

Slide-In 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.

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 Use:

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, the entire cooktop area may become hot.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to Ignite.

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 the Ignite position. After the burner lights, turn knob to setting.

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.

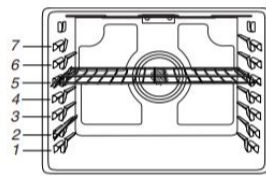
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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.

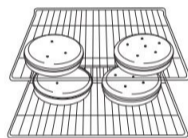
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustrations as a guide.



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

BAKING COOKIES AND LAYER CAKES ON TWO RACKS

Baking Layer Cakes
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.



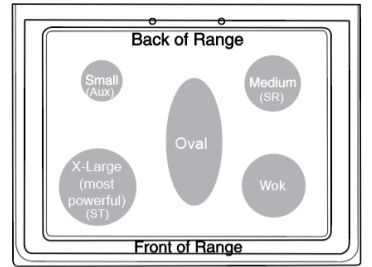
Baking Cookies

For best results when baking cookies on two racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 5, and a flat rack in rack position 2. 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

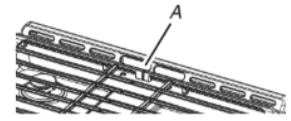
Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.

Burner Size	Recommended Use
Small (Auxiliary)	■ Low-heat cooking ■ Melting chocolate or butter
Medium (Semi Rapid)	■ Multipurpose burner
Oval	■ Multipurpose burner
Wok	■ For large cookware
X-Large (most powerful) (Stack)	■ For large cookware ■ Most powerful burner



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

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

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 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.

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.

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, guetter un dé clic. Si aucun dé clic 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:

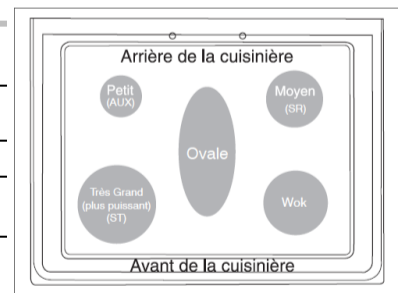
1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à Ignite (allumage). Tous les brûleurs de surface émettront un dé clic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur Ignite produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre High (élevé) et Low (bas).

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

TAILLE DU BRÛLEUR

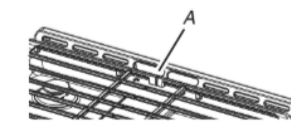
Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de cuisson utilisés. Voir le tableau et l'illustration suivants.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille (Auxiliaire)	■ Cuisson à basse température ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Taille moyenne (Semi rapide)	■ Brûleur multifonction
Ovale	■ Brûleur multifonction
Wok	■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille
Grande taille (plus puissant) (Empiler)	■ 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. Évén 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:

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

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®.

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 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. Préchauffer le four pendant 5 minutes. Cuire le 1er côté pendant 4 à 5 minutes. Cuire le 2e côté pendant 4 1/2 à 5 1/2 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR DEUX GRILLES

Cuisson au four de gâteaux à étages

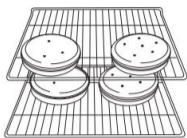
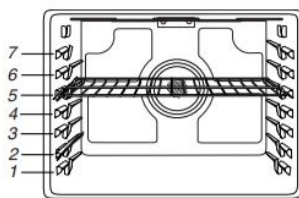
Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux sur deux grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four par convection de gâteaux sur deux grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.

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 5 et une grille plate en position 2.

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.



MODE SABBAT

El modo Sabbath 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 modo Sabbath (modo de día de descanso), visite www.star-k.org o 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.

Estufas a gas 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

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.

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.

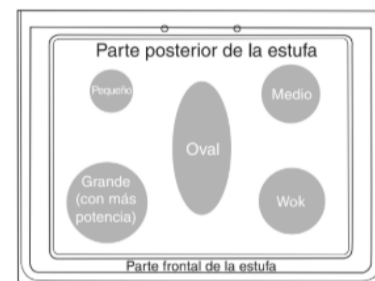
Usar:

- 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).
- Gire la perilla a cualquier posición entre HIGH (Alto) y LOW (Bajo).

TAMAÑO DEL QUEMADOR

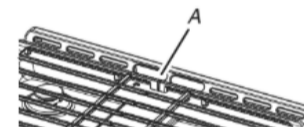
Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.

Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	<ul style="list-style-type: none">■ Cocción con calor bajo■ Para derretir chocolate o mantequilla
Media	<ul style="list-style-type: none">■ Quemador multiuso
Oval	<ul style="list-style-type: none">■ Quemador multiuso
Wok	<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



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:

- Desconecte el suministro de energía.
- Gire hacia la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarlo.
- Quite el foco del casquillo.
- Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
- Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en sentido horario.
- Reconecte el suministro de energía.

IMPORTANTE: No use focos de más de 40 vatios.

CONECTAR 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 casa, lea la Guía de controles en línea.

REMOTE ENABLE (HABILITAR REMOTO) (en algunos modelos)

Seleccione Remote Enable (Habilitar remoto) para activar la capacidad de usar 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

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.