



# GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new range at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). In Canada, register your range at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the oven frame behind the top right side of the oven door.

Model Number \_\_\_\_\_ Serial Number \_\_\_\_\_

## Table of Contents

<b>RANGE SAFETY</b> .....	<b>2</b>
The Anti-Tip Bracket .....	3
<b>FEATURE GUIDE</b> .....	<b>4</b>
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>6</b>
Sealed Surface Burners .....	6
EZ-2-Lift™ Hinged Cast Iron Grates .....	7
Burner Size .....	8
Cookware .....	8
Home Canning .....	8
<b>OVEN USE</b> .....	<b>9</b>
Electronic Oven Controls .....	9
Surface Temperatures .....	9
Sabbath Mode .....	10
Keep Warm .....	10
Aluminum Foil .....	11
Positioning Racks and Bakeware .....	11
Oven Vent .....	12
Baking and Roasting .....	12
Broiling .....	12
Convection Baking and Roasting .....	13
Cook Time .....	13
<b>RANGE CARE</b> .....	<b>14</b>
Clean Cycle .....	14
General Cleaning .....	15
Oven Light .....	16
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>16</b>
<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>18</b>

# RANGE SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

**⚠ DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

**⚠ WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

**WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch.
  - Do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

**WARNING:** Gas leaks cannot always be detected by smell.

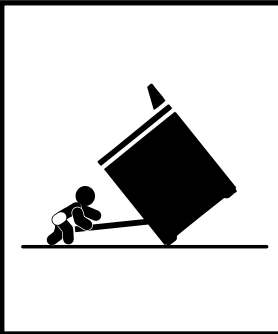
Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

## The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



### ⚠ WARNING

#### Tip Over Hazard

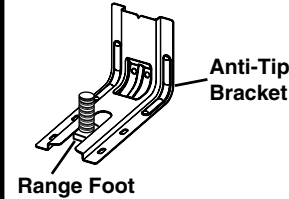
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

#### For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# FEATURE GUIDE

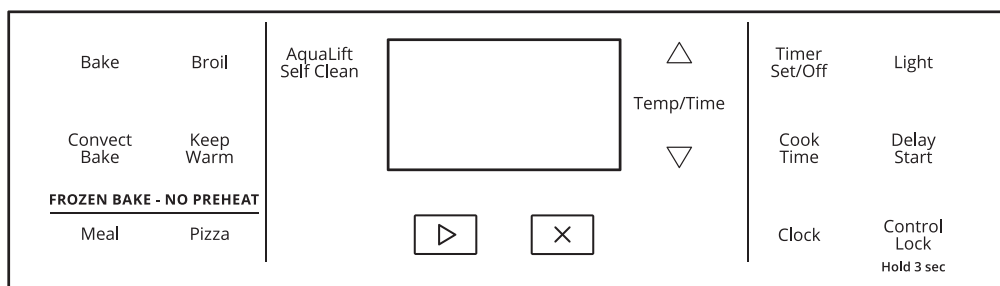
These instructions cover several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to these instructions or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) for more detailed instructions. In Canada, visit our website at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).



## ⚠ WARNING

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**




Keypad	Feature	Instructions
<b>CLOCK</b>	<b>Clock</b>	<p>The clock uses a 12 hour cycle.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven is off.</li> <li>2. Press CLOCK.</li> <li>3. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch to the minutes.</li> <li>4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the minutes.</li> <li>5. Press CLOCK or the Start keypad.</li> </ol>
<b>LIGHT</b>	<b>Oven cavity light</b>	<p>While the oven door is closed, press LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Cleaning cycle.</p>
<b>TIMER SET/OFF</b>	<b>Oven timer</b>	<p>The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press TIMER SET/OFF.</li> <li>2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the length of time.</li> <li>3. Press the Start keypad to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown.</li> <li>4. Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.</li> </ol>
<b>Start</b> 	<b>Cooking start</b>	<p>The Start keypad begins any oven function. If the Start keypad is not pressed within 10 seconds, a tone will sound and "Start" will blink until pressed or canceled. If the Start keypad is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.</p>
<b>Cancel</b> 	<b>Range function</b>	<p>The Cancel keypad stops any oven function except the Timer and Oven Control Lockout.</p>
<b>TEMP/TIME</b>	<b>Temperature and time adjust</b>	<p>The Temp/Time up or down arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.</p>
<b>BAKE</b>	<b>Baking and roasting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BAKE.</li> <li>2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.</li> <li>3. Press the Start keypad.</li> <li>4. To change the temperature, repeat Step 2. Press the Start keypad</li> <li>5. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</p>

Keypad	Feature	Instructions
<b>FROZEN BAKE</b>	<b>Prepackaged food</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. <b>NOTE:</b> Cook only one package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology.</li> <li>Press FROZEN BAKE MEAL or PIZZA.</li> <li>Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging.</li> <li>Press COOK TIME.</li> <li>Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the maximum cook time as recommended on the food packaging.</li> <li>Press the Start keypad. The range will calculate the best cook time and display the adjusted bake time on the display. <b>NOTE:</b> The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food’s doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. To add more time, press the Temp/Time up arrow keypad and then press the Start keypad. The time entered is added to the remaining time.</li> <li>Press the Start keypad to start the calculated time.</li> <li>At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. To add more time, press the Temp/Time up arrow keypad and then press the Start keypad. Unless more time is selected, the bake element turns off.</li> <li>Press the Cancel keypad when finished. <b>NOTE:</b> The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</li> </ol>
<b>BROIL</b>	<b>Broiling</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Position the cookware in the oven, and then close the door.</li> <li>Press BROIL.</li> <li>Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.</li> <li>Press the Start keypad.</li> <li>To change the temperature, repeat Step 3. Press the Start keypad</li> <li>Press the Cancel keypad when finished. <b>NOTE:</b> The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</li> </ol>
<b>CONVECT BAKE</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Press CONVECT BAKE.</li> <li>Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.</li> <li>Press the Start keypad.</li> <li>To change the temperature, repeat Step 2.</li> <li>Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b>	<b>Hold warm</b>	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Press KEEP WARM.</li> <li>Temperature is set at 170°F (75°C). Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.</li> <li>Press the Start keypad.</li> <li>Press the Cancel keypad when finished. <b>NOTE:</b> The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</li> </ol>
<b>DELAY START</b>	<b>Delayed start</b>	<p>The Delay keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>
<b>COOK TIME</b>	<b>Timed cooking</b>	<p>Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.</p> <p>To set a Cook Time or a Delayed Cook Time, see the “Cook Time” section.</p>

Keypad	Feature	Instructions
<b>CONTROL LOCK</b>	<b>Oven and cooktop control lockout</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven and cooktop are off.</li> <li>2. Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. A tone will sound and a lock icon will be displayed.</li> <li>3. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> The control lock cannot be activated or deactivated while the Hot Surface indicator light is on. Wait for the Hot Surface indicator light to turn off before activating or deactivating the control lock.</p>
<b>AQUALIFT SELF CLEAN</b>	<b>Clean cycle</b>	See the "Clean Cycle" section.

## COOKTOP USE

⚠ 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.

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.

### To Set:

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.

### 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.

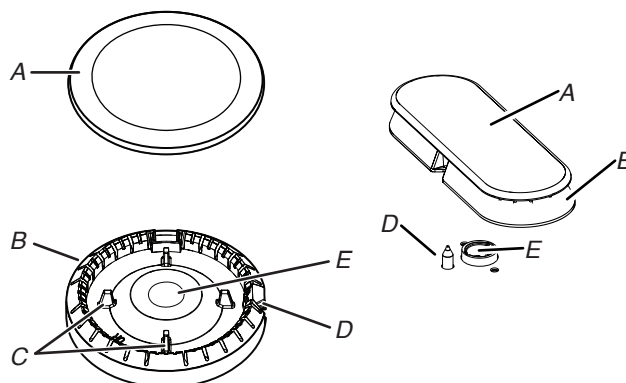
### AccuSimmer® Burner Feature

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 burner lights, turn knob to setting.

### Sealed Surface Burners



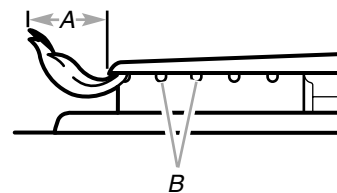
- A. Burner cap
- B. Burner base
- C. Alignment pins
- D. Igniter
- E. Gas tube opening

**IMPORTANT:** Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

**Burner cap:** Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

**Alignment:** Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.

**Gas tube opening:** Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil, and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



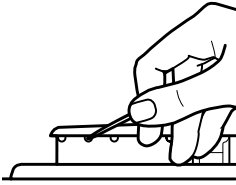
- A. 1-1/2" (2.5-3.8 cm)
- B. Burner ports

**Burner ports:** Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

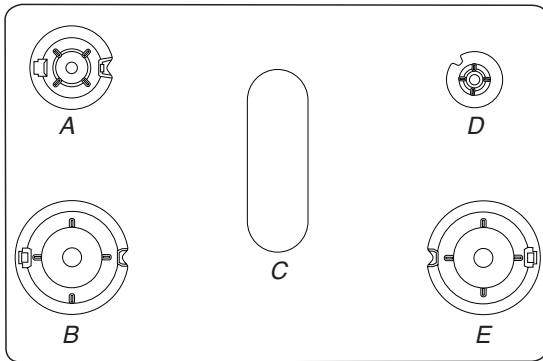
## To Clean:

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to the "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.

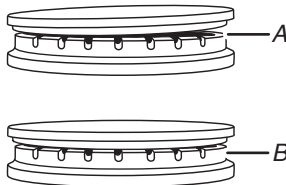


4. Replace the burner base. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions.



A. Medium (Semi Rapid) C. Oval (OV) D. Small (Auxiliary)  
B. Large (Ultra Rapid) E. Large (Ultra Rapid)

5. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect  
B. Correct

6. Place the burner caps on the appropriate burner bases.

**IMPORTANT:** The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base.



Small cap  
(Auxiliary)

Medium cap  
(Semi Rapid)

Large cap  
(Ultra Rapid)

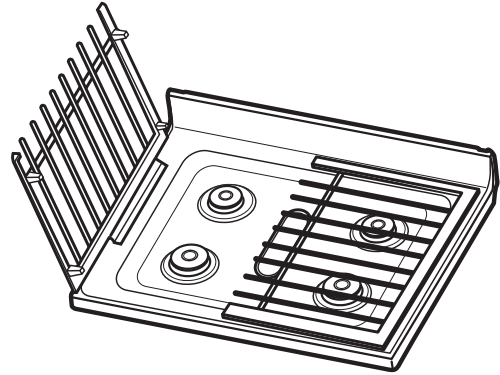
7. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

## EZ-2-Lift™ Hinged Cast Iron Grates

The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

Your cooktop comes with hinged grates for easier cleaning. The grates pivot to the side for easy access under the grates.

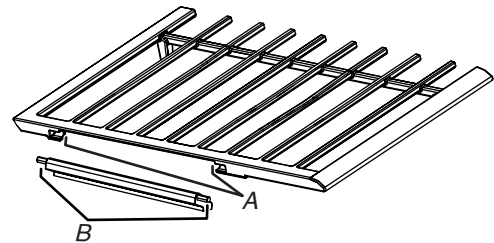
The grates will stop once they are moved to their vertical (fully open) position. A 20" (50.8 cm) minimum clearance from the countertop to the bottom of the upper cabinets/appliances is needed to fully open the grates.



Be sure to return the grates to their normal (down) position once cleaning is complete.

The grates are removable for cleaning.

To attach the grates to their hinges, insert the grate slot over the hinge pin on the side of the cooktop. Be sure to keep the grate angled above the cooktop to avoid scratching the cooktop until the grate is seated on the hinge pin. Then position the grate down onto the cooktop.



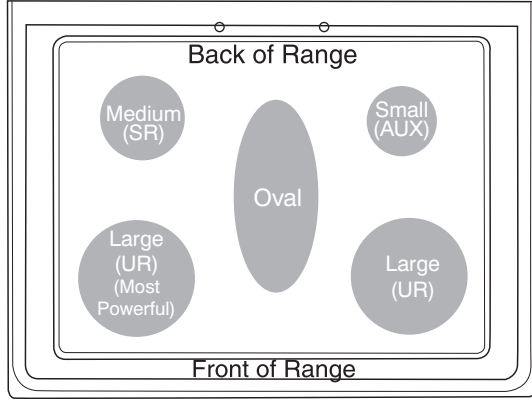
A. Grate slot  
B. Hinge pin

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor due to the high temperatures of the gas flame.



## Burner Size

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



Burner Size	Recommended Use
<b>Small (Auxiliary)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Low-heat cooking</li> <li>■ Melting chocolate or butter</li> </ul>
<b>Medium (Semi Rapid)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Multipurpose burner</li> </ul>
<b>Oval</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Multipurpose burner</li> </ul>
<b>Large (Ultra Rapid)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For large cookware</li> </ul>
<b>Large (Ultra Rapid) (Most Powerful)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Most powerful burner</li> <li>■ For large cookware</li> </ul>

## Cookware

**IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element, or surface burner.

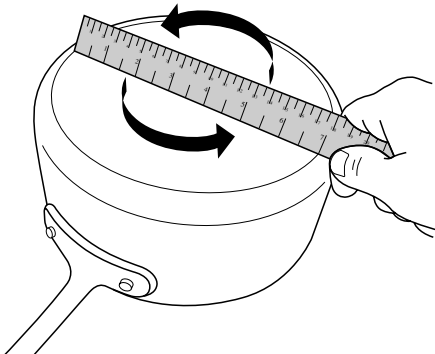
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

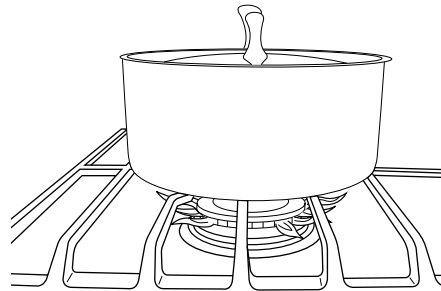
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
<b>Aluminum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats quickly and evenly.</li> <li>■ Suitable for all types of cooking.</li> <li>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.</li> <li>■ May leave aluminum residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking.</li> </ul>
<b>Cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats slowly and evenly.</li> <li>■ Good for browning and frying.</li> <li>■ Maintains heat for slow cooking.</li> <li>■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Ceramic or ceramic glass</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> <li>■ Heats slowly but unevenly.</li> <li>■ Ideal results on low-to-medium heat settings.</li> <li>■ May scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Copper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats very quickly and evenly.</li> <li>■ May leave copper residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking.</li> <li>■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.</li> </ul>
<b>Earthenware</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> <li>■ Use on low heat settings.</li> <li>■ May scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Porcelain enamel on steel or cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ See stainless steel or cast iron.</li> <li>■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.</li> </ul>
<b>Stainless steel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats quickly but unevenly.</li> <li>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.</li> </ul>

For best results, the cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.



## Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on two surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural extension office or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.



---

# OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

**NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

---

## Surface Temperatures

When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

### Storage Drawer

When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.

### Oven Vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

---

## Electronic Oven Controls

### Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press the Cancel keypad to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed.

### Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but it can be changed to Celsius.

**To change:** Press and hold the Temp/Time up arrow keypad for 5 seconds. “°C” or “°F” will appear on the display. Repeat to change back.

To exit mode, press the Cancel keypad.

### Keypress Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

**To change:** Press and hold LIGHT for 5 seconds. Repeat to change back.

To exit mode, press the Cancel keypad.

### Demo Mode

**IMPORTANT:** This feature is intended for use on the sales floor with a 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

**To change:** Press the Cancel keypad, the Cancel keypad, the Temp/Time up arrow keypad, and TIMER SET/OFF. Repeat to change back and end Demo mode.

### Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

#### Basic Functions

##### One Tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered
- Reminder, repeating each minute after the end-of-cycle tones

##### Three Tones

- Invalid keypad press

##### Four Tones

- End of cycle

Use Settings to change the tone settings.

### Oven Temperature Offset Control

**IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed to Fahrenheit or Celsius.

#### To Adjust Oven Temperature:

1. Press and hold the Temp/Time down arrow keypad for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example “0°F CAL” or “00”.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to increase or to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
3. Press the Start keypad.

## Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. A Timed Bake can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. The Oven Control Lockout feature (if present) will be disabled during the Sabbath. After the Sabbath mode is set, no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer mode will be canceled (if active), and only the following keypads will function:

- Temp/Time up or down arrow keypad
- Cancel

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

When power is restored after a power failure, the oven will return to Sabbath mode and remain Sabbath compliant with the bake elements off until the Cancel keypad is pressed.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

Before entering the Sabbath mode, it must be decided if the oven light is to be on or off for the entire Sabbath mode period. If the light is on when entering Sabbath mode, it will remain on for the entire time Sabbath mode is in use. If the light is off when entering Sabbath mode, it will remain off for the entire time Sabbath mode is in use. Opening the oven door or pressing LIGHT will not affect the oven light once Sabbath mode has been entered.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath mode by pressing the Temp/Time up or down arrow keypad. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the Temp/Time up or down arrow keypads are pressed. The display will not change, and there will be no sounds during this adjustment.

### To Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. To change the temperature, press the Temp/Time up or down arrow keypad.
3. Press the Start keypad.
4. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. "SAb" will flash in the display.
5. Press the Start keypad while "SAb" is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. "SAb" will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant.

Pressing the Cancel keypad at any time cancels the cooking cycle and returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

### To set a Timed Bake using Sabbath mode (on some models):

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a cook time length.
5. Press the Start keypad.
6. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. "SAb" will flash in the display.
7. Press the Start keypad while "SAb" is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. "SAb" will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The Bake, On, and Cook Time indicator lights will be displayed.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

### To set a Delayed Timed Bake using Sabbath mode (on some models):

## ⚠ WARNING

### Food Poisoning Hazard

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a cook time length.
5. Press DELAY START. The Delay indicator light will light up.
6. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a start time.
7. Press the Start keypad.
8. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. "SAb" will flash in the display.
9. Press the Start keypad while "SAb" is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. "SAb" will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The On and Delay indicator lights will be displayed.

When the start time is reached, the Bake, On, and Cook Time indicator lights will automatically turn on. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

Pressing the Cancel keypad at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

## Keep Warm

## ⚠ WARNING

### Food Poisoning Hazard

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

**NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

**IMPORTANT:** Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

### To Use:

1. Press KEEP WARM.
2. Press Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.
3. Press the Start keypad.
4. Place food in the oven.

## 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.

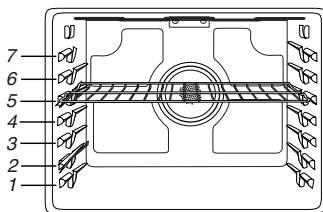
### Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

### Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move 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 illustration and charts as a guide.

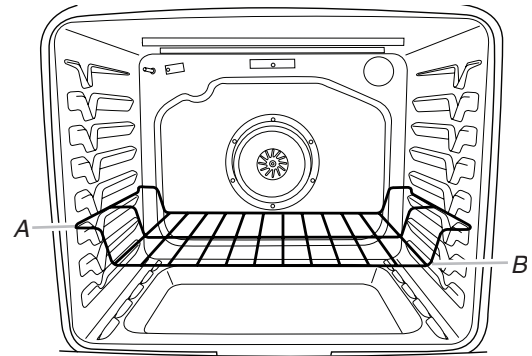


The oven has seven positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position*	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
3 or 4	Most baked goods, casseroles
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

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 4½ to 5½ minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

\* If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3  
B. Food in position 2

**IMPORTANT:** These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

### Multiple Rack Cooking

Two-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

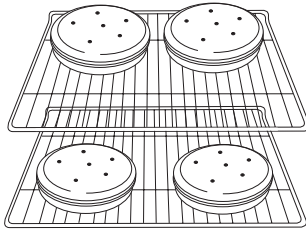
Two-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Three-rack (convection): Use rack positions 2 and 7 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 5.

## 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.



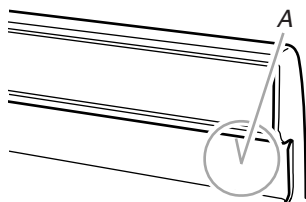
### Baking Cookies

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.

## Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven and should not be blocked or covered. Blocking or covering the 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.

## Baking and Roasting

### Temperature Management System

The temperature management system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements cycle on and off in intervals. The bake element will glow red when cycling on; the broil element will not. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat and food may be placed in the oven immediately, unless preheat is recommended in the recipe.

### Preheating

When the Start keypad is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (38°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound and the selected temperature will appear on the display.

The time to preheat the oven to 350°F (175°C) will be approximately 10-15 minutes depending upon the model.

## Frozen Bake™

Frozen Bake™ Technology automatically adjusts the manufacturer's bake time by combining preheating and baking, to deliver great packaged frozen food results without the wait. There are six programmed food options to choose from: Pizza, Lasagna, Nuggets, Fries, Pie, and Meal. The Frozen Bake™ cycles have been customized to work only with these foods. When using Frozen Bake™ Technology, it is important that you follow all manufacturer's instructions including venting, covering, stirring or placing on a baking sheet to ensure a good result. When cooking frozen meals, only cook items that provide instructions for cooking in a conventional oven. Place your dish in the center of the rack and select one of the rack positions recommended for Frozen Bake in the "Positioning Racks and Bakeware" section and bake only one package or pan at a time. Use the temperature and maximum bake time from the package.

A tone will alert you to check the food for doneness before the cook time is complete and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add additional cook time if needed.

## Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

**IMPORTANT:** Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking is. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use rack 6 or 7 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

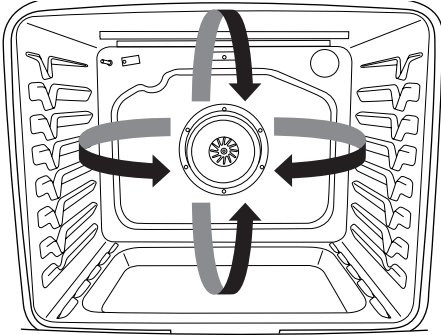
- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the "Accessories" section for more information.

**NOTE:** Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

## Convection Baking and Roasting (on some models)

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture, and yielding crustier breads.



With convection cooking, most foods can be cooked at a temperature 25°F (15°C) lower than in a standard thermal oven and cooking time can be shortened by up to 30%.

During convection baking or roasting, the bake and broil elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking or roasting the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

**NOTE:** The convection fan will turn on approximately 5 minutes into any convection cycle.

## Cook Time (on some models)

### **! WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

#### **To Set a Timed Cook:**

1. Press **BAKE**. The Bake indicator light will light up.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press **COOK TIME**. The Cook Time indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press the Start keypad. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press the Cancel keypad to clear the display.

#### **To Set a Delayed Timed Cook:**

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See the “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.

1. Press **BAKE**.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press **COOK TIME**. The Cook Time indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press **DELAY START**. The Delay Oven indicator light will light up.
6. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter the time of day to start.
7. Press the Start keypad.  
When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The Temperature and/or Cook Time settings can be changed anytime after the oven turns on by repeating steps 2-4 and pressing the Start keypad. To change to a different delay time, cancel the features and repeat steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press the Cancel keypad to clear the display.



# RANGE CARE

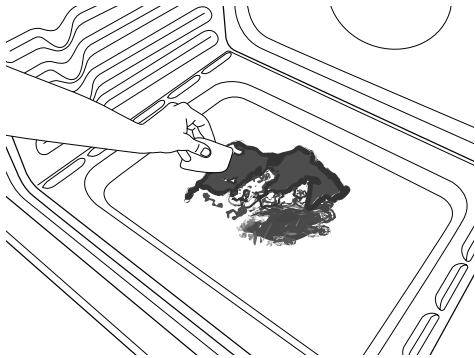
## AquaLift® Self-Cleaning Technology

AquaLift® Technology is an innovative cleaning solution that utilizes heat and water to release baked-on spills from the oven in less than 1 hour. This new cleaning technology is a low-heat, odor-free alternative to traditional self-cleaning options.

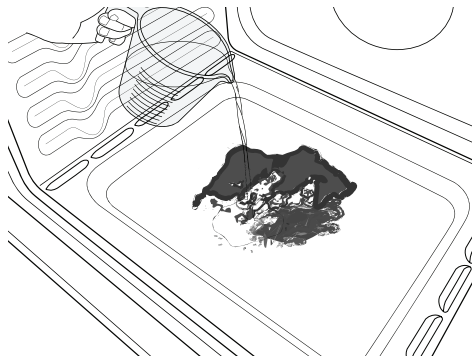
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), "HOT" will appear in the display and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

### To Clean:

1. Remove all racks and accessories from the oven cavity, and wipe excess soil. Use a plastic scraper to remove easily removed soils.



2. Pour 1¾ cups (14 oz [414 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven, and close the oven door.

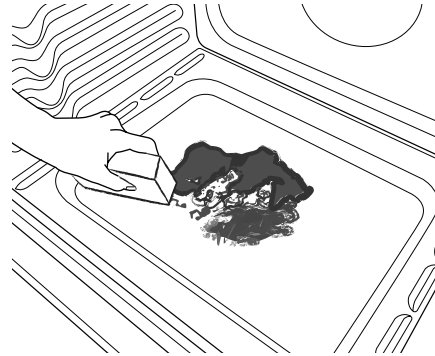


**IMPORTANT:** Do not use chemicals or other additives with the water. Do not open the oven door during the Clean cycle. The water on the oven bottom is hot. Press CLEAN and then the Start keypad on the oven control panel.

3. Allow 40 minutes for cleaning and cooldown. A beep will sound when the Clean cycle is complete.

## Clean Cycle

4. Press the Cancel keypad at the end of the cycle. Cancel may be pressed at any time to stop the Clean cycle.
5. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 1¾ cups (14 oz [414 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.



6. If any soils remain, remove them with a non-scratch scrubbing sponge or plastic scraper. Additional Clean cycles may be run to help remove the stubborn soils.

**IMPORTANT:** Do not use oven cleaners. The use of chemicals, including commercial oven cleaners or metal scouring pads, may cause permanent damage to the porcelain surface of the oven interior.

### NOTES:

- The range should be level to ensure that the entire surface of the bottom of the oven cavity is covered by water at the beginning of the Clean cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Before removing the residual water and loosened soils at the end of the Clean cycle, insert a cloth or paper towel between the lower edge of the oven door and the front frame to keep water from spilling onto the front of the range and the floor.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the Clean cycle.
- Nonabrasive scrub sponges or eraser-style cleaning pads (without cleaners) can be effective for cleaning the oven cavity walls, oven door, and oven bottom for difficult soils. For best results, moisten the pads and sponges before use.
- Run an additional Clean cycle for stubborn soils.
- Affresh® Kitchen Appliance Cleaner and affresh® Cooktop Cleaner may be used to clean the oven bottom, walls, and door when the oven has finished the cycle and returned to room temperature. If affresh® Cooktop Cleaner is used, it is recommended to wipe out the cavity with distilled water as well. Refer to the "Accessories" section for information on ordering.
- Additional AquaLift® Technology Cleaning Kits may be obtained by ordering Part Number W10423113RP. See the "Accessories" section for more information.
- For assistance with AquaLift® Technology, call **1-877-258-0808** in the U.S.A. or **1-800-807-6777** in Canada, or visit our website at <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

---

## General Cleaning

---

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). In Canada, visit our website at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

---

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad:  
Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

---

### STAINLESS STEEL (on some models)

**NOTE:** To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

---

### METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because the paint surface may stain.

---

### PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

#### Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:  
Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):  
Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher. Although the burner grates are durable, they may lose their shine and/or discolor when washed in a dishwasher.

---

### SURFACE BURNERS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Clean cycle.

Do not clean in dishwasher.

#### Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:  
Clean as soon as cooktop, grates, burners, and caps are cool.

---

### COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

#### Cleaning Method:

- Soap and water:  
Pull knobs straight away from control panel to remove.

---

### CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

---

### OVEN RACKS

#### Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

---

### STORAGE DRAWER (on some models)

Check that storage drawer or warming drawer is cool and empty before cleaning.

#### Cleaning Method:

- Mild detergent

---

### OVEN CAVITY

Use AquaLift® Technology regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

#### Cleaning Method:

- Clean cycle:  
See the “Clean Cycle” section.



## Oven Light

The oven lights are 120 V, 40 W maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle.

When the door is closed, touch the appropriate Oven Light keypad to turn on the oven light.

### To Replace:

Before replacing the bulb, make sure the oven is off and cool.

1. Unplug range or disconnect power.

2. Unscrew the oven light globe then grasp the halogen bulb and pull out.
3. 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.
4. Replace oven light globe by screwing it back into place.
5. Reconnect power.

## TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty, or visit [producthelp.whirlpool.com](http://producthelp.whirlpool.com). In Canada, visit [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:


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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

Problem	Possible Causes	Solutions
<b>Nothing will operate</b>	Power supply cord is unplugged.	Plug into a grounded 3 prong outlet.
	Energy Save is active, and the display is blank.	Press any keypad on the control to display the time of day. See the "Electronic Oven Controls" section for more information.
	Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Main or regulator gas shut-off valve is in the Off position.	See the Installation Instructions.
<b>Surface burners will not operate</b>	The range is improperly connected to the gas supply.	Contact a trained repair specialist or see the Installation Instructions.
	The control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	Air in the gas lines.	If this is the first time the surface burners have been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
<b>Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy</b>	Clogged burner ports.	See the "Sealed Surface Burners" section.
	Clogged burner ports.	See the "Sealed Surface Burners" section.
	Burner caps positioned improperly.	See the "Sealed Surface Burners" section.
<b>Excessive heat around cookware on cooktop</b>	Range converted improperly.	If propane gas is being used, contact a service technician.
	Cookware and flame are not matched.	The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>Solutions</b>
<b>Cooktop cooking results not what expected</b>	Improper cookware.	Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of a medium-to-heavy thickness.
	Control knob set to incorrect heat level.	See the “Cooktop Use” section.
	Range is not level.	Level the range. See the Installation Instructions.
<b>Oven will not operate</b>	Air in the gas lines.	If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Delay Start is set.	See the “Electronic Oven Controls” section.
	Control lock is on	Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds to unlock.
	Control is in Demo mode.	Demo mode will deactivate all oven elements. See “Demo Mode” in the “Electronic Oven Controls” section.
	Electronic oven control set incorrectly	See the “Electronic Oven Controls” section.
<b>Oven burner flames are yellow or noisy</b>	Range converted improperly.	If propane gas is being used, contact a service technician.
<b>Oven temperature too high or too low</b>	Oven temperature needs adjustment.	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
<b>Convection fan not working</b>	The convection cycle is in the first 5 minutes of operation.	This is normal. The convection fan will start running approximately 5 minutes into the cycle.
	Oven door is open.	If the oven door is opened during convention cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.
<b>Display shows messages</b>	Power failure (display shows flashing time).	Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See the “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.
	Error code (display shows letter followed by number).	Depending on your model, press CANCEL to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See the “Warranty” for contact information.
	Start needs to be pressed so a cycle can begin.	See the Start keypad feature in the “Feature Guide” section.
	Range is in Sabbath mode (display shows “Sab”).	Press the Cancel keypad to exit Sabbath mode.
<b>Clean cycle did not work on all spills</b>	Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors.	Run additional Clean cycles. Use the AquaLift® Technology Cleaning Kit. Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner or affresh® Cooktop Cleaner can be used for stubborn soils. See the “Accessories” section for more information.
<b>Mineral deposits are left on the oven bottom after the Clean cycle</b>	Tap water was used in the Clean cycle.	Use distilled or filtered water in the Clean cycle. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.
	Range is not level.	Mineral deposits will collect on dry areas of the oven bottom during the Clean cycle. Level the range. See the Installation Instructions. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.
<b>Oven cooking results not what expected</b>	Range is not level.	Level the range. See the Installation Instructions.
	The temperature set was incorrect.	Double-check the recipe in a reliable cookbook.
	Oven temperature needs adjustment.	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
	Oven was not preheated.	See the “Baking and Roasting” section.
	Racks were positioned improperly.	See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Not enough air circulation around bakeware.	See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Darker browning of food caused by dull or dark bakeware.	Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven.
	Lighter browning of food caused by shiny or light-colored bakeware.	Move rack to a lower position in the oven.
	Batter distributed unevenly in pan.	Check that batter is level in the pan.
	Incorrect length of cooking time was used.	Adjust cooking time.
	Oven door was not closed.	Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.
	Oven door was opened during cooking.	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
	Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom.	Move rack to higher position in the oven.
	Pie crusts browning too quickly.	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

## Noises

Problem	Possible Causes	Solutions
<b>Surface burner making popping noises</b>	Wet burner.	Allow it to dry.
<b>Gas range noises during Bake and Broil operations</b> The following are some normal sounds with the explanations.	These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burner ignites during the cycle.	
Pop	Gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.	This is normal.
Click	The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.	This is normal.
	Convection fan relay is cycling on and off (on some models).	This is normal.
Woosh or poof	Bake or Broil burner is igniting.	This is normal.
<b>Oven burner flames are yellow or noisy</b>	Range converted improperly.	If propane gas is being used, contact a service technician.

## ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). In Canada, visit our website at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca). If you have any problems or questions, call Whirlpool Corporation Connected Appliances at **1-866-333-4591**.

### Complete Cooktop Cleaner Kit

(ceramic glass models)  
(includes cleaner, protectant, protectant applicator, scraper, and cleaner pads)  
Order Part Number 31605

### Cooktop Protectant

(ceramic glass models)  
Order Part Number 31463A

### Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355049

### Affresh® Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)  
Order Part Number W10355051

### Cooktop Cleaning Pads

(ceramic glass models)  
Order Part Number W10391473

### Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355016

### Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

### AquaLift® Oven Cleaning Kit

Order Part Number W10423113RP

### Cooktop Scraper

(ceramic glass models)  
Order Part Number WA906B

### Granite Cleaner and Polish

Order Part Number W10275756

### Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617A

### Canning Unit Kit

(coil models)  
Order Part Number 242905

### Gourmet Griddle

Order Part Number W10432539

### Standard Flat Oven Rack

Order Part Number W10551060

### Split Oven Rack

Order Part Number 4396927

### Max Capacity Oven Rack

Order Part Number W10289145

### Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

### Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240

### Trim Assembly

5/8" (17 mm) White – Order Part Number W10675027  
5/8" (17 mm) Black – Order Part Number W10675026  
5/8" (17 mm) Stainless Steel – Order Part Number W10675028  
1 1/8" (2.9 cm) White – Order Part Number W10731885  
1 1/8" (2.9 cm) Black – Order Part Number W10731886  
1 1/8" (2.9 cm) Stainless Steel – Order Part Number W10731887

### Backsplash Assembly

White – Order Part Number W10655448  
Black – Order Part Number W10655449  
Stainless Steel – Order Part Number W10655450

### Grill Kit

Order Part Number W10432545

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez la cuisinière sur [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur la plaque signalétique située sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série du produit \_\_\_\_\_

## Table des matières

<b>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE .....</b>	<b>20</b>
La bride antibasculement.....	21
<b>GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES.....</b>	<b>22</b>
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON .....</b>	<b>25</b>
Brûleurs de surface.....	25
Grilles en fonte sur charnières EZ-2-Lift™ .....	26
Taille du brûleur .....	27
Ustensiles de cuisson .....	27
Températures en surface.....	28
Mise en conserve à la maison.....	28
<b>UTILISATION DU FOUR.....</b>	<b>28</b>
Commandes électroniques du four .....	28
Mode Sabbat.....	29
Maintien au chaud.....	30
Papier d'aluminium .....	30
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four .....	31
Évent du four.....	31
Cuisson au four et rôtissage .....	32
Cuisson au gril.....	32
Cuisson par convection .....	32
Durée de cuisson .....	33
<b>ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE.....</b>	<b>33</b>
Programme de nettoyage .....	33
Nettoyage général .....	34
Lampe du four.....	35
<b>DÉPANNAGE.....</b>	<b>36</b>
<b>ACCESSOIRES .....</b>	<b>39</b>

# SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**! DANGER**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**! AVERTISSEMENT**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

**AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ces instructions ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.**

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
  - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
  - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
  - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
  - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
  - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

**AVERTISSEMENT :** L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autres informations, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

## La bride antibasculement

Dans des conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque de basculement

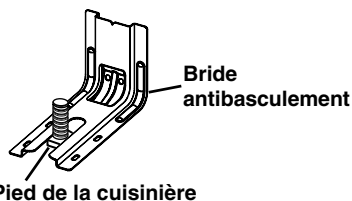
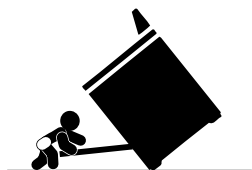
**Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.**

**Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.**

**Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.**

**Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.**



Bride antibasculement

Pied de la cuisinière

**Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :**

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

■ **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

■ **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpaient sur la cuisinière.

- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70* ou le *Code canadien de l'électricité*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

#### Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

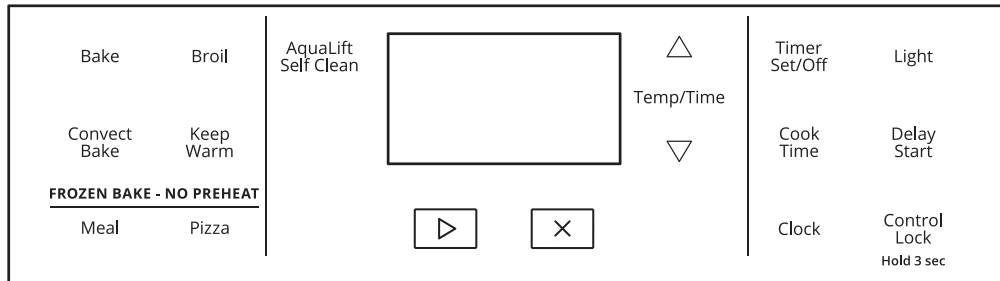
Ces instructions concernent plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ces instructions ou à la section d'aide sur les produits à l'adresse [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca) pour des instructions plus détaillées.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

### Risque d'empoisonnement alimentaire



**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**



Touche	Fonction	Instructions
<b>CLOCK (Horloge)</b>	<b>Horloge</b>	<p>L'horloge utilise un cycle de 12 heures.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que le four est éteint.</li> <li>Appuyer sur CLOCK (horloge).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) pour passer aux minutes.</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler les minutes.</li> <li>Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).</li> </ol>
<b>LIGHT (Lampe)</b>	<b>Lampe de la cavité du four</b>	<p>Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur LIGHT (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.</p>
<b>TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)</b>	<b>Minuterie du four</b>	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée.</li> <li>Appuyer sur la touche mise en marche pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours.</li> <li>Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche annulation, sinon le four s'éteindra.</li> </ol>



Touche	Fonction	Instructions
<b>Mise en marche</b> 	<b>Démarrage de la cuisson</b>	La touche mise en marche met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
<b>Annulation</b> 	<b>Fonction de la cuisinière</b>	La touche annulation désactive toutes les fonctions du four à l'exception de verrouillage des commandes du four et de la minuterie.
<b>TEMP/TIME (température/durée)</b>	<b>Réglage de température et durée</b>	Les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) servent à régler la durée et la température.
<b>BAKE (cuisson au four)</b>	<b>Cuisson au four et rôtissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur BAKE (cuisson au four).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.</li> <li>Appuyer sur la touche mise en marche.</li> <li>Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.</p>
<b>FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé)</b>	<b>Plats préparés surgelés</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Placer le plat sur une grille plate du four à la position 3. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". <b>REMARQUE :</b> Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée.</li> <li>Appuyez sur FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA (cuisson de lasagnes ou pizza surgelée(s)).</li> <li>Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler la température recommandée sur l'emballage du plat.</li> <li>Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).</li> <li>Utiliser les touches vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat.</li> <li>Appuyer sur la touche mise en marche. La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. <b>REMARQUE :</b> La durée de cuisson qui s'affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Pour ajouter du temps, appuyer sur la touche à flèche "Temp/Time" (température/durée), puis sur mise en marche. La durée entrée est ajoutée à la durée restante.</li> <li>Appuyer sur la touche mise en marche pour lancer le calcul de la durée de cuisson.</li> <li>À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Pour ajouter du temps, appuyer sur la touche à flèche "Temp/Time" (température/durée), puis sur mise en marche. Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint.</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. <b>REMARQUE :</b> Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.</li> </ol>
<b>BROIL (cuisson au grill)</b>	<b>Cuisson au grill</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Placer l'ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte du four.</li> <li>Appuyer sur BROIL (cuisson au grill).</li> <li>Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.</li> <li>Appuyer sur la touche mise en marche.</li> <li>Pour modifier la température, répéter l'étape 3. Appuyer sur START (mise en marche)</li> <li>Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. <b>REMARQUE :</b> Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.</li> </ol>

Touche	Fonction	Instructions
<b>CONVECT BAKE</b> (convection) (sur certains modèles)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).</li> <li>2. Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.</li> <li>3. Appuyer sur la touche mise en marche.</li> <li>4. Pour modifier la température, répéter les étapes 2. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).</li> <li>5. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b> (maintien au chaud)	<b>Maintien au chaud</b>	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).</li> <li>2. La température est fixée à 107 °F (75 °C). Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" et "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.</li> <li>3. Appuyer sur la touche mise en marche.</li> <li>4. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.</p>
<b>DELAY START</b> (mise en marche différée)	<b>Mise en marche différée</b>	<p>La touche Delay (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
<b>COOK TIME</b> (durée de cuisson)	<b>Cuisson minutée</b>	<p>La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d'éteindre le four automatiquement.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
<b>CONTROL LOCK</b> (Verrouillage des commandes du four)	<b>Démarrage de la cuisson</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier que le four et la minuterie sont éteints.</li> <li>2. Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche.</li> <li>3. Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Le verrouillage des commandes ne peut être activé ou désactivé lorsque le témoin de surface chaude est allumé. Attendre que ce témoin s'éteigne avant d'activer ou de désactiver le verrouillage des commandes.</p>
<b>AQUALIFT SELF CLEAN</b> (autonettoyage Aqualift®)	<b>Programme de nettoyage</b>	Voir la section "Programme de nettoyage".

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## ⚠ 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.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à Ignite (allumage).

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.

### Réglage :

1. 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 produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre High (élevé) et Low (bas).

**N'OUBLIEZ PAS :** 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.

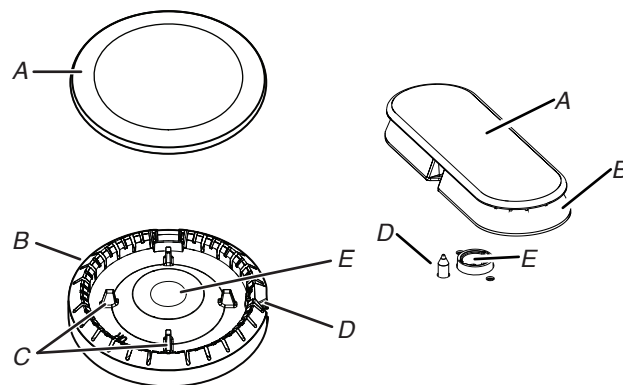
### Brûleur AccuSimmer®

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

### 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.

## Brûleurs de surface



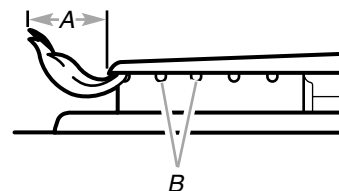
- A. Chapeau de brûleur  
B. Base du brûleur  
C. Tiges d'alignement  
D. Allumeur  
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

**IMPORTANT :** Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

**Chapeau de brûleur :** Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".

**Alignement :** Veiller à aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-gicleur situé sur la table de cuisson, et à aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.

**Ouverture du tube d'arrivée de gaz :** Pour que la flamme s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.



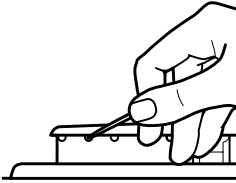
- A. 1" à 1 1/2" (2,5 à 3,8 cm)  
B. Orifices de brûleur

**Orifices de brûleur :** Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

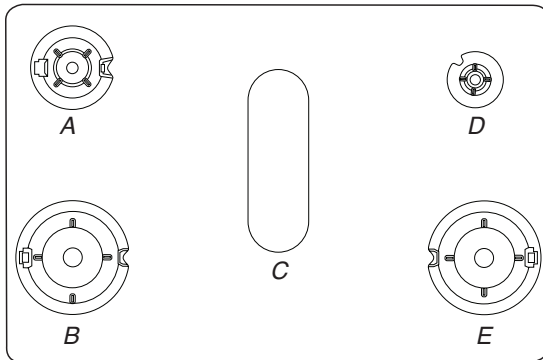
## Nettoyage :

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agents de blanchiment ou de décapants à rouille. Ne pas laver au lave-vaisselle.

1. Enlever le chapeau et la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

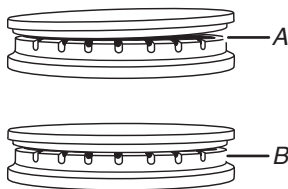


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Voir les illustrations suivantes pour connaître la position des brûleurs.



A. Moyen (Semi-rapide) C. Ovale (OV) D. Petit (Auxiliaire)  
B. Grand (Ultra rapide) E. Grand (Ultra rapide)

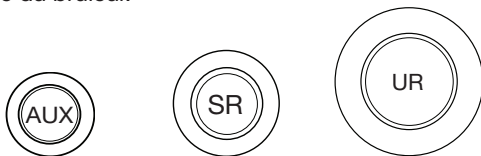
5. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur



A. Incorrect  
B. Correct

6. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur correspondantes.

**IMPORTANT :** Les dessous des chapeaux petit et moyen sont différents. Ne pas placer un chapeau de la taille incorrecte sur la base du brûleur.



Petit chapeau (Auxiliaire)

Chapeau moyen (Semi-rapide)

Grand chapeau (Ultra rapide)

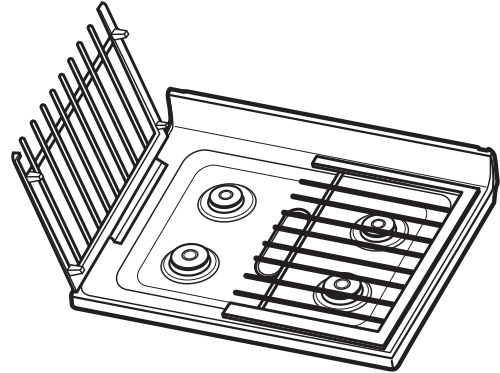
7. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, éteindre le brûleur. Ne pas réparer le brûleur soi-même. Contacter un technicien de réparation qualifié.

## Grilles en fonte sur charnières EZ-2-Lift™

Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner l'écaillage ou l'éraflage de la table de cuisson.

Votre table de cuisson est fournie avec des grilles sur charnières plus faciles à nettoyer. Les grilles pivotent sur le côté de la table de cuisson, pour accéder plus facilement aux zones situées en-dessous des grilles.

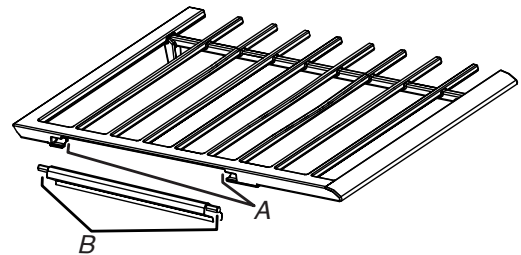
Les grilles butent dès qu'on les soulève en position verticale (ouverture complète). Une distance de dégagement minimale de 20" (50,8 cm) du plan de travail jusqu'aux placards et appareils ménagers supérieurs est nécessaire pour l'ouverture complète des grilles.



Veiller à remettre les grilles en position normale (basse) une fois le nettoyage terminé.

Les grilles sont amovibles pour le nettoyage.

Pour attacher les grilles à leurs charnières, insérer l'encoche des grilles sur le côté de la charnière à l'arrière de la table de cuisson. Veiller à incliner légèrement la grille au-dessus de la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien insérée dans l'axe de la charnière pour éviter d'érafler la table de cuisson. Puis abaisser la grille en position sur la table de cuisson.

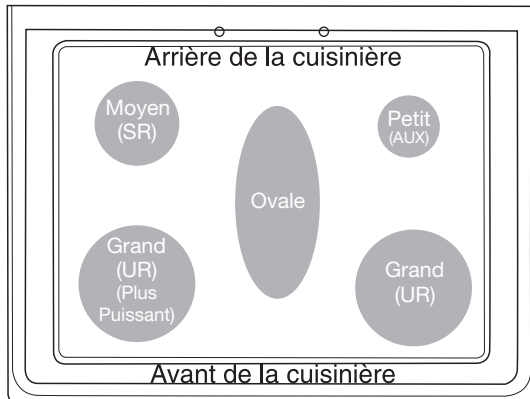


A. Encoche de la grille  
B. Axe de charnière

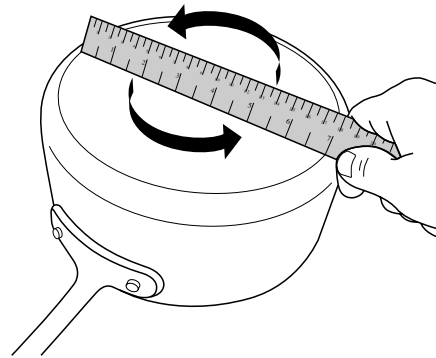
Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et (ou) se décoloreront en raison des fortes températures produites par les flammes.

## Taille du brûleur

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



Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

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

Ustensile	Caractéristiques
<b>Aluminium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li> <li>■ Convient à tous les genres de cuisson.</li> <li>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.</li> <li>■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.</li> </ul>
<b>Fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe lentement et uniformément.</li> <li>■ Convient pour le brunissage et la friture.</li> <li>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li> <li>■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.</li> </ul>
<b>Céramique ou vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> <li>■ Chauffe lentement, mais inégalement.</li> <li>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.</li> <li>■ Peut érafler la table de cuisson.</li> </ul>
<b>Cuivre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe très rapidement et uniformément.</li> <li>■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.</li> <li>■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.</li> </ul>
<b>Terre cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> <li>■ Utiliser des réglages de température basse.</li> <li>■ Peut érafler la table de cuisson.</li> </ul>
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</li> <li>■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.</li> </ul>
<b>Acier inoxydable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement, mais inégalement.</li> <li>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.</li> </ul>

## Ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéaux doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

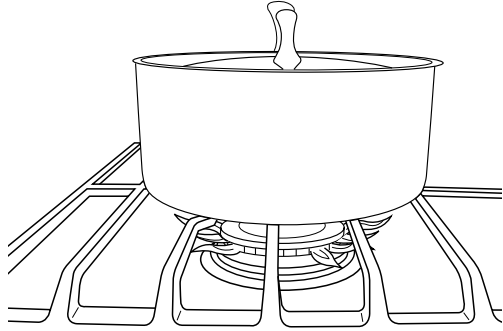
Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur les grilles.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.



Pour les meilleurs résultats, les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.



## Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

## UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

**REMARQUE :** Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteriers, incluant les minuteriers de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

## Températures en surface

Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

### Tiroir de remisage

Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d'objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

### 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. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

## Commandes électroniques du four

### Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur la touche annulation pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche.

### Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée en unités Fahrenheit, mais on peut les permuter en degrés Celsius. Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut permuter en degrés Celsius.

**Modification :** Appuyer sur la touche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) pendant 5 secondes. "°C" ou "°F" s'affichera. Répéter pour retourner à l'affichage précédent.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

### Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

**Modification :** Appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pendant 3 secondes. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

### Mode de démonstration

**IMPORTANT :** Destinée au personnel commercial en rayon, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur 120 V, de présenter les fonctions des commandes sans pour autant activer le four. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

**Pour changer :** Appuyer sur la touche annulation deux fois, puis sur la flèche "vers le haut" de Temp/Time (température/durée) et sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).

### Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

#### Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide

- Préchauffage du four terminé (signal sonore long).

- Saisie d'une fonction.

- Rappel émis chaque minute après le signal sonore de fin de programme

#### Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

#### Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

#### Commande de décalage de température du four

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

#### Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur la flèche vers le bas de Temp/Time (température/durée) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple "0 °F CAL" ou "00".
2. Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (durée/température) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5 °F (3 °C). L'ajustement peut être réglé entre 30 °F (18 °C) et -30 °F (-18 °C).
3. Appuyer sur la touche mise en marche.

## 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. Une cuisson au four minutée peut également être programmée pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbat. Une fois le mode Sabbat réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode de minuterie de cuisine est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- La touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée)
- Annulation

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume et ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument et ne s'éteignent pas immédiatement.

Lorsque le courant est rétabli après une panne de courant, le four retourne au mode Sabbat et conserve les modalités du mode Sabbat avec les éléments de cuisson au four désactivés jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche annulation.

Si l'on appuie sur la touche annulation à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

Avant d'entrer au mode Sabbat, l'utilisateur doit décider s'il souhaite que la lampe du four soit allumée ou éteinte pendant toute la période du mode Sabbat. Si la lampe est allumée au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Si la lampe est éteinte au moment où le four entre au mode Sabbat, elle restera éteinte durant toute la période d'utilisation du mode Sabbat. Le fait d'ouvrir la porte du four ou d'appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) n'affecte pas le statut de la lampe du four une fois que le four est entré au mode Sabbat.

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbat en appuyant sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée). La température du four change de 25 °F (14 °C) à chaque pression de touche à flèche "vers le haut" et "vers le bas" de Temp/Time (température/durée). Appuyer sur la touche mise en marche pour activer la nouvelle température. L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant cet ajustement.

### Cuisson au four avec le mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Pour modifier la température, appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée).
3. Appuyer sur la touche mise en marche.
4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes, "SAb" clignote sur l'affichage.
5. Appuyer sur la touche mise en marche tandis que "SAb" clignote pour permettre d'entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat.

Si l'on appuie sur la touche annulation à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

### Pour régler une cuisson au four minutée avec le mode Sabbat (sur certains modèles) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur la touche mise en marche.
6. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
7. Appuyer sur la touche mise en marche tandis que "SAb" clignote pour permettre d'entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'affichent.

Il est possible de modifier les réglages de température ou de temps de cuisson à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 5.

Pour annuler la mise en marche différée actuelle et saisir une nouvelle heure de mise en marche différée, appuyer sur la touche annulation, puis répéter les étapes 1 à 7.

Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l'on appuie sur la touche annulation à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).



Pour régler une cuisson au four minutée différée avec le mode Sabbath (sur certains modèles) :

## **AVERTISSEMENT**

### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). Le témoin de mise en marche différée s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une heure de mise en marche.
7. Appuyer sur la touche mise en marche.
8. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
9. Appuyer sur la touche mise en marche tandis que "SAb" clignote pour permettre d'entrer en mode Sabbath, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath et respecte les modalités du mode Sabbath. Le témoin lumineux de Delay (mise en marche différée) s'affichent.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'allument automatiquement. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l'on appuie sur la touche annulation à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbath).

## Maintien au chaud

## **AVERTISSEMENT**

### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

**REMARQUE :** La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce qu'on obtienne la température souhaitée, puis sur la touche mise en marche.

**IMPORTANT :** Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Keep Warm (maintien au chaud) est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

### Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).
2. Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.
3. Appuyer sur la touche mise en marche.
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

## 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.

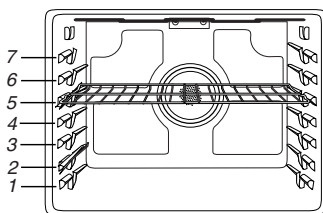
### Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

### 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.

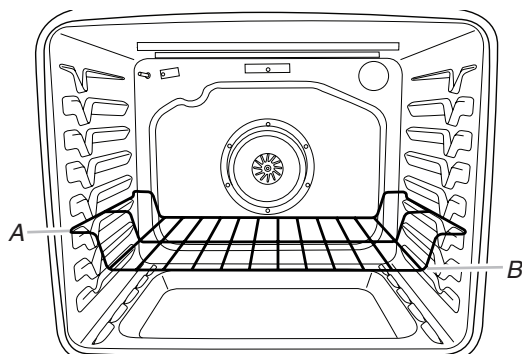


Le four possède sept positions pour grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au grill/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

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 1<sup>er</sup> côté pendant 4 à 5 minutes. Cuire le 2<sup>e</sup> côté pendant 4 1/2 à 5 1/2 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au grill.

\* Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration ci-dessous.



A. Bordures de grille en position 3  
B. Aliments en position 2

**IMPORTANT :** Ces positions de grille concernent les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

### Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur deux grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

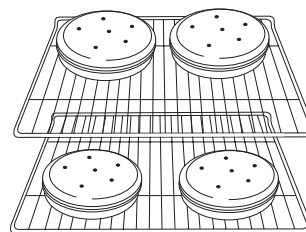
Cuisson sur deux grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur trois grilles (avec convection) : Utiliser les positions 2 et 7 et une grille de four à capacité maximale en position 5.

### 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. Prévoir un espace d'au moins 3" (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.



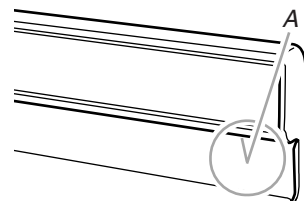
#### Cuisson au four de biscuits

Pour une cuisson optimale de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 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.

## Évent du four



A. 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.

## Cuisson au four et rôtissage

### Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. L'élément chauffant de cuisson rougeois lorsqu'un est allumé; l'élément de grillage ne. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles" et des ustensiles de cuisson au four. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer la nourriture, sauf si la recette le recommande.

### Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche mise en marche enfoncée. Le four atteint 350 °F (175 °C) en 10 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

### Technologie Frozen Bake™

La technologie Frozen Bake™ règle automatiquement le temps de cuisson du fabricant en combinant le préchauffage et la cuisson pour offrir sans attente de bons résultats avec les plats congelés. Il est possible de choisir parmi six options de programmes pour aliments : Pizza, lasagne, croquettes, frites, tartes, et repas. Le programme Frozen Bake™ est conçu pour ne fonctionner qu'avec ces aliments. Lors de l'utilisation de la technologie Frozen Bake™, il est important de respecter toutes les instructions du fabricant, incluant la ventilation et le fait de recouvrir les aliments, de les mélanger ou de les poser sur une plaque à pâtisserie pour obtenir de bons résultats. Lors de la préparation de plats congelés, ne cuire que des aliments munis d'instructions pour un four conventionnel. Placer le plat au centre de la grille et sélectionner l'une des positions de grille recommandées pour les plats congelés dans la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". Ne faire cuire qu'un plat ou une plaque à la fois. Utiliser la température et le temps de cuisson maximum indiqué sur l'emballage.

Une tonalité vous indiquera de vérifier le degré de cuisson avant la fin du temps de cuisson et à la fin du temps de cuisson. L'affichage vous demandera d'ajouter du temps de cuisson (au besoin).

## Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

**IMPORTANT :** Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser la grille 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.

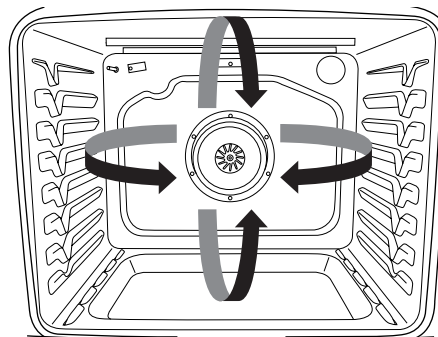
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille - elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Accessoires".

**REMARQUE :** Les odeurs et la fumée sont normales lors des premières utilisations du four ou si ce dernier est très sale.

## Cuisson par convection (sur certains modèles)

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur répartit plus uniformément la chaleur que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement d'air chaud contribue à maintenir une température constante dans tout le four, qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de dorer leur surface tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.



Avec la cuisson par convection, la plupart des aliments peuvent être cuits à une température plus basse de 25 °F (14 °C) que dans un four thermique standard, et la durée de cuisson peut être diminuée jusqu'à 30 %.

Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et au gril ainsi que les brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Le ventilateur de convection ne sera pas allumé durant les 5 premières minutes du programme.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

**REMARQUE :** Le ventilateur de convection commencera à fonctionner pendant environ 5 minutes dans le programme.

## Durée de cuisson (sur certains modèles)

### **! AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

#### Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur mise en marche. L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'afficheur.

#### Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la caractéristique de touche horloge dans la section "Guide des caractéristiques".

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de TEMP/TIME (réglage/arrêt de la minuterie) pour entrer une température autre que la température affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de TEMP/TIME (réglage/arrêt de la minuterie) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Le témoin lumineux de mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur touches à flèche vers le haut ou vers le bas de TEMP/TIME (réglage/arrêt de la minuterie) pour entrer l'heure de la journée à laquelle la cuisson doit commencer.
7. Appuyer sur la touche mise en marche.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et/ou d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur la touche mise en marche en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

8. Appuyer sur les touches annulation pour effacer l'affichage.

## ENTRETIEN DE LA CUSINIÈRE

### Programme de nettoyage

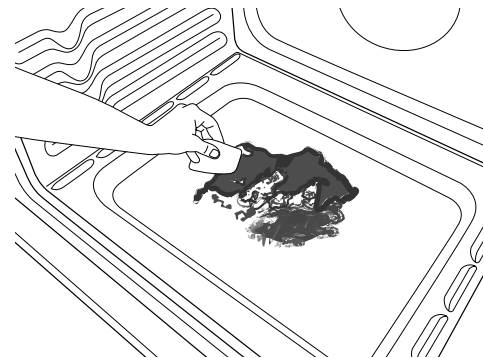
**AquaLift®**  
Self-Cleaning  
Technology

La technologie AquaLift® est une solution de nettoyage novatrice qui utilise la chaleur et l'eau pour débarrasser le four des produits renversés cuits en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage est une alternative à basse température et sans odeurs aux options traditionnelles de nettoyage automatique.

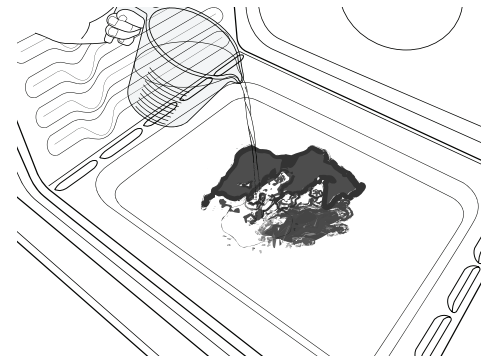
Laisser le four refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200 °F (93 °C), "HOT" (refroidissement du four) apparaît sur l'afficheur et le programme de nettoyage ne s'activera pas avant que la cavité ait refroidi.

#### Nettoyage :

1. Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four et essuyer l'excès de saleté. Utiliser une spatule en plastique pour enlever les saletés faciles à enlever.



2. Verser 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> tasses (14 oz [414 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.

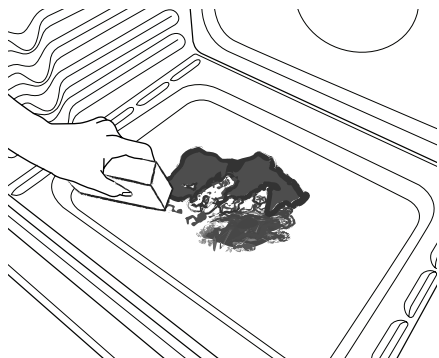


**IMPORTANT :** Ne pas utiliser des produits chimiques ou d'autres additifs avec l'eau. Ne pas ouvrir la porte du four au cours du programme de lavage. L'eau au fond du four est chaude.

3. Appuyer sur CLEAN (autonettoyage) et ensuite sur la touche mise en marche sur le tableau de commande du four.
4. Accorder 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement. Un signal sonore vous avertit lorsque le programme de nettoyage est terminé.
5. Appuyer sur la touche annulation à la fin du programme. On peut appuyer sur annulation à tout moment pour arrêter le programme de nettoyage.



6. Enlever l'eau résiduelle et les saletés délogées avec une éponge ou un chiffon immédiatement après la fin du programme de nettoyage. La plupart de l'eau initiale contenue dans 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> tasses (14 oz [414 mL]) restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau au fond du four pour aider le nettoyage.



7. S'il reste des saletés, les enlever avec une éponge à gratter non abrasive ou une spatule en plastique. Des programmes de nettoyage supplémentaires peuvent être lancés pour aider à se débarrasser des saletés tenaces.

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de nettoyeurs à four. L'utilisation de produits chimiques, y compris les nettoyeurs à four qu'on retrouve sur le marché, ou des tampons à récurer métalliques, pourrait causer des dommages permanents à la surface en porcelaine qui se trouve à l'intérieur du four.

#### REMARQUES :

- La cuisinière doit être d'aplomb de façon à s'assurer que la surface du fond de la cavité du four est couverte par l'eau au début du programme de nettoyage.

- Pour des résultats optimaux, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur le fond du four.
- Avant d'enlever l'eau résiduelle et les saletés délogées à la fin du programme de nettoyage, insérer un chiffon ou un essuie-tout entre l'extrémité inférieure de la porte du four et l'avant du châssis, afin d'empêcher l'eau de se déverser sur le devant de la cuisinière et le plancher.
- Les saletés cuites suite à plusieurs programmes de cuisson seront plus difficiles à enlever avec le programme de nettoyage.
- Les éponges à gratter non abrasives ou les tampons nettoyeurs en gomme (sans nettoyeurs) peuvent être efficaces pour le nettoyage des parois de la cavité du four, de la porte du four et du fond du four pour les saletés difficiles. Pour de meilleurs résultats, mouiller les tampons et les éponges avant de les utiliser.
- Exécuter un programme de nettoyage supplémentaire pour les saletés tenaces.
- Le nettoyant pour appareils ménagers de cuisine affresh® et le nettoyant pour table de cuisson affresh® peuvent être utilisés pour nettoyer le fond du four, ses parois et sa porte lorsque le four a terminé le programme de nettoyage et que sa température est redevenue ambiante. Si l'on utilise le nettoyant pour table de cuisson affresh®, il est recommandé d'essuyer aussi la cavité avec de l'eau distillée. Consulter la section "Accessoires" pour obtenir des renseignements sur la commande.
- Des ensembles de nettoyage à technologie AquaLift® supplémentaires peuvent être obtenus en commandant la pièce numéro W10423113RP. Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.
- Pour obtenir de l'aide concernant la technologie AquaLift®, appeler le 1-800-807-6777 ou visiter notre site Web <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter la section "Service à la clientèle" de notre site Web à [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

### SURFACES EXTÉRIEURES ÉMAILLÉES (sur certains modèles)

Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :  
Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après usage unique ou limité.

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® référence W10355016 (non fourni) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

### GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

#### Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :  
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :  
Utiliser le programme le plus intense. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.  
Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et se décoloreront lorsqu'on les lave au lave-vaisselle.

---

## BRÛLEURS DE SURFACE

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle

### Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :  
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles, les brûleurs et les chapeaux ont refroidi.

---

## COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

### Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :  
Tirer les boutons en ligne droite hors du tableau de commande pour les enlever.

---

## TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :  
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

---

## GRILLES DU FOUR

### Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.

---

## TIROIR-RÉCHAUD OU TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

### Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

---

## CAVITÉ DU FOUR

Utiliser régulièrement la technologie AquaLift® nettoyage alternatif pour nettoyer les éclaboussures dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

### Méthode de nettoyage :

- Programme de nettoyage :  
Voir la section "Programme de nettoyage".

---

## Lampe du four

Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 V, 40 W maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four. Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) appropriée pour allumer la lampe du four.

### Remplacement :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Dévisser l'ampoule du four, puis tenir l'ampoule allongée et la retirer.
3. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
4. Replacer l'ampoule du four en la revissant en place.
5. Reconnecter la source de courant électrique.

# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la garantie, ou consultez le site internet <http://www.whirlpool.com>.

Au Canada, visitez notre site Web à l'adresse [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux É.-U. :

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

Au Canada :

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

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

Probleme	Causes possibles	Solutions
<b>Rien ne fonctionne</b>	Le cordon d'alimentation électrique est débranché.	Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	Energy Save (économie d'énergie) est activée, et l'affichage est vierge.	Appuyer n'importe quelle touche sur la commande pour afficher l'heure du jour. Voir la section "Commandes électroniques du four" pour plus de renseignements.
	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
	Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est à la position fermée.	Voir les instructions d'installation.
	La table de cuisson est mal raccordée à la canalisation de gaz.	Contacteur un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.
<b>Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas</b>	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Il y a de l'air dans les conduites de gaz.	Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
<b>Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes</b>	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
	Les chapeaux de brûleur sont mal positionnés.	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.
<b>Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson</b>	Les ustensiles de cuisine et la flamme ne correspondent pas.	Les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.



<b>Probleme</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Solutions</b>
<b>Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus</b>	Ustensiles de cuisson inappropriés	Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.
	Le bouton de commande est réglé sur un niveau de chaleur incorrect.	Voir la section "Utilisation de la table de cuisson".
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
<b>Le four ne fonctionne pas</b>	Il y a de l'air dans les conduites de gaz.	Si c'est la première fois que le four est utilisé, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
	Le verrouillage des commandes est activé.	Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes.
	L'appareil est au mode de démonstration.	Le mode démonstration désactivera tous les éléments chauffants. Voir "Mode de démonstration" dans la section "Commandes électroniques du four".
	La commande électronique du four est mal réglée.	Voir la section "Commandes électroniques du four".
<b>Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes.</b>	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.
<b>La température du four est trop élevée ou trop basse</b>	Il faut ajuster la température du four.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
<b>Le ventilateur de convection ne fonctionne pas</b>	Le programme de convection se déroule pendant les 5 premières minutes de fonctionnement.	Ceci est normal. Le ventilateur de convection commencera à fonctionner pendant environ 5 minutes dans le programme.
	La porte est ouverte.	Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.
<b>Des messages s'affichent</b>	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante).	Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de touche "Horloge" à la section "Guide des caractéristiques".
	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie par un numéro).	En fonction du modèle, appuyer sur annulation pour effacer l'affichage. Voir "Affichage de commande" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
	Il faut appuyer sur mise en marche pour qu'un cycle puisse commencer.	Voir la caractéristique de touche mise en marche à la section "Guide des caractéristiques".
	La cuisinière est au mode Sabbath (l'afficheur indique "SAb").	Appuyer sur annulation pour quitter le mode Sabbath
<b>Le programme de nettoyage n'a pas fonctionné pour tous les produits renversés</b>	Il y a plusieurs programmes de cuisson entre les programmes de nettoyage ou les renversements de produits sur les parois du four et ses portes.	Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Utiliser l'ensemble de nettoyage de technologie AquaLift®. Utiliser le nettoyant de cuisine et d'appareils ménagers affresh® ou le nettoyant de table de cuisine affresh® pour les taches tenaces. Voir les sections "Accessoires" et "Programme de nettoyage" pour plus de renseignements.
<b>Il y a des dépôts minéraux au fond du four après le programme de nettoyage</b>	L'eau du robinet a été utilisée durant le programme de nettoyage.	Utiliser de l'eau distillée ou filtrée pour le programme de nettoyage. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humidifié pour complètement enlever tout résidu de vinaigre.
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Les dépôts minéraux s'accumulent sur les surfaces sèches du fond du four durant le programme de nettoyage. Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.  Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humidifié pour complètement enlever tout résidu de vinaigre.

Probleme	Causes possibles	Solutions
<b>Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus</b>	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
	Le réglage de température était incorrect.	Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
	Il faut ajuster la température du four.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
	Le four n'a pas été préchauffé.	Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
	Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée.	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
	La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
	Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson plus ternes ou plus foncés.	Diminuer la température du four de 25 °F (15 °C), ou déplacer la grille plus haut dans le four.
	Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson brillants ou plus claires.	Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four.
	Le mélange est distribué de façon inégale dans la casserole.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans la casserole.
	Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée.	Ajuster la durée de cuisson.
	La porte du four n'a pas été fermée.	Vérifier que les ustensiles de cuisson n'empêchent pas la porte de se fermer.
	La porte du four a été ouverte durant la cuisson.	L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
	La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base.	Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
Les croûtes de tarte brunissent trop tôt.	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.	

## Bruits

Probleme	Causes	Solutions possibles
<b>Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement</b>	Le brûleur est mouillé	Le laisser sécher.
<b>Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril</b> Voici quelques bruits normaux avec des explications.	Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.	
Éclatement	Le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre.	Ceci est normal.
Cliquez	Les allumeurs émettent plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.	Ceci est normal.
	Le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence (sur certains modèles).	Ceci est normal.
Crissement ou pouf	Le brûleur de cuisson au four ou au gril est en train de s'allumer.	Ceci est normal.
<b>Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes</b>	Conversion inappropriée de la cuisinière.	Si du gaz propane est utilisé, communiquer avec un technicien.

# ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca). Si vous avez des problèmes ou des questions, appelez Whirlpool Corporation Connected Appliances au **1-866-333-4591**.

## Ensemble d'entretien complet de la table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)  
(comprend le nettoyant, le protecteur, son applicateur, le grattoir et les tampons à nettoyer)  
Commander la pièce numéro 31605

## Protecteur de table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce numéro 31463A

## Chiffons pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)  
Commander la pièce numéro W10355049

## Nettoyant pour table de cuisson affresh®

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce numéro W10355051

## Tampons à nettoyer les tables de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce numéro W10391473

## Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)  
Commander la pièce numéro W10355016

## Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

## Ensemble de nettoyage pour four à technologie AquaLift®

Commander la pièce numéro W10423113RP

## Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)  
Commander la pièce numéro WA906B

## Nettoyant et poli pour granite

Commander la pièce numéro W10275756

## Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière à gaz

Commander la pièce numéro 31617A

## Ensemble pour la mise en conserves

(modèles avec éléments en spirale)  
Commander la pièce numéro 242905

## Plaque à frire Gourmet

Commander la pièce numéro W10432539

## Grille de four plate standard

Commander la pièce numéro W10551060

## Grille de four en deux pièces

Commander la pièce numéro 4396927

## Grille à capacité maximale

Commander la pièce numéro W10289145

## Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

## Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander la pièce numéro W10123240

## Jeu de garnitures

5/8" (17 mm) Blanc – Commander la pièce numéro W10675027

5/8" (17 mm) Noir – Commander la pièce numéro W10675026

5/8" (17 mm) Acier inoxydable – Commander la pièce numéro W10675028

1 1/8" (2,9 cm) Blanc – Commander la pièce numéro W10731885

1 1/8" (2,9 cm) Noir – Commander la pièce numéro W10731886

1 1/8" (2,9 cm) Acier inoxydable – Commander la pièce numéro W10731887

## Panneau anti-éclaboussures

Blanc – Commander la pièce numéro W10655448

Noir – Commander la pièce numéro W10655449

Acier inoxydable – Commander la pièce numéro W10655450

## Ensemble gril

Commander la pièce numéro W10432545



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA GAS

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su nueva estufa en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). En Canadá, registre su estufa en [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Número de modelo \_\_\_\_\_ Número de serie \_\_\_\_\_

## Indice

<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....</b>	<b>41</b>
Soporte antivuelco .....	42
Soporte antivuelco .....	42
<b>GUÍA DE FUNCIONES.....</b>	<b>43</b>
<b>SUPERFICIE DE COCCIÓN.....</b>	<b>46</b>
Quemadores de superficie.....	46
Rejillas de hierro fundido con bisagras EZ-2-Lift™.....	47
Tamaño del quemador .....	48
Utensilios de cocina.....	48
Envasado casero.....	49
<b>USO DEL HORNO .....</b>	<b>49</b>
Temperaturas de la superficie.....	49
Controles electrónicos del horno.....	49
Modo Sabbath .....	50
Mantener caliente.....	51
Papel de aluminio.....	51
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear .....	52
Ventilación del horno.....	53
Cómo hornear y asar .....	53
Cocción por convección.....	53
Tiempo de cocción .....	54
<b>CUIDADO DE LA ESTUFA .....</b>	<b>54</b>
Ciclo de limpieza.....	54
Limpieza general .....	55
Luz del horno .....	56
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>57</b>
<b>ACCESORIOS.....</b>	<b>60</b>

# SEGURIDAD DE LA ESTUFA

## Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

**⚠ PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

**⚠ ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

**ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.**

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:
  - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico.
  - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
  - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

**ADVERTENCIA:** Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por las organizaciones de códigos locales.

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

## Soporte antivuelco

La estufa no se volcará durante el uso normal. Sin embargo, se puede volcar si se aplica demasiada fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco adecuadamente sujeto al piso.

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Vuelco

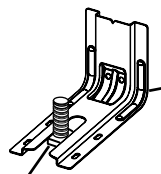
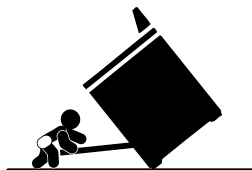
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Verifique que se haya instalado y asegurado debidamente el soporte anti-vuelco según las instrucciones de instalación.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Soporte anti-vuelco

Pata de la estufa

Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- Deslice la estufa hacia adelante.
- Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.
- Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.
- Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍESE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la intoxicación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa o en el respaldo de protección de una estufa - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.

- Instalación apropiada – Al instalar la estufa debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con *el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de cocina.

**Para estufas de gas de limpieza automática –**

- Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de limpieza.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# GUÍA DE FUNCIONES

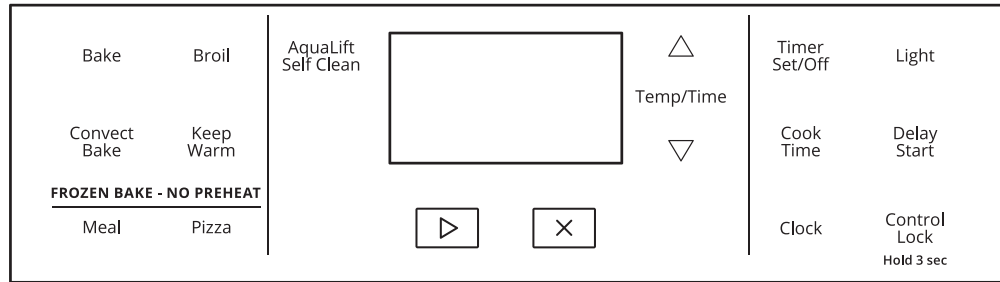
Estas instrucciones describen varios modelos; Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte estas instrucciones o la sección de Preguntas frecuentes (FAQ) de nuestro sitio web en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, visite nuestro sitio web en [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).



**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

**No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**



Teclado	Característica	Instrucciones
<b>CLOCK (Reloj)</b>	<b>Reloj</b>	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que el horno esté apagado.</li> <li>2. Presione CLOCK (Reloj).</li> <li>3. Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. Presione CLOCK (reloj) para cambiar a minutos.</li> <li>4. Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas.</li> <li>5. Presione CLOCK (Reloj) o Inicio.</li> </ol>
<b>LIGHT (Luz)</b>	<b>Luz de la cavidad del horno</b>	Con la puerta del horno cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del Horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo de Self-Clean (autolimpieza).
<b>TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el Temporizador)</b>	<b>Temporizador del horno</b>	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador).</li> <li>2. Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración del tiempo.</li> <li>3. Presione inicio para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el Temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón cancelar, ya que al hacerlo se apagará el horno.</li> </ol>
<b>Inicio</b> 	<b>Inicio de cocción</b>	Con la tecla Start (Inicio) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que se presione o se cancele. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
<b>Cancelar</b> 	<b>Función de la estufa</b>	El botón cancelar detiene cualquier función del horno, con excepción de Bloqueo de control del horno y Timer (Temporizador)
<b>TEMP/TIME (Temperatura/Hora)</b>	<b>Ajuste de temperatura y hora</b>	Las teclas de Temp/Time con las flechas hacia arriba o hacia abajo se utilizan para ajustar la hora y la temperatura.



Teclado	Característica	Instrucciones
<b>BAKE (Hornear)</b>	<b>Cómo hornear y asar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BAKE (Hornear).</li> <li>2. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.</li> <li>3. Presione la tecla inicio.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2. Presione la tecla inicio.</li> <li>5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
<b>FROZEN BAKE (Hornear congelados)</b>	<b>Alimentos previamente empaquetados</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ubique los alimentos en una rejilla plana del horno en la posición de parrilla 4. Consulte la sección "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear".</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> Cocine uno solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Presione FROZEN BAKE MEAL or PIZZA (Hornear congelados).</li> <li>3. Presione el botón numérico para seleccionar la opción deseada de alimento.</li> <li>4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar una temperatura según lo recomiende el envase de los alimentos.</li> <li>5. Presione COOK TIME (tiempo de cocción).</li> <li>6. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase de los alimentos.</li> <li>7. Presione la tecla inicio. La estufa calculará el mejor tiempo de cocción y mostrará el tiempo de horneado ajustado en la pantalla.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El tiempo de cocción que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción requerido estimado según lo calcula el control del horno. Puede ser diferente del tiempo que usted haya introducido. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos al menos 2 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Para agregar tiempo, presione la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Hora) y, después, presione la touche Inicio.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. A menos que se seleccione más tiempo, el elemento de hornear se apaga.</li> <li>9. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
<b>BROIL (Asar a la parrilla)</b>	<b>Asado a la parrilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno.</li> <li>2. Presione BROIL (Asar a la parrilla).</li> <li>3. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.</li> <li>4. Presione la tecla inicio.</li> <li>5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
<b>CONVECT (convección)</b>	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT (Convección)</li> <li>2. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.</li> <li>3. Presione la tecla inicio.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2. Presione la tecla Start (Inicio).</li> <li>5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>

Teclado	Característica	Instrucciones
<b>KEEP WARM (Mantener caliente)</b>	<b>Mantenimiento caliente</b>	<p>Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione KEEP WARM (mantenimiento caliente).</li> <li>2. La temperatura se fija en 170 °F (75 °C). Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.</li> <li>3. Presione la tecla inicio.</li> <li>4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
<b>DELAY START (Inicio diferido)</b>	<b>Inicio diferido</b>	<p>La tecla Delay (inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción Programada) o Delayed Timed Cook (Cocción Programada Diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.</p>
<b>COOK TIME (Tiempo de cocción)</b>	<b>Cocción temporizada</b>	<p>La función Cook Time (tiempo de cocción) permite que el horno se programe para encenderse a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente.</p> <p>Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.</p>
<b>CONTROL LOCK (Bloqueo del control)</b>	<b>Bloqueo de controles del horno</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que el horno esté apagado.</li> <li>2. Oprima y sostenga el botón de CONTROL LOCK (Bloqueo de Control) durante 3 segundos. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla.</li> <li>3. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El bloqueo de controles no se puede activar ni desactivar mientras la luz indicadora Hot Surface (Superficie caliente) esté iluminada. Espere hasta que la luz indicadora Hot Surface (Superficie caliente) ya no esté iluminada antes de activar o desactivar el bloqueo de controles.</p>
<b>AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza Aqualift®)</b>	<b>Ciclo de limpieza</b>	<p>Vea la sección “Ciclo de limpieza”.</p>

# SUPERFICIE DE COCCIÓN

## ⚠️ 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.

### 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.

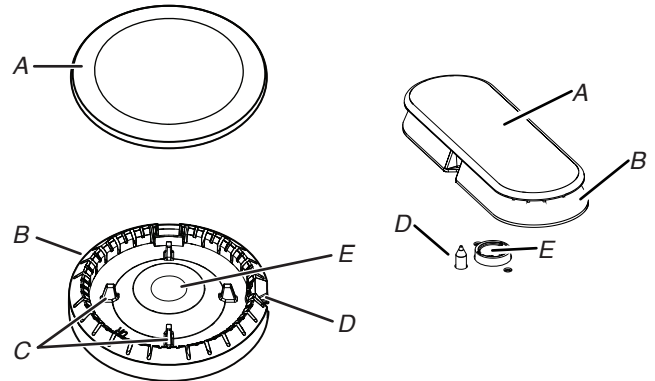
### Característica de quemador AccuSimmer®

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

### 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.

## Quemadores de superficie



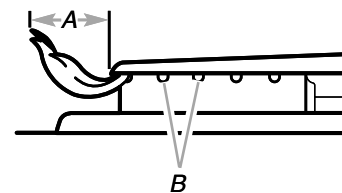
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador
- C. Espigas de alineación
- D. Encendedor
- E. Abertura del tubo de gas

**IMPORTANTE:** No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de las rejillas de los quemadores.

**Tapa del quemador:** Mantenga la tapa del quemador siempre en su lugar cuando use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido deficiente y las llamas desperejadas. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame; quite y limpie periódicamente las tapas según la sección "Limpieza general".

**Alineamiento:** Asegúrese de alinear la abertura del tubo de gas en la base del quemador con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base del quemador.

**Abertura del tubo de gas:** Debe haber flujo libre de gas a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esa zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, comida, agentes de limpieza ni otros materiales a la abertura del tubo de gas. Para mantener los derrames fuera del tubo de gas, use siempre una tapa para el quemador.



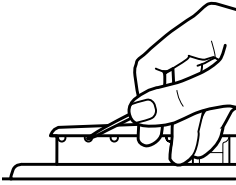
- A. 1" a 1 1/2" (2,5 cm a 3,8 cm)
- B. Orificios de los quemadores

**Orificios del quemador:** Revise las llamas de los quemadores ocasionalmente para verificar que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra en la ilustración anterior. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no deje que entren derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otro material en los orificios de los quemadores.

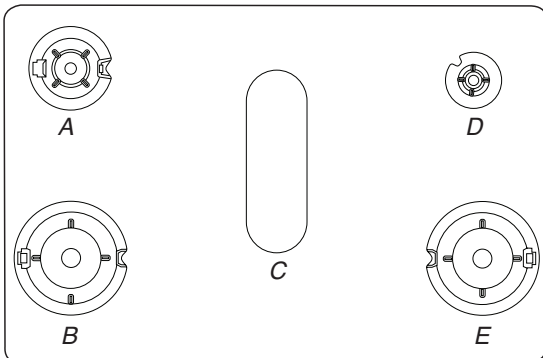
### Para limpiar:

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido.

1. Retire la tapa del quemador de la base del quemador y limpie como se indica en la sección "Limpieza general".
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe ajustar el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación competente.

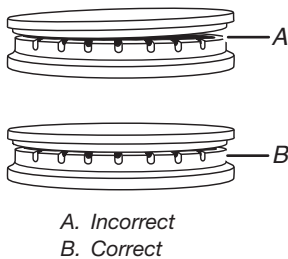


4. Vuelva a colocar la base del quemador. La base de cada quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador. Vea la ilustración siguiente para las posiciones de los quemadores.



- A. Mediana (Semirápido)      C. Oval (Ovalado)      D. Pequeña (Auxiliar)
- B. Grande (Ultrarápido)      E. Grande (Ultrarápido)

5. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



- A. Incorrect  
B. Correct

6. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

**IMPORTANT:** Las bases de las tapas pequeñas y medianas son distintas. No coloque una tapa de quemador equivocada sobre la base del quemador.



Tapa pequeña (Auxiliar)

Tapa mediana (Semirápido)

Tapa grande (Ultrarápido)

7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador sellado igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.

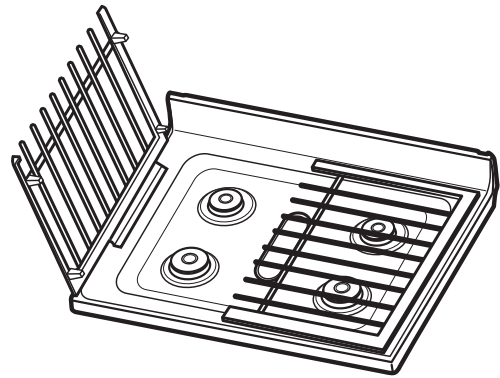
## Rejillas de hierro fundido con bisagras EZ-2-Lift™

Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

La superficie de cocción tiene rejillas con bisagras para facilitar la limpieza.

Las rejillas giran hacia un lado para facilitar el acceso debajo de ellas.

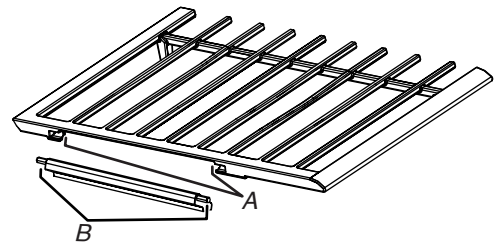
Las rejillas se detendrán una vez que se muevan a su posición vertical (completamente abierta). Se requiere un espacio mínimo de 20" (50,8 cm) desde el mostrador hasta la parte inferior de los gabinetes o electrodomésticos superiores para abrir completamente las rejillas.



Asegúrese de regresar las rejillas a su posición normal (abajo) una vez que se complete la limpieza.

Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Para fijar las rejillas en las bisagras, inserte la ranura de la rejilla sobre el pasador de la bisagra en el costado de la superficie de cocción. Asegúrese de mantener la rejilla en ángulo sobre la superficie de cocción para evitar rayar la superficie de cocción hasta que la rejilla se asiente sobre el pasador de la bisagra. Después, coloque la rejilla sobre la superficie de cocción.

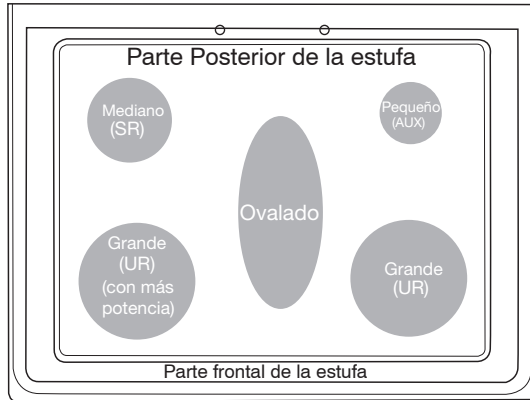


- A. Ranura de rejilla  
B. Pasador de la bisagra

A pesar de que las rejillas de los quemadores son duraderas, gradualmente perderán el brillo y/o cambiarán de color debido a las altas temperaturas de la llama de gas.

## 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
<b>Pequeño (Auxiliar)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cocción con calor bajo</li> <li>■ Para derretir chocolate o mantequilla</li> </ul>
<b>Medio (Semirápido)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quemador multiuso</li> </ul>
<b>Ovalado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quemador multiuso</li> </ul>
<b>Grande (Ultrarápido)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para utensilios de cocina grandes</li> </ul>
<b>Grande (Ultrarápido) (con más potencia)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para utensilios de cocina grandes</li> <li>■ El quemador más potente</li> </ul>

## Utensilios de cocina

**IMPORTANTE:** No deje utensilios de cocina vacíos sobre una zona de cocción, un elemento o un quemador de superficie que estén calientes.

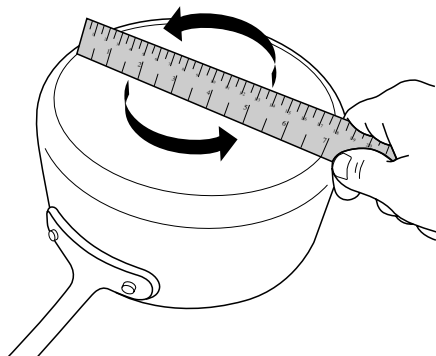
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las bobinas de encendido. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base del utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se usen como base pueden dejar marcas permanentes en las superficies.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con que se trasmite el calor, lo cual afecta los resultados de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes bajo el asador.

Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.

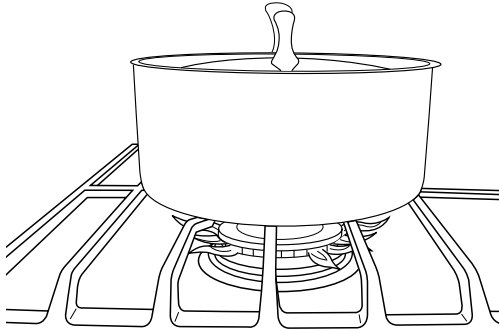


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
<b>Aluminio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Adecuado para todos los tipos de cocción.</li> <li>■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción.</li> <li>■ Pueden dejar residuos de aluminio, que se reducirán si se limpian inmediatamente después de la cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera lenta y uniforme.</li> <li>■ Es adecuado para dorar y freír.</li> <li>■ Mantiene el calor para una cocción lenta.</li> <li>■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Cerámica o vidrio de cerámica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Calienta de manera lenta pero desigual.</li> <li>■ Da resultados ideales con los ajustes de calor bajo a medio.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Cobre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Puede dejar residuos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.</li> <li>■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.</li> </ul>
<b>Barro cocido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Use con ajustes de calor bajos.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido o acero esmaltado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.</li> <li>■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.</li> </ul>
<b>Acero inoxidable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme.</li> <li>■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.</li> </ul>



Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción delineada en la superficie de cocción o el elemento de bobina. Los utensilios de cocina no deben superar la zona o elemento de cocción más de 1/2" (13 cm).



## Envasado casero

Cuando esté haciendo enlatados durante períodos largos, alterne el uso de los quemadores de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las zonas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre dos quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

## USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

**IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertos pájaros. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

**NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

## Temperaturas de la superficie

Cuando la estufa está en uso, todas las superficies pueden calentarse, incluidas las perillas y la puerta del horno.

### Cajón de almacenamiento

Cuando el horno está funcionando, es posible que el cajón se caliente. No guarde en el cajón objetos de plástico, paños ni otros objetos que pudieran derretirse o quemarse.

### Ventilación del horno

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

## Controles electrónicos del horno

### Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione la tecla Cancel (Cancelar) para borrar. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día.

### Fahrenheit y Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a Celsius.

**Para cambiar:** Mantenga presionada la flecha abajo de TIMER (temporizador) durante 5 segundos. Aparecerá "°F" o "°C" en la pantalla. Repita para volver al ajuste anterior.

Presione la tecla cancelar para salir del modo.

### Tonos del teclado

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse una tecla.

**Para cambiar:** Mantenga presionada LIGHT (luz) durante 5 segundos. Repita para volver al ajuste anterior.

Presione la tecla cancelar para salir del modo.

### Modo de demostración

**IMPORTANTE:** Esta característica está destinada al uso en el salón de ventas con una conexión eléctrica de 120 V y permite demostrar las características de control sin que se encienda el horno. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

**Para cambiar:** Presione la tecla Cancel (Cancelar), use el flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time, y TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). Repita para regresar al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

### Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

#### Un tono

- Presión de tecla válida
- El horno está precalentado (tono largo).
- Se ha ingresado una función.
- Señal recordatoria, se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo

#### Tres tonos

- Presión de tecla no válida

#### Cuatro tonos

- Fin del ciclo



## Control de compensación de la temperatura del horno

**IMPORTANTE:** No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para brindar una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

El horno proporciona temperaturas exactas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar la temperatura para adecuarla a sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

### Para ajustar la temperatura del horno:

1. Mantenga presionada la flecha hacia arriba de Temp/Time por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo "0° F CAL" o "00".
2. Presione la flecha "arriba" o "abajo" para aumentar o disminuir la temperatura 5 °F (3 °C). El ajuste puede fijarse entre 30 °F (18 °C) y -30 °F (-18 °C).
3. Presione la tecla inicio.

## Modo Sabbath

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague. También puede programarse el modo Timed Bake (horneado programado) para mantener el horno encendido solo durante una parte del día de descanso. La característica de Oven Control Lockout (bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactiva durante el modo Sabbath. Después de fijar el modo Sabbath (modo de día de descanso), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (Temporizador de cocina) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán las teclas siguientes:

- Las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time
- La tecla cancelar

Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagará de inmediato.

Cuando se restablezca la energía después de un corte de corriente, el horno se volverá a fijar en el modo Sabbath (Día de descanso) y funcionará con las características de dicho modo, con los elementos de horneado apagados, hasta que se presione el botón de Cancel (Anulación).

Al presionar la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo de descanso).

Antes de ingresar al modo Sabbath (día de descanso), se debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante todo el período del modo Sabbath. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath, permanecerá encendida durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath, permanecerá apagada durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. El abrir la puerta o presionar la tecla luz del horno no afectará la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath (modo de día de descanso).

En el día festivo, la temperatura puede cambiarse una vez que el horno esté en modo Sabbath (modo de día de descanso) presionando las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" de Temp/Time. La temperatura del horno cambiará en 25 °F (14 °C) cada vez que se presione el botón. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

### Para hornear usando el modo Sabbath (día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Para cambiar la temperatura, presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora).
3. Presione la tecla inicio.

4. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.
5. Presione inicio mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso.

Al presionar la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo de descanso).

### Para fijar Timed Bake (Horneado programado) utilizando el modo Sabbath (Día de descanso) (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" de Temp/Time (Temperatura/hora) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de Cocción).
4. Presione las flechas "hacia arriba" o "hacia abajo" de Temp/Time para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione la tecla inicio.
6. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.
7. Presione inicio mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso. Se encenderán las luces de Bake (horneado), On (encendido) y Cook Time (tiempo de cocción).

Cuando termine el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagará, lo que indica el fin del ciclo.

Al presionar la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo de descanso).

Para fijar **Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido)** utilizando el modo Sabbath (Día de descanso) (en algunos modelos):

## **ADVERTENCIA**

### **Peligro de Intoxicación Alimentaria**

**No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

1. Presione **BAKE** (Hornear).
2. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de **Temp/Time** para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de **Cook Time** (Tiempo de Cocción).
4. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de **Temp/Time** para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione **DELAY START** (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de **Delay**.
6. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
7. Presione la tecla inicio.
8. Mantenga presionada **TIMER SET/OFF** (apagar temporizador) durante 5 segundos. Destellará “**SAb**” en la pantalla.
9. Presione la tecla inicio por 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “**SAb**” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso. Se encienden las luces indicadoras de **On** (encendido) y **Delay** (retraso).

Al cumplirse la hora de inicio, las luces indicadoras de **Bake** (horneado), **On** (encendido) y **Cook Time** (tiempo de cocción) se encenderán automáticamente. Cuando termine el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

Al presionar la tecla **Cancel** (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo de descanso).

## Mantener caliente

## **ADVERTENCIA**

### **Peligro de Intoxicación Alimentaria**

**No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

**NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de **Cook Time** (Tiempo de cocción) y **Timed Cook** (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

**IMPORTANTE:** Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. Se pueden mantener hasta 1 hora; sin embargo, los panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con la función **Keep Warm** (mantenimiento caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La característica de **Keep Warm** (mantenimiento caliente) permite mantener los alimentos cocinados a una temperatura lista para servirse.

### **Forma de uso:**

1. Presione **KEEP WARM** (Tibia).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de **Temp/Time** (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.
3. Presione la tecla inicio.
4. Coloque ahora el alimento en el horno.

## 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.

## 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.

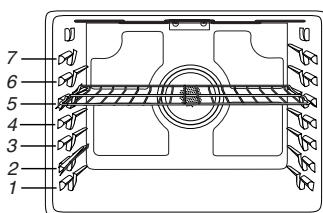
### Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme del alimento, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Asegúrese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

### 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 las tablas siguientes.

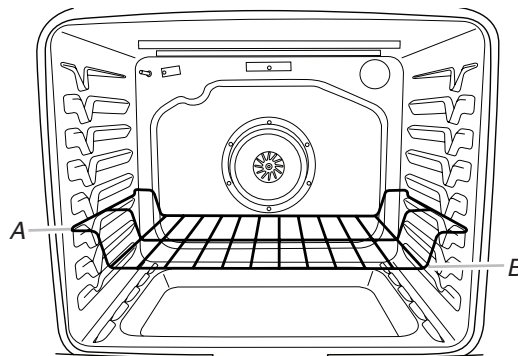


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

Posición de parrilla plana*	Tipo de alimento
7	Asar a la parrilla/dorar rápidamente carnes, hamburguesas y filetes
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
3 o 4	La mayoría de los alimentos horneados, guisados, alimentos congelados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

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 5 minutos. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 1/2 a 5 1/2 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

\* Si su modelo tiene una parrilla de horno de máxima capacidad, los extremos en relieve deberán colocarse en la posición de parrilla por encima de la posición deseada para el alimento. Vea la siguiente ilustración.



A. Extremos de la parrilla en la posición 3

B. Alimento en la posición 2

**IMPORTANTE:** Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de horno de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ajustarse como se muestra en la figura anterior.

### Cocción en varias parrillas

Dos parrillas (sin convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

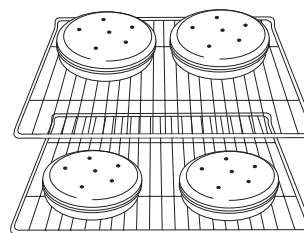
Dos parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

Tres parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7 y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 5.

### Horneado de galletas y pasteles de capas en dos parrillas

#### Horneado de pasteles de capas

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 2 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.



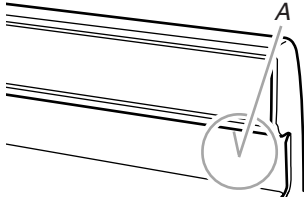
#### Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en 2 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 2.

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.

## Ventilación del horno



A. 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.

## Cómo hornear y asar

### Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener una temperatura precisa y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de hornear y asar a la parrilla tendrán ciclos con encendido y apagado a intervalos. En los modelos de estufa con convección, el ventilador funcionará durante el precalentamiento y es posible que se encienda y apague durante intervalos breves durante el horneado para producir resultados óptimos. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

### Precalentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado u horneado por convección, el horno empezará a precalentarse después de que se presione la tecla Start (Inicio). El horno tardará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 177 °C (350 °F) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tardará el horno en precalentarse. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

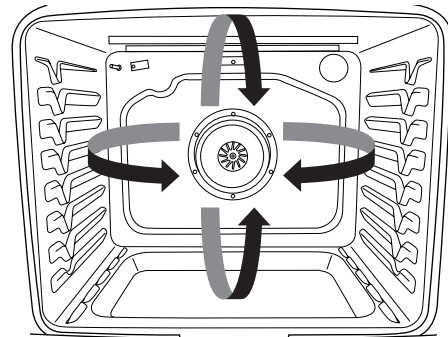
## Frozen Bake™

La tecnología Frozen Bake™ regula automáticamente el tiempo de horneado fijado por el fabricante mediante la combinación de precalentamiento y horneado con el fin de ofrecer excelentes resultados con alimentos congelados envasados sin necesidad de espera. Se pueden elegir seis opciones preprogramadas para alimentos: Pizza, Lasaña, Croquetas, Patatas fritas, Pay, y Comida. Los ciclos Frozen Bake™ se han adaptado para funcionar únicamente con estos alimentos. Cuando se utilice la tecnología Frozen Bake™, es importante seguir todas las instrucciones del fabricante respecto a la ventilación, la cobertura, la agitación o la colocación en una hoja de hornear para asegurar un resultado óptimo. Al cocinar alimentos congelados, solo se deben cocinar los que contengan instrucciones para cocinarlos en un horno convencional. Coloque el recipiente en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrilla recomendadas para el horneado de congelados en la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" y hornee un solo paquete o charola por vez. Utilice la temperatura y el tiempo de horneado máximo recomendados en el paquete.

Un sonido le indicará que debe comprobar si los alimentos están hechos antes de que se complete el tiempo de cocción y nuevamente al finalizar el tiempo de cocción. La pantalla le indicará que agregue tiempo de cocción si lo desea o que finalice el ciclo.

## Cocción por convección (en algunos modelos)

En un horno por convección, el aire caliente que hace circular el ventilador distribuye el calor continuamente y con más uniformidad que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.



Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos se cocinan a una temperatura de 25 °F (15 °C) más baja que en un horno térmico estándar y el tiempo de cocción se puede acortar hasta en un 30%.

Los elementos de horneado y asado se encienden y se apagan en intervalos durante el horneado y el asado por convección, para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace que el aire caliente circule.

Si se abre la puerta del horno durante el horneado o asado por convección, el ventilador se apagará de inmediato. Funcionará nuevamente cuando la puerta del horno se cierre.

**NOTA:** Le ventilateur de convection commencera à fonctionner pendant environ 5 minutes dans le programme.



## Tiempo de cocción

### ⚠ **ADVERTENCIA**

#### Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

#### Para fijar un tiempo de cocción:

1. Presione la tecla para cualquier función de cocción.
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para el horno seleccionado.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione la tecla inicio. El temporizador iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción una vez que el horno haya terminado de precalentarse. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione la tecla cancelar para el horno seleccionado y se borrará la pantalla.

#### Para ajustar un tiempo de cocción y tiempo de detención:

**NOTA:** Esta función no está disponible para el horneado por convección y el asado por convección si se usa la función de conversión de tiempo y temperatura para convección.

1. Presione la tecla para cualquier función de cocción.
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para el horno seleccionado.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (inicio diferido) para el horno seleccionado. Se enciende la luz indicadora de Delay (retraso).
6. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar la hora del día en que se detendrá la cocción.
7. Presione la tecla inicio.

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de la temperatura y/o el tiempo en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4. Para cancelar el tiempo de retraso actual e ingresar un tiempo de retraso distinto, presiones cancelar y repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione la tecla cancelar para el horno seleccionado y se borrará la pantalla.

## CUIDADO DE LA ESTUFA

### Ciclo de limpieza

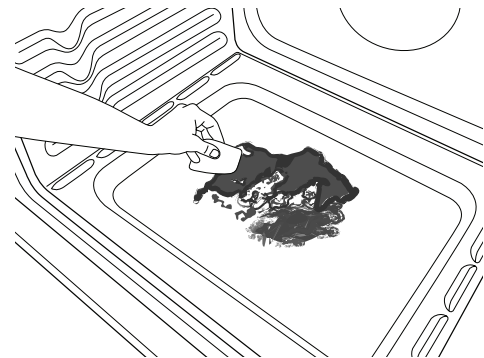
 **AquaLift**<sup>®</sup>  
Self-Cleaning  
Technology

La tecnología AquaLift<sup>®</sup> es una solución de limpieza innovadora que utiliza calor y agua para aflojar los derrames quemados adheridos en el horno en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza presenta una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

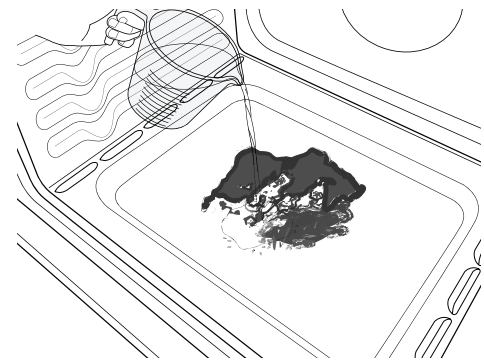
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor que 200 °F (93 °C), aparecerá "Oven Cooling" (Enfriamiento del horno) en la pantalla y el ciclo de limpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se haya enfriado.

#### Para limpiar:

1. Quite todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno y limpie el exceso de suciedad. Use un raspador de plástico para quitar la suciedad fácil de retirar.



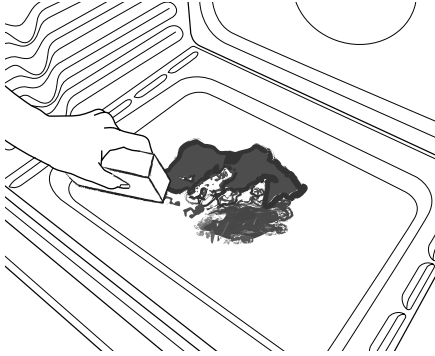
2. Vierta 1 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> tazas (14 oz [414 mL]) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta del horno.



**IMPORTANTE:** No use productos químicos ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo de limpieza. El agua que está en el piso del horno está caliente.

3. Presione AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift) y, después, inicio en el panel de control del horno.
4. Espere 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo Clean (Limpieza).
5. Presione la tecla cancelar al final del ciclo. Se puede presionar cancelar en cualquier momento para detener el ciclo de limpieza.

6. Retire el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño de inmediato una vez que el ciclo de limpieza esté completo. Gran parte de las 1 3/4 tazas (14 oz [414 mL]) de agua permanecerá en el horno después de que se complete el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en el piso del horno para facilitar la limpieza.



7. Si queda suciedad, quítela con una esponja para restregar que no raye o un raspador de plástico. Se pueden hacer funcionar ciclos de limpieza adicionales para ayudar a quitar la suciedad rebelde.

**IMPORTANTE:** No use productos de limpieza para hornos.

El uso de sustancias químicas, incluso productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal, puede causar daños permanentes a la superficie de porcelana del interior del horno.

**NOTAS:**

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie del piso de la cavidad del horno esté cubierta con agua al comienzo del ciclo de Clean (Limpieza).
- Para obtener resultados óptimos, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en el piso del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del ciclo Clean (Limpieza), inserte un paño o una toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco delantero para evitar que el agua se derrame sobre el frente de la estufa y el piso.
- Será más difícil quitar suciedad acumulada después de varios ciclos de cocción con el ciclo Clean (Limpieza).
- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpieza tipo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar suciedad rebelde en las paredes de la cavidad, la puerta y el piso del horno. Para obtener resultados óptimos, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo Clean (Limpieza) adicional para la suciedad rebelde.
- El limpiador para electrodomésticos de cocina affresh® y el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para limpiar el piso, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh®, se recomienda limpiar también la cavidad con agua destilada. Consulte la sección “Accesorios” para obtener información sobre cómo hacer un pedido.
- Para obtener kits de limpieza con tecnología AquaLift® adicionales, haga un pedido de la pieza número W10423113RP. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.
- Para pedir asistencia con la tecnología AquaLift®, llame al **1-877-258-0808** en EE. UU. o al **1-800-807-6777** en Canadá; o bien, visite nuestro sitio web en **whirlpoolcorp.com/aqualift**.

## Limpieza general

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.com**.

Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño o una esponja suave, a menos que se indique otra cosa.

### SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa: esos derrames pueden afectar el acabado.

**Método de limpieza:**

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie con cuidado alrededor de la placa con el número de modelo/serie/valores nominales porque al fregarlos se pueden borrar los números.
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos, referencia W10355010 (no se incluye): Para obtener más información, consulte la sección “Accesorios”.

### ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

**NOTA:** Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, aún si solo se usan una vez o en forma limitada.

**Método de limpieza:**

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

### PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

### TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías; esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar los desportillados, no golpee las rejillas y las tapas entre sí ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.

**Método de limpieza:**

- Almohadilla plástica no abrasiva y limpiador abrasivo suave: Limpie apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas): Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos se deben poner en remojo o fregar antes de llevarlos a una lavavajillas. Si bien las rejillas de los quemadores son duraderas, pueden perder el brillo y/o decolorarse si se lavan en la lavavajillas.



---

## QUEMADORES DE SUPERFICIE

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías; esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar los desportillados, no golpee las rejillas y las tapas entre sí ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.

No las limpie en el ciclo de limpieza.

No las lave en la lavavajillas.

### Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.

---

## CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiahornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición Off (Apagado).

En algunos modelos, no retire los obturadores que hay debajo de las perillas.

### Método de limpieza:

- Agua y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.

---

## PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

### Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave: Aplique limpiavidrios en una esponja o un paño suave, no directamente sobre el panel.
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos, referencia W10355010 (no se incluye): Para obtener más información, consulte la sección "Accesorios".

---

## PARRILLAS DEL HORNO

### Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Para las parrillas que han cambiado de color y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa ligera de aceite vegetal en las guías de la parrilla ayudará a que se deslicen con mayor facilidad.

---

## CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

Verifique que el cajón de almacenamiento esté frío y vacío antes de limpiarlo.

### Método de limpieza:

- Detergente suave

---

## CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift® con regularidad para limpiar derrames en el horno.

No use productos de limpieza para hornos.

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana y esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

### Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza: Consulte la sección "Ciclo de limpieza".

---

## Luz del horno

Las luces de los hornos son focos halógenos de 120 voltios, 40 vatios como máximo. Se encenderán cuando se abran las puertas de los hornos. Las luces de los hornos no funcionan durante el ciclo de autolimpieza. Cuando la puerta se encuentre cerrada, toque el teclado de la luz del horno adecuado para encender la luz.

### Para cambiarlo:

Antes de reemplazar los focos, cerciórese de que el horno esté apagado y frío.

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Desatornille el globo de luz del horno, luego agarre el foco halógeno y sáquelo.
3. Vuelva a colocar el foco, utilizando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
4. Reemplácelo y vuelva a colocar el globo de luz del horno atornillándolo de nuevo en su lugar.
5. Reconecte el suministro eléctrico.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones que aquí se recomiendan. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que puedan ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la garantía o visite [producthelp.whirlpool.com](http://producthelp.whirlpool.com). En Canadá, visite [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Contáctenos por correo con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

En Estados Unidos:


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

En Canadá:

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

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

## ⚠ ADVERTENCIA



**Peligro de Choque Eléctrico**

**Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.**

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.**

Problema	Posibles causas	Soluciones
<b>Nada funciona</b>	El cable de suministro eléctrico está desenchufado.	Enchufe el aparato a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
	Energy Save is active, and the display is blank.	Press any keypad on the control to display the time of day. See the "Electronic Oven Controls" section for more information.
	Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos.	Sustituya el fusible o rearme el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	La válvula de cierre de gas principal o reguladora está en posición cerrada.	Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas.	Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.
<b>Los quemadores de superficie no funcionan</b>	La perilla del control no está fijada correctamente.	Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste.
	Hay aire en las líneas de gas.	Si esta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para liberar el aire de las líneas de gas.
	Orificios del quemador obstruidos.	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
<b>Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido</b>	Orificios del quemador obstruidos.	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
	Tapas del quemador colocadas incorrectamente.	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
	Estufa convertida incorrectamente.	Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico.
<b>Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción</b>	El recipiente de cocción no coincide con la llama.	El recipiente de cocción debe centrarse sobre el quemador, con el fondo apoyado de forma nivelada en la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.

<b>Problema</b>	<b>Posibles causas</b>	<b>Soluciones</b>
<b>Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados</b>	Utensilio de cocina inadecuado.	El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.
	Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor incorrecto.	Consulte la sección “Superficie de cocción”.
	La estufa no está nivelada:	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
<b>El horno no funciona</b>	Hay aire en las líneas de gas.	Si es la primera vez que se usa el horno, encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de superficie para liberar el aire de las líneas de gas.
	Control Lock (bloqueo de controles) está activado:	Mantenga presionado CONTROL LOCK (bloqueo de controles) durante 3 segundos para desbloquear.
	La estufa está en modo Demo (modo de demostración).	El modo de demostración desactiva todos los elementos del horno. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno.	Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.
<b>Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas</b>	Estufa convertida incorrectamente.	Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico.
<b>La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja</b>	La temperatura del horno debe regularse.	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
<b>No funciona el ventilador de convección</b>	El ciclo de convección tiene lugar en los primeros 5 minutos de funcionamiento.	Esto es normal. El ventilador de convección comenzará a funcionar aproximadamente a los 5 minutos de comenzado el ciclo.
	Está abierta la puerta del horno.	Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato y se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.
<b>La pantalla muestra mensajes</b>	Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla).	Borre la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica de la tecla “Clock” (reloj) en la sección “Guía de funciones”.
	Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número).	Según el modelo, presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla. Consulte “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Consulte la “Garantía” para obtener información de contacto del servicio técnico.
	Start needs to be pressed so a cycle can begin (display shows “PUSH” or “PSH”).	Vea la característica del botón “Start” (Inicio) en la sección “Guía de funciones”.
	La estufa está en modo Sabbath (de descanso) (pantalla muestra “SAb”)	Presione el botón CANCEL (Cancelar) para salir del modo Sabbath.
<b>El ciclo de limpieza no actuó con todos los derrames</b>	Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiadas salpicaduras en las paredes y las puertas del horno.	Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. Use el kit de limpieza con tecnología AquaLift®. Para las manchas rebeldes se puede utilizar el limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®. Para obtener más información, consulte la sección “Accesorios”.
<b>Quedan depósitos de minerales en el piso del horno después del ciclo de limpieza</b>	Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza.	Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.
	La estufa no está nivelada.	Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas del piso del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.

Problema	Posibles causas	Soluciones
<b>Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban</b>	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
	La temperatura fijada era incorrecta.	Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
	La temperatura del horno debe regularse.	Consulte “Calibración de la temperatura” en la sección “Otros modos”.
	No se ha precalentado el horno.	Consulte la sección “Cómo hornear y asar”.
	Se han colocado las parrillas de modo inadecuado.	Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	No hay suficiente circulación de aire alrededor de los utensilios para hornear.	Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro.	Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla a una posición más alta en el horno.
	Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio de cocción lustroso o de color claro.	Mueva la parrilla a una posición más baja en el horno.
	Se ha distribuido el batido de manera despareja en el recipiente.	Verifique que el batido esté nivelado en la bandeja.
	Se ha usado un tiempo de cocción incorrecto.	Ajuste el tiempo de cocción.
	No se ha cerrado la puerta del horno.	Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta.
	Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción.	Al entreabrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.
	La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, con lo que los artículos horneados quedan demasiado dorados en la parte inferior.	Sítue la parrilla en una posición del horno más elevada.
Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez.	Use papel de aluminio para cubrir el borde de la tarta y/o reduzca la temperatura de horneado.	

## Ruidos

Problema	Posibles causas	Soluciones
<b>El quemador de superficie hace ruidos como estallidos</b>	Quemador mojado	Déjelo secar.
<b>Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento del horneado y el asado a la parrilla</b> A continuación, se indican algunos sonidos normales con las explicaciones.	Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar durante el ciclo.	
<b>Estallido</b>	La válvula de gas se abre o se enciende y producirá un solo estallido cuando se abra a presión del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.	Esto es normal.
<b>Chasquido</b>	Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Esos son sonidos de chasquido breves, como cuando se dan golpecitos con la uña sobre una pieza de vidrio.	Esto es normal.
	El relé del ventilador de convección se enciende y se apaga (en algunos modelos).	Esto es normal.
<b>Zumbido o sonido de “puf”</b>	Se está encendiendo el quemador de hornear o de asar a la parrilla.	Esto es normal.
<b>Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas</b>	Estufa convertida incorrectamente.	Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico.

# ACCESORIOS

Para obtener accesorios en EE. UU., puede visitar nuestro sitio web en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). En Canadá, visite nuestro sitio web en [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca). Si tiene consultas o problemas, llame a Whirlpool Corporation Connected Appliances al número **1-866-333-4591**.

## Kit completo de limpieza para la superficie de cocción

(modelos con vidrio de cerámica) (incluye limpiador, protector, aplicador de protector, raspador y estropajos)  
Pida la pieza número 31605

## Toallitas affresh® para limpiar acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable) Referencia para pedido W10355049

## Limpiador para superficies de cocción affresh®

(modelos con vidrio de cerámica)  
Pida la pieza número W10355051

## Almohadillas de limpieza para superficies de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)  
Pida la pieza número W10391473

## Limpiador affresh® para acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable)  
Referencia para pedido W10355016

## Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos

Referencia para pedido W10355010

## Kit de limpieza de hornos AquaLift®

Pida la pieza número W10423113RP

## Raspador para superficies de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)  
Pida la pieza número WA906B

## Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

## Juego para enlatado

(modelos con bobina)  
Pida la pieza número 242905

## Comal tipo gourmet

Pida la pieza número W10432544

## Parrilla plana estándar para horno

Pida el número de pieza W10551060

## Rejilla dividida para horno

Pida la pieza número 4396927

## Parrilla de horno de máxima capacidad

Pida la pieza número WPW10289145

## Charola para asar y rejilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

## Parrilla para asar y bandeja para asar a la parrilla de alta calidad

Referencia para pedido W10123240

## Ensamble del borde

5/8" (17 mm), blanco: Pida la pieza número W10675027

5/8" (17 mm), negro: Pida la pieza número W10675026

5/8" (17 mm), acero inoxidable: Pida la pieza número W10675028

1 1/8" (2,9 cm), blanco: Pida la pieza número W10731885

1 1/8" (2,9 cm), negro: Pida la pieza número W10731886

1 1/8" (2,9 cm), acero inoxidable: Pida la pieza número W10731887

## Ensamble del zócalo

Blanco: Pida la pieza número W10655448

Negro: Pida la pieza número W10655449

Acero inoxidable: Pida la pieza número W10655450

## Kit de parrilla

Pida la pieza número W10432545