

# 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 use 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

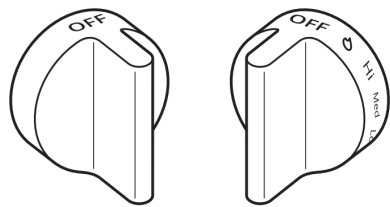


**Fire Hazard**

**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.

#### 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"> <li>Low-heat cooking</li> <li>Melting chocolate or butter</li> </ul>
Medium	<ul style="list-style-type: none"> <li>Multipurpose burner</li> </ul>
Large	<ul style="list-style-type: none"> <li>For large cookware</li> </ul>
Oval	<ul style="list-style-type: none"> <li>For longer dishes</li> </ul>

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 Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to the Ignite position.
- IMPORTANT:** All four surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to the Ignite position will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between Hi and Lo.

**REMEMBER:** When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

#### 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.

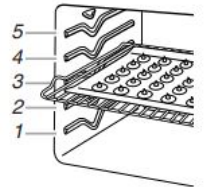
## POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

**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.

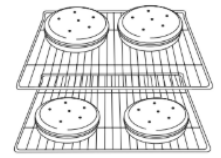
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustrations as a guide.



## 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 4, and a flat rack in rack position 2. 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 on Two Racks

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

#### 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.

#### 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](http://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, warranty, 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. 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 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.**

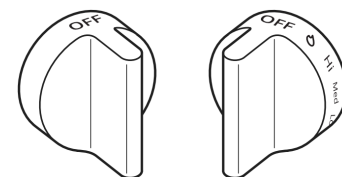
**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**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.



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

#### Réglage :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur la position allumage.  
**IMPORTANT :** Les quatre brûleurs de surface émettront un dé clic. Seul le brûleur dont le bouton est placé sur la position allumage produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre Hi (élevée) et Lo (basse).

**MÉMORISER :** Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

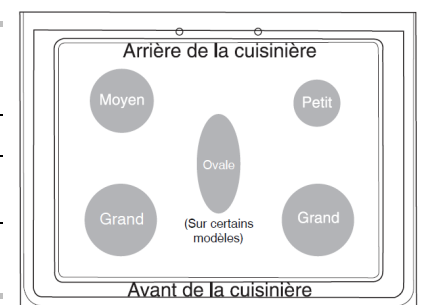
#### PANNE DE COURANT

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.

#### TAILLE DU BRÛLEUR

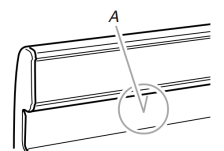
Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de cuisson utilisés. Voir le tableau et l'illustration suivants.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuisson à basse température</li> <li>■ Faire fondre le chocolat ou le beurre</li> </ul>
Taille moyenne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brûleur multifonction</li> </ul>
Grande taille	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille</li> </ul>
Ovale	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour les plats plus longs</li> </ul>



#### ÉVÈNT DU FOUR

L'évènement 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'évènement entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évènement du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.



A. Évènement du four

