.



BURNER SIZE

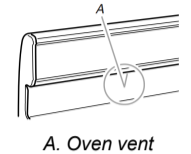
Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.

Burner Size	Recommended Use
Small	<ul style="list-style-type: none"> Low-heat cooking Melting chocolate or butter
Medium	<ul style="list-style-type: none"> Multipurpose burner
Oval	<ul style="list-style-type: none"> Multipurpose burner
Large	<ul style="list-style-type: none"> For large cookware
Extra-Large	<ul style="list-style-type: none"> 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:

- Disconnect power.
- Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
- Remove bulb from socket.
- 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.
- Replace bulb cover by turning clockwise.
- Reconnect power.

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

WI-FI CONNECT

Press and hold CONNECT while your router's WPS indicator light is blinking to connect your range to your Wi-Fi network. See the Internet Connectivity Guide section in the Owner's Manual for more detailed instructions. You may also visit www.whirlpool.com/connect.

REMOTE ENABLE

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



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:
1-800-253-1301

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 du 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.**
- 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 d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. 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 :

- Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à 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.
- Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre High (élevé) et Low (bas).

MÉMORISER : Lors de l'utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Brûleur Power™

Le brûleur avant est conçu pour offrir un maximum de puissance lorsqu'il est au réglage maximal. Il peut servir pour porter rapidement un liquide à ébullition ou pour faire cuire de grandes quantités d'aliments.

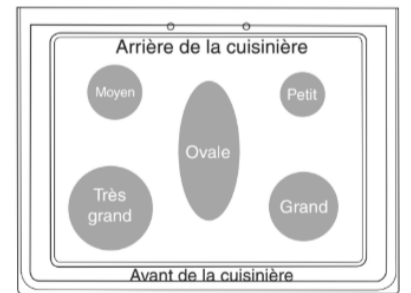
Brûleur AccuSimmer®

La caractéristique AccuSimmer® permet un mijotage et une cuisson à basse température plus précis. Il s'agit du brûleur arrière droit.

TAILLE DU BRÛLEUR

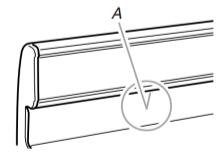
Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de cuisson utilisés. Voir le tableau et l'illustration suivants.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson à basse température Faire fondre le chocolat ou le beurre
Taille moyenne	<ul style="list-style-type: none"> Brûleur multifonction
Ovale	<ul style="list-style-type: none"> Brûleur multifonction
Très grand (plus puissant)	<ul style="list-style-type: none"> Pour les ustensiles de cuisson de grande taille Le brûleur le plus puissant
Grande taille	<ul style="list-style-type: none"> Pour les ustensiles de cuisson de grande taille Le brûleur le plus puissant



ÉVENT DU FOUR

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et 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 produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.



A. Évent du four

LAMPE DU FOUR

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil électroménager. 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 :

- Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
- Tourner le protège-ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
- Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
- Remplacer l'ampoule en la tournant dans le sens horaire.
- Remplacer le protège-ampoule en le tournant dans le sens horaire.
- Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

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

WI-FI CONECTAR

Mantenga presionado CONNECT (Conectar) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red Wi-Fi. See the Internet Connectivity Guide section in the Owner's Manual for more detailed instructions. You may also visit www.whirlpool.com/connect.

REMOTE ENABLE (Inhabilitar remoto)

Presione REMOTE ENABLE (Habilitar remoto) para habilitar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool®.

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 Ignite (allumage). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

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.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

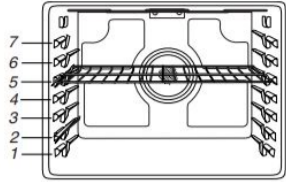
IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager irrémédiablement la finition en émail, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

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.

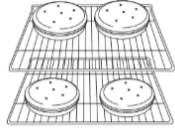
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration suivante comme guide.

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. * Si votre modèle



Cuisson au four de biscuits et de gâteaux à étages sur deux grilles

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur deux 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 deux 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.

Estufas autónomas a gas 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. Selección de la función del horno

Step 2. Ajuste la temperatura

Step 3. Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.

Step 4. (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción

Step 5. Presione Start (Inicio)

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

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. Compruebe si el disyuntor del circuito no se activó o si un fusible doméstico no se quemó. 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 (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la superficie de cocción se puede calentar.

Característica de quemador Power™

El quemador delantero está diseñado para ofrecer una intensidad máxima cuando está encendido al máximo. El quemador delantero está diseñado para ofrecer una intensidad máxima cuando está encendido al máximo.

Característica de quemador AccuSimmer®

La característica AccuSimmer® permite una cocción a fuego lento y cocción a baja temperatura con mayor precisión.

ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

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

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o 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 recipiente.

CORTE DE CORRIENTE

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en sentido antihorario hasta Ignite (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

COLOCACIÓN 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 el piso del horno.

Utensilios para hornear

- 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 las tablas siguientes.

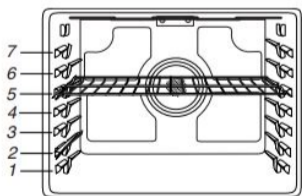
Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 7. Caliente previamente el horno durante 2 1/2 a 3 1/2 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo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

Horneado de pasteles de capas en dos parrillas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Horneado), 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 los pasteles delanteros.

Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en dos parrillas, use la función Convection Bake (Horneado por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 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, utilice la función Bake estándar.



MODE SABBAT:

Le mode Sabbath (Sabbat) configure le four pour qu'il reste en marche avec un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'il soit désactivé.

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 ci-dessous.

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

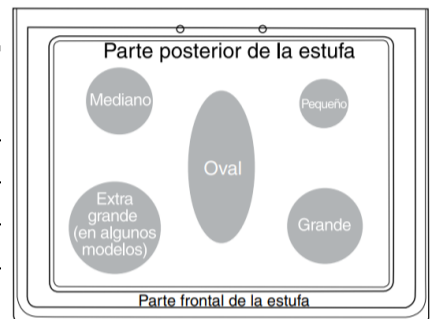
Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200-6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT: Conserver ce guide à titre de référence.

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	<ul style="list-style-type: none">■ Cocción con calor bajo■ Para derretir chocolate o mantequilla
Oval	<ul style="list-style-type: none">■ Quemador multiuso
Media	<ul style="list-style-type: none">■ Quemador multiuso
Grande	<ul style="list-style-type: none">■ Para utensilios de cocina grandes
Extragrande (potencia máxima)	<ul style="list-style-type: none">■ Para utensilios de cocina grandes■ El quemador más potente



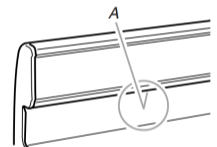
PAPEL DE ALUMINIO

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

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 ni otros objetos que puedan 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. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para retirarla.
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco girando en sentido horario.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en sentido horario.
6. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

IMPORTANTE: No use focos de más de 40 vatios.

CONEXIÓN DE WI-FI

Mantenga presionado CONNECT (Conectar) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red Wi-Fi. 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.

HABILITACIÓN REMOTA

Seleccione REMOTE ENABLE (Habilitación remota) para utilizar la aplicación Whirlpool®.

MODO SABBATH

El modo Sabbath (modo de descanso) ajusta el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se lo desactive.

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con modo Sabbath (modo de día de descanso), visite www.star-k.org.

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

Canada:
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.