# QUICK START GUIDE
# CONGRATULATIONS AND WELCOME TO WHIRLPOOL

Freestanding Range | 3, 4, 5, and 7 Series

Scan QR code for **OWNER'S MANUAL + USER GUIDE**
Traducción al español disponible

FIND YOUR MODEL SERIES. The model number plate is located behind the oven door on the top right side of the oven frame. Locate your model number and see below:

**Electric**: (Y)WFES**3**XXXXX = 3 Series | (Y)WFES**4**XXXXX = 4 Series | (Y)WFES**5**XXXXX = 5 Series | (Y)WFES**7**XXXXX = 7 Series

**Gas**: WFGS**3**XXXXX = 3 Series | WFGS**4**XXXXX = 4 Series | WFGS**5**XXXXX = 5 Series | WFGS**7**XXXXX = 7 Series

## GETTING STARTED

**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

1. Set mode and temperature to desired selection
2. Press **START** to begin preheating
3. Place food inside oven once preheated
4. Enter cook time (optional). Refer to the User Guide for details.
5. Press **CANCEL** during or after cooking to turn off oven

### USING YOUR COOKTOP

1. Place cookware on the element (electric) or burner (gas)
2. Push in and turn the **CONTROL** knob
3. Position knob anywhere between High and Med or Low (Melt)
4. Post cooking turn the knob to **OFF** position

NOTES: For more detailed instructions on specific functions, see the online User Guide.
IMPORTANT: Retain this guide for future use.

## KEY FEATURES

### AIR COOKING TECHNOLOGY

Using a convection fan, experience the difference of dynamic air flow and intense heat.

*on certain models

### WIPECLEAN™ COATING

Spray the cooktop with water, let it soak for at least 5 minutes. For heavy stains, soak for 20-25 minutes. Use a non-abrasive soft sponge to wipe.

*on certain electric models

### EZ-2-LIFT™ HINGED CAST-IRON GRATES

Get quick access to spills on the cooktop. The hinged grate design lets you wipe up underneath without the hassle of removing heavy grates.

*on certain gas models

### CONVECTION AIR COOKING MODES

| MODE | MODEL/SERIES | RACK POSITION | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|---|
| **AIR FRY**<br>(No Preheat)<br>Get crispy results | 4, 5 Series<br>7 Series | 4 | Add food to air fry basket<br>Place food in oven<br>**Air Fry > Temperature > START** |
| **AIR BAKING**<br>Even results on multiple racks | 4, 5 Series<br>7 Series | 2 and/or 4 | **Air Baking > Temperature > START**<br>Preheat<br>Place food in oven |
| **AIR ROAST**<br>Seal in flavors and juices | 7 Series | 2 | **Air Roast > Temperature > START**<br>Preheat<br>Place food in oven |
| **AIR REHEAT**<br>Add crispiness to leftovers | 7 Series | 4 | **Air Reheat > Temperature > START**<br>Preheat<br>Place food in oven |
| **AIR BROIL**<br>Make toasty treats quickly | 7 Series | 4 | **Other Modes > Air Broil > Temperature > START**<br>Preheat<br>Place food in oven |

### SPECIALTY NON-CONVECTION MODES

| MODE | MODEL/SERIES | RACK POSITION | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|---|
| **SLOW COOK**<br>Heat up all day dishes | 7 Series | 2 | **Other Modes > Slow Cook > Temperature > START**<br>Preheat<br>Place food in oven |
| **PIZZA**<br>(No Preheat - Frozen)<br>Skip the wait | 3, 4, 5 Series | 3 | **Pizza > Temperature > START**<br>Place frozen pizza in oven |
| | 7 Series | 3 | **No Preheat > Frozen Pizza > Temperature > START**<br>Place frozen pizza in oven |
| **LASAGNA**<br>(No Preheat - Frozen)<br>Skip the wait | 3, 4, 5 Series | 3 | **Lasagna > Temperature > START**<br>Place frozen lasagna in oven |
| | 7 Series | 3 | **No Preheat > Frozen Lasagna > Temperature > START**<br>Place frozen lasagna in oven |
| **CRISPY MODE**<br>Add an easy crispy finish | 3 Series<br>*Model WFGS3330 only | 4 | **Crispy Mode > Temperature > START**<br>Preheat<br>Place food in oven |

**DISCOVER EVEN MORE COOKING MODES** available in the Whirlpool® app

## TIPS & TRICKS

### POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

**RACKS**

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

IMPORTANT

To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

### ALUMINUM FOIL

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

- For best cooking results, do not cover the entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on the rack below the dish. Ensure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and turned up at the edges.
- Do not allow aluminum foil and meat probes to contact heating elements.

### PREPARE YOUR OVEN FOR USE

Before using your oven for the first time, run a baking cycle to burn off any chemicals from the oven cavity finish.

- Select **BAKE** mode
- Heat to 350°F
- Run cycle for 60 minutes

## APP & SMART FEATURES

Scan the QR code to download the app and connect your appliance.

You may also visit **www.whirlpool.com/home-innovations/connected-appliances/connect**

## MAINTENANCE, SUPPORT, & ONLINE ORDERING

For maintenance information, product support, and online ordering of parts and accessories, visit our website:

United States
**www.whirlpool.com/owners**

Canada
**www.whirlpool.ca/owners**

07/26 | W11825262B

®/™ ©2026 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States:
**1-866-698-2538**
Whirlpool Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada:
**1–800–807–6777**
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7



# GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
# FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ WHIRLPOOL

Cuisinière autoportante | Séries 3, 4, 5 et 7

Balayer le code à barres 2D pour accéder au **MANUEL D'UTILISATION + GUIDE D'UTILISATION**
Traducción al español disponible

TROUVER LA SÉRIE DE VOTRE MODÈLE. T La plaque signalétique de numéro de modèle se trouve derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit du châssis. Trouver le numéro de modèle et voir ci-dessous :

**Électrique** : (Y)WFES**3**XXXXX = série 3 | (Y)WFES**4**XXXXX = série 4 | (Y)WFES**5**XXXXX = série 5 | (Y)WFES**7**XXXXX = série 7

**Gaz** : WFGS**3**XXXXX = série 3 | WFGS**4**XXXXX = série 4 | WFGS**5**XXXXX = série 5 | WFGS**7**XXXXX = série 7

## MISE EN PLACE

**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.

### UTILISATION DU FOUR

1. Régler le mode et la température sur la sélection souhaitée.
2. Appuyer sur **START (MISE EN MARCHE)** pour démarrer le préchauffage.
3. Placer les aliments dans le four après le préchauffage.
4. Saisir la durée de cuisson (facultatif). Voir le guide d'utilisation pour obtenir plus de détails.
5. Appuyer sur **CANCEL (ANNULATION)** pendant ou après la cuisson pour éteindre le four.

### UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

1. Placer l'ustensile de cuisson sur l'élément (électrique) ou le brûleur (gaz).
2. Pousser et tourner le bouton le bouton **CONTROL (COMMANDE)**.
3. Placer le bouton entre les positions High (Élevée) et Med (Moyenne) ou Low (Basse) (Melt [Faire fondre]).
4. Après la cuisson, tourner le bouton en position **OFF (ARRÊT)**.

**REMARQUE :** Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide d'utilisation en ligne.

**IMPORTANT :** Conserver ce guide à titre de référence.

## CARACTÉRISTIQUES IMPORTANTES

### TECHNOLOGIE DE CUISSON À L'AIR

Un ventilateur à convection permet de faire l'expérience de la différence que produisent le flux d'air dynamique et la chaleur intense.

**Sur certains modèles*

### REVÊTEMENT WIPECLEAN™

Vaporiser de l'eau sur la table de cuisson, la laisser tremper pendant au moins 5 minutes. Pour les taches importantes, laisser tremper pendant 20 à 25 minutes. Utiliser une éponge douce et non abrasive pour essuyer.

**sur certains modèles électriques*

### GRILLES EN FONTE ARTICULÉES EZ-2-LIFT™

Accéder rapidement aux dégâts sur la table de cuisson. La conception de la grille articulée permet d'essuyer sous les grilles lourdes sans avoir à les enlever.

**sur certains modèles au gaz*

### MODES DE CUISSON À AIR PAR CONVECTION

| MODE | MODÈLE/ SÉRIE | POSITION DE LA GRILLE | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|---|
| **AIR FRY (FRITURE À L'AIR)** (Sans préchauffage) Obtenir des résultats croustillants | Série 4 Série 5 Série 7 | 4 | Ajouter des aliments au panier de friture à l'air Placer les aliments dans le four **Air Fry (Friture à l'air) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** |
| **AIR BAKING (CUISSON AU FOUR À L'AIR)** Résultats uniformes sur plusieurs grilles | Série 4 Série 5 Série 7 | 2 et/ou 4 | **Air Baking (Cuisson au four à l'air) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four |
| **AIR ROAST (RÔTISSAGE À L'AIR)** Conserver les arômes et jus | Série 7 | 2 | **Air Roast (Rôtissage à l'air) > Temperature (Temperature) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four |
| **AIR REHEAT (RÉCHAUFFAGE À L'AIR)** Ajouter du croustillant aux restes | Série 7 | 4 | **Air Reheat (Réchauffage à l'air) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four |
| **AIR BROIL (CUISSON AU GRIL À L'AIR)** Préparer rapidement des délices grillés | Série 7 | 4 | **Other Modes (Autres modes) > Air Broil (Cuisson au gril à l'air) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four |

### MODES SPÉCIAUX SANS CONVECTION

| MODE | MODÈLE/ SÉRIE | POSITION DE LA GRILLE | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|---|
| **SLOW COOK (CUISSON LENTE)** Faire chauffer des plats toute la journée | Série 7 | 2 | **Other Modes (Autres modes) > Slow Cook (Cuisson lente) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four |
| **PIZZA** (Sans préchauffage - congelé) Passer l'attente | Série 3 Série 4 Série 5 | 3 | **Pizza > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Mettre la pizza surgelée au four |
| | Série 7 | 3 | **No Preheat (Sans préchauffage) > Frozen Pizza (Pizza Congelée) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Mettre la pizza surgelée au four |
| **LASAGNA (LASAGNE)** (Sans préchauffage - congelé) Passer l'attente | Série 3 Série 4 Série 5 | 3 | **Lasagna (Lasagne) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Mettre les lasagnes surgelées dans le four |
| | Série 7 | 3 | **No Preheat (Sans préchauffage) > Frozen Lasagna (Lasagnes surgelées) > Temperature (Température) > START (MISE EN MARCHE)** Mettre les lasagnes surgelées dans le four |
| **MODE CROUSTILLANT** Ajouter facilement une touche croustillante | Série 3 *Modèle WFGS3330 seulement | 4 | **CRISPY MODE (MODE CROUSTILLANT) > Temperature (Température)> START (MISE EN MARCHE)** Préchauffage Placer les aliments dans le four |

**IL Y A ENCORE PLUS DE MODES DE CUISSON DISPONIBLES** dans l'application Whirlpool®

## CONSEILS ET ASTUCES

### POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

**GRILLES**

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

**IMPORTANT**

Afin d'éviter les dommages permanents au fini avec en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

### PAPIER D'ALUMINIUM

Pour éviter des dommages permanents au fini du four, ne pas recouvrir l'intérieur du four de papier aluminium ou d'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.
- Pour récupérer les éclaboussures, placez une feuille d'aluminium sur la grille sous le plat, en veillant à ce qu'elle soit au moins 1,3 cm (1/2 po) plus grande que le plat et qu'elle soit relevée sur les bords.
- Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

### PRÉPARATION DU FOUR POUR L'UTILISATION

Avant d'utiliser le four pour la première fois, lancer un programme de cuisson pour brûler les produits chimiques de la finition de la cavité du four.

- Sélectionner le mode **BAKE (CUISSON AU FOUR)**
- Chauffer à 350 °F
- Laisser fonctionner le programme pendant 60 minutes

## APPLICATION ET FONCTIONNALITÉS INTELLIGENTES

Balayer le code à barres 2D pour télécharger l'application et connecter votre appareil.

Visiter aussi le **www.whirlpool.com/home-innovations/connected-appliances/connect**

## MAINTENANCE, ASSISTANCE ET COMMANDES EN LIGNE

Pour obtenir plus d'informations sur la maintenance, l'assistance avec le produit et la commande en ligne de pièces et d'accessoires, visiter notre site Web :

United States
**www.whirlpool.com/owners**

Canada
**www.whirlpool.ca/proprietaire**

07/26 | W11825262B

Whirlpool®

CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States:
**1-866-698-2538**
Whirlpool Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada:
**1–800–807–6777**
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

®/™ ©2026 Whirlpool. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.