Whirlpool®

GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new range at **www.whirlpool.com**. In Canada, visit our website at **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

RANGE SAFETY 2
- The Anti-Tip Bracket 3

FEATURE GUIDE 4

COOKTOP USE 6
- Griddle 6
- Sealed Surface Burners 6
- Surface Grates 7
- Burner Size 8
- Cookware 8
- Home Canning 8

OVEN USE 9
- Electronic Oven Controls 9
- Sabbath Mode 11
- Aluminum Foil 11
- Positioning Racks and Bakeware 11
- Oven Vent 12
- Baking and Roasting 12
- Broiling 13
- Convection Cooking 13
- Proofing Bread 13
- Cook Time 13

RANGE CARE 14
- Clean Cycle 14
- General Cleaning 15
- Oven Light 16

TROUBLESHOOTING 16

ACCESSORIES 19

WARRANTY 20

W11085356B

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.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

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

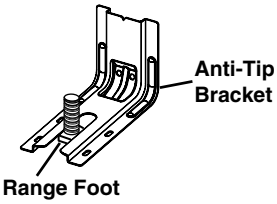
A child or adult can tip the range and be killed.

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

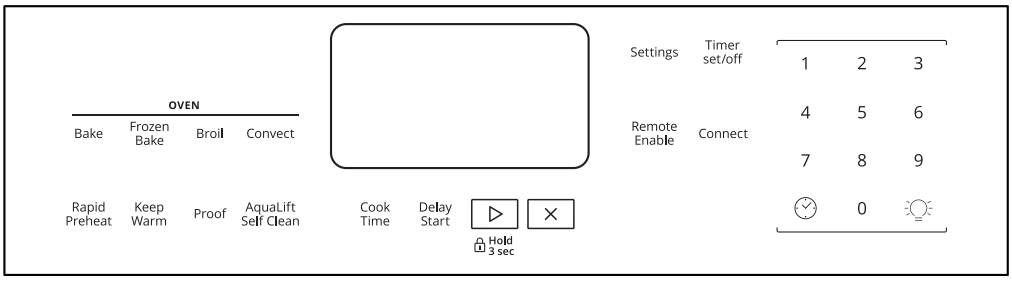
These instructions cover several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual for more detailed instructions or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service section at **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
Clock	**Clock**	The Clock can use a 12- or 24-hour cycle. See the “Electronic Oven Controls” section. **1.** Press the Clock keypad. **2.** Press 1 for automatic setup or 2 for manual setup. **3.** Press 3 for AM or 6 for PM. **4.** Use the number keypad to set the time of day. **5.** Press the Start keypad to save the setting.
Oven Light	**Oven cavity light**	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Oven Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.
TIMER SET/ OFF	**Oven timer**	The timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press TIMER SET/OFF. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter 2. **3.** Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press TIMER SET/OFF twice to cancel the timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off. **5.** If the timer is running, but not in the display, press TIMER SET/OFF to display the countdown for 5 seconds.
Start	**Cooking start/ Oven control lockout**	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed. **To access Oven Control Lockout:** **1.** Check that the oven is off. **2.** Press and hold the Start keypad for 3 seconds. **3.** A tone will sound and a lock will be displayed. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
Cancel	**Range function**	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock and Timer.
BAKE	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. **3.** Press the Start keypad. **4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **5.** Press the Cancel keypad when finished.

Keypad	Feature	Instructions
BROIL	**Broiling**	**1.** Press BROIL. **2.** Select the broiling temperature by pressing 1 – High, 2 – Med, or 3 – Low. **3.** Press the Start keypad and allow the oven to preheat for 5 minutes. **4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **5.** Position the cookware in the oven and close the door. **6.** Press the Cancel keypad when finished.
CONVECT	**Convection baking**	**1.** Press CONVECT until the desired convection mode appears in the display. **2.** Press the Start keypad. **3.** Press the number keypads to set the desired temperature. **4.** Press the Start keypad. **5.** To change the temperature, repeat steps 3 and 4. **6.** Press the Cancel keypad when finished.
FROZEN BAKE	**Prepackaged food**	**1.** Position the food on a flat rack in the oven on rack position 4. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. **NOTE:** Cook only one package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology. **2.** Press FROZEN BAKE. **3.** Press the number keypad to select the desired food option. **4.** Press the number keypads to set the temperature as recommended on the food packaging. **5.** Press COOK TIME. **6.** Press the number keypads to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. **7.** Press the Start keypad. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. **NOTE:** 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. Follow the prompts on the display to select more time if desired. **8.** At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. Follow the prompts on the display to select more time if desired. Unless more time is selected, the bake element turns off. **9.** Press the Cancel keypad when finished.
PROOF	**Proofing bread**	**1.** Place prepared dough in oven. Press PROOF. **2.** Press the Start keypad. **3.** Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity. **4.** Press the Cancel keypad when finished proofing. Refer to the “Proofing Bread” section for more information.
KEEP WARM	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press KEEP WARM. **2.** Set the desired temperature between 145°F and 190°F (63°C and 88°C) using the number keypads. The default temperature is 170°F (77°C). **3.** Press the Start keypad. **4.** To change the temperature, repeat steps 2 and 3. **5.** Press the Cancel keypad when finished.
DELAY START	**Delayed start**	Delay Start is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
COOK TIME	**Cook time**	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. Delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Cook Time or a Delayed Cook Time, see the “Cook Time” section.
AQUALIFT SELF CLEAN	**Self-Clean cycle**	See the “Self-Cleaning Cycle” section.
REMOTE ENABLE	**Enable remote app control**	Press REMOTE ENABLE to enable the ability to utilize the Whirlpool® app.
CONNECT	**Connect to Wi-Fi**	Press and hold CONNECT while your router’s WPS indicator light is blinking to connect your range to your Wi-Fi network. See the Connectivity Handout for more detailed instructions.

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 or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Power™ Burner Feature

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

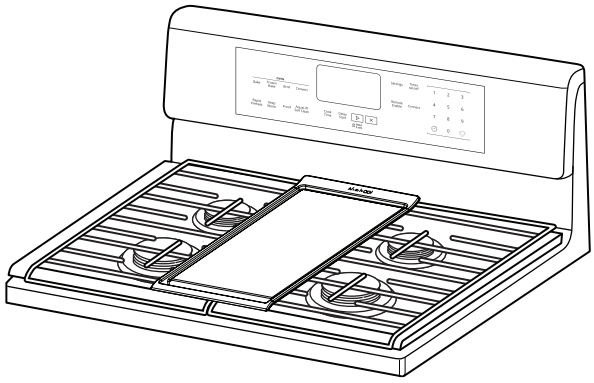
AccuSimmer® Burner Feature

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

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to Ignite. After burner lights, turn knob to setting.

Griddle



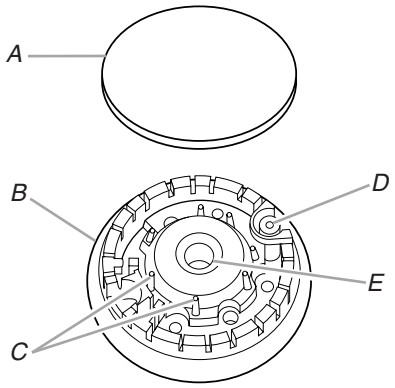
To Use the Griddle:

1. Locate the griddle on the right side grate as shown. The locating feet on the bottom of the griddle will engage the grate tines to keep the griddle from sliding.
2. Before each use, brush on a thin layer of cooking oil to keep food from sticking. Cooking sprays may leave a sticky residue on the griddle that is hard to remove.
3. Preheat the griddle for 5 minutes. Preheating the griddle slowly will ensure even heat distribution and will avoid warping the griddle.
4. For preheating and cooking, set the front burner to the lowest heat setting and the rear burner to medium-high heat for best performance.
   NOTE: The griddle may also be used on the left side grate. For best results, the rear burner setting should be set to Medium-Low or Medium and the front burner setting should be set to Low.

To Clean the Griddle:

1. Let the griddle cool, then empty the drip tray.
2. See the “General Cleaning” section for cleaning instructions.
3. Store griddle in a cool dry place.

Sealed Surface Burners

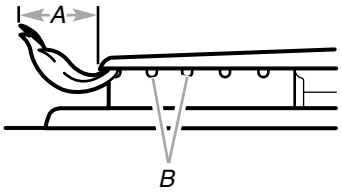


A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

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.

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.



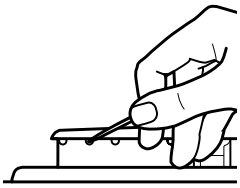
A. 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

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.

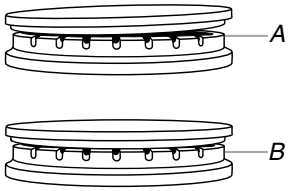
To Clean:

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



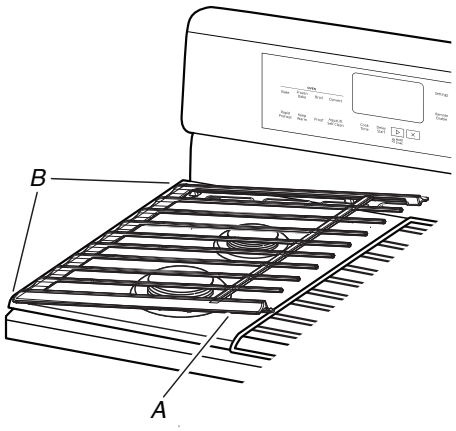
A. Incorrect
B. Correct

5. 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.

Surface Grates

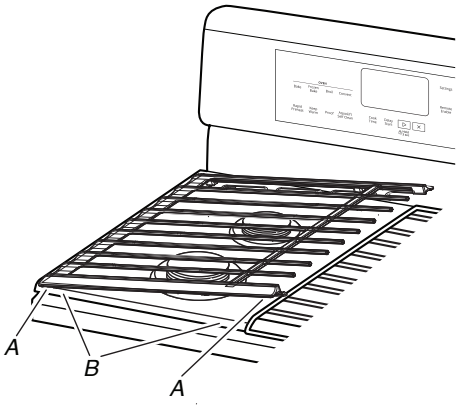
The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

To ensure proper positioning, align bumpers on grate bottom with the indentations in the cooktop.



A. Bumpers
B. Alignment indentations

The surface grates interlock using the hook on one end of the grate and the indent on the other. To remove the grates, lift the rear of the left grate off the hook, and then lift the front of the right grate off the hook and pull apart. To replace the grates, replace the left grate first. Place the front indent of the right grate over the hook of the left grate, and then lift the rear of the left grate and place the indent over the hook on the right grate.

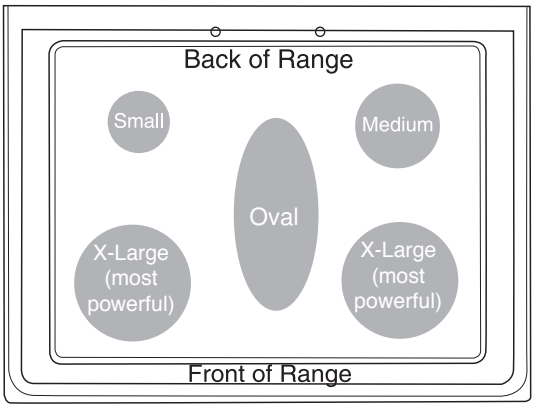


A. Hook
B. Indent

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
Small	■ Low-heat cooking ■ Melting chocolate or butter
Medium	■ Multipurpose burner
Oval	■ Multipurpose burner
Extra-Large	■ Most powerful burner ■ For large cookware

Cookware

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

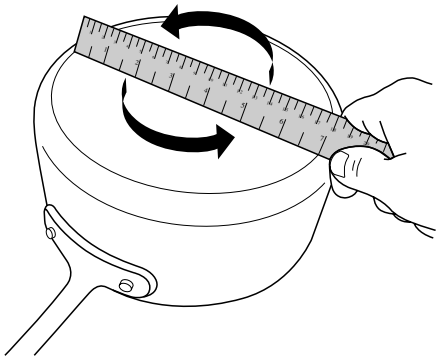
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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.

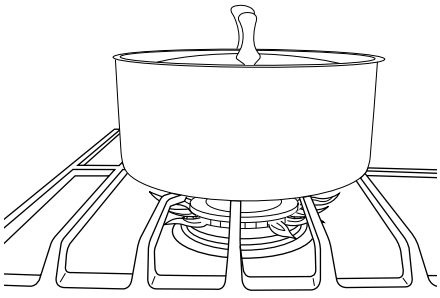
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly but unevenly. ■ Ideal results on low-to-medium heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel on steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	■ Heats quickly but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

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

The normal operation of the range will include several noises that may be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cooking cycle:

- Gas valves may make a “popping” sound when opening or closing
- Igniters will “click” several times until a flame is sensed
- A “poof” sound is heard when a Bake or Broil burner ignites

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.

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. If the range is in Energy Save mode, the display will be blank when not in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

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.

Energy Save

The Energy Save mode puts the range into Sleep mode and reduces energy consumption.

To Activate the Energy Save Mode:

1. Press SETTINGS until “Energy saver on.” appears on the display.
2. Press 1 to enable.

To Deactivate the Energy Save Mode:

1. Press SETTINGS until “Energy saver off.” appears on the display.
2. Press 1 to disable.

Clock

The Clock can use a 12- or 24-hour cycle.

1. Press the Clock keypad.
2. Press 1 for automatic setup or 2 for manual setup.
3. Press 3 for AM or 6 for PM.
4. Use the number keypad to set the time of day.
5. Press the Start keypad to save the setting.

Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings keypad.

Use Settings to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press the Cancel keypad to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press SETTINGS until “TEMP UNIT” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

1. Press SETTINGS until “SOUND” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Sound Volume

Sets the volume of the tone to either high or low.

1. Press SETTINGS until “SOUND VOLUME” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press SETTINGS until “END TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Keypress Tones

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

1. Press SETTINGS until “KEYPRESS TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end-of-cycle tones.

1. Press SETTINGS until “REMINDER TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS until “12/24 HOUR” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Demo Mode

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

1. Press SETTINGS until “DEMO MODE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound and the displays will not indicate temperature changes.

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.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS until “SABBATH” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press SETTINGS until “12Hr AUTO_OFF” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Languages: Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press SETTINGS until “LANGUAGE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 or 2 to select the desired language.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

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 SETTINGS until “TEMP CALIB” is displayed.
2. On some models, press 1 to adjust the drawer temperature calibration. Press the Start keypad, wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

   OR

   Press the Start keypad to adjust the oven temperature calibration. Wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.
3. Press 3 to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press 6 to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The offset range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

Sabbath mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound and the displays will not indicate temperature changes.

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.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS until “SABBATH” is displayed. “OFF. Press (1) for On” will scroll in the display.
2. Press 1. “ON. Press (1) for Off” will scroll in the display. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

   NOTE: To disable Sabbath mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from “SABBATH ON” to “SABBATH OFF.”

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press the Start keypad.

   For timed cooking in Sabbath mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press the Start keypad.
4. Press SETTINGS. Then press 7. “SAb” will appear in the display.

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press the Start keypad.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press the Settings keypad and then press 7 to return to regular baking, or press the Cancel keypad to turn off the range.

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.

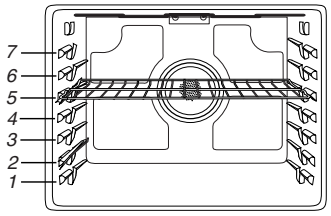
Bakeware

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 chart as a guide.

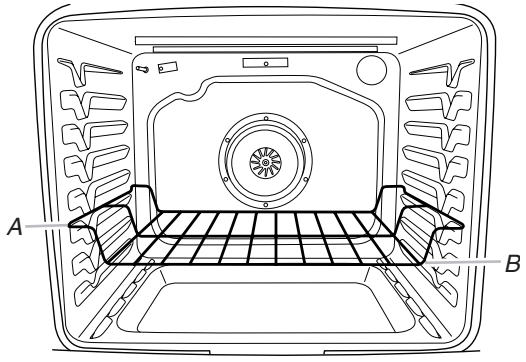


The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

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. Side 1 should cook for approximately 2 1/2 to 3 1/2 minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 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

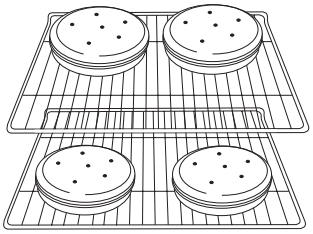
Two-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

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 Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 5, and a flat rack in rack position 2. If you do not have two flat racks, use a Max Capacity Oven Rack in rack position 6. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.



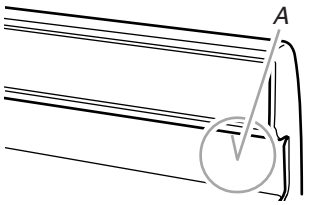
Baking Cookies

For best results when baking cookies on two racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 6, and a flat rack in rack position 3.

If you do not have two flat racks, use a flat rack in rack position 2 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 6.

If you do not have Convection Bake, use the standard Bake function.

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. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during Bake to provide the best results. 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 preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Preheating

When beginning a Bake, Convect Bake, or Convect Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Rapid Preheat. Press RAPID PREHEAT and follow the oven control prompts, or, if preheating has already started, simply press RAPID PREHEAT. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the rapid preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for one-rack baking.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection Bake mode to improve oven performance.

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 desired.

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.

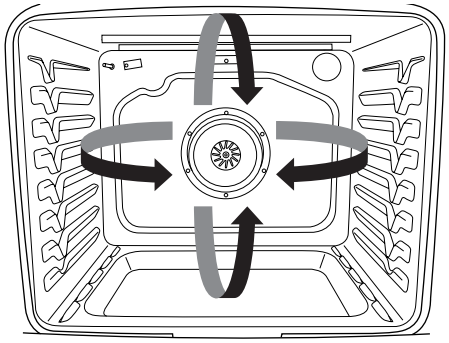
  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the “Accessories” section for more information.

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

Convection Cooking

Convection (Fan) cooking cycles the bake burner on and off in intervals while the fan circulates the hot air. 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.

IMPORTANT: With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature or at a shorter time. This range automatically reduces the set oven temperature by 25°F (15°C) for convection cooking.



During convection cooking, the bake and broil burners and convection element cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

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

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

NOTE: The oven door must be closed for convection broiling.

Convection (True) and Convection (Fan)

When convection baking, broiling or roasting, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C).

Convect Options

Convect Bake - Multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes.

Convect Roast - Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.

Convect Broil - Thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide. Proof should be used for fresh dough, thawed dough, and for the first and second rise.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2 and close the oven door.

NOTE: If the temperature of the oven is greater than 120°F (49°C), “Oven Cooling” will be displayed until the temperature is less than 120°F (49°C).

1. Press PROOF.
2. Press the Start keypad.

   Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
3. Press the Cancel keypad when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s), and cover loosely. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the cover.

NOTE: If the oven temperature is greater than 120°F (49°C), the display will indicate “Oven Cooling” until the temperature is below 120°F (49°C).

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 or BROIL, or press CONVECT until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads 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 number keypads 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:

1. Press BAKE or BROIL, or press CONVECT until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up. Press number keypads to enter the length of time to cook.
4. Press DELAY START.
5. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
6. Press the Start keypad.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing the Start keypad by repeating steps 2 through 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
7. Press the Cancel keypad to clear the display.

Clean Cycle

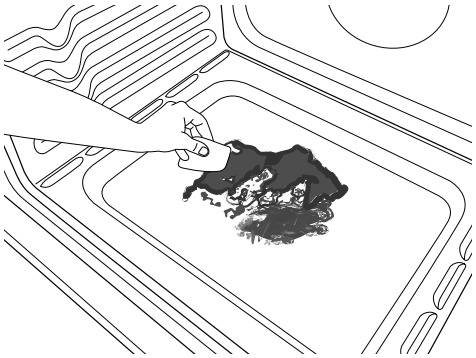
AquaLift® Self-Cleaning Technology

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.

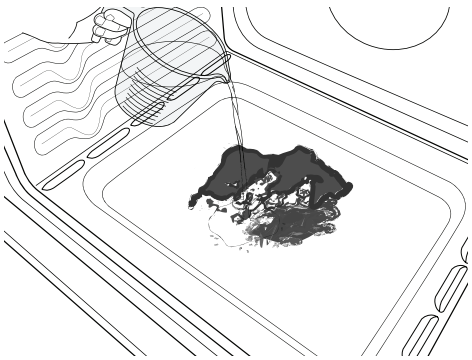
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), "OVEN COOLING" will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

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.

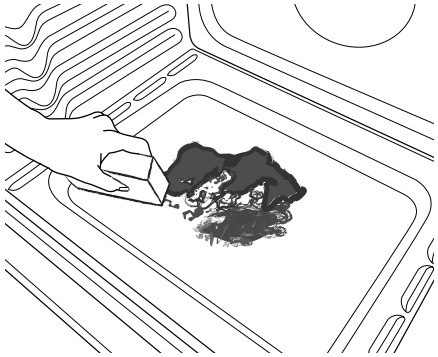


2. Pour 1¾ cups (14 oz [414 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven, and close the oven door.



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.

3. Press AQUALIFT SELF CLEAN and then the Start keypad on the oven control panel.
4. Allow 40 minutes for cleaning and cooldown. A beep will sound when the Clean cycle is complete.
5. Press the Cancel keypad at the end of the cycle. Cancel may be pressed at any time to stop the Clean cycle.
6. 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.



7. 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 the Frequently Asked Questions section of our website at **www.whirlpool.com**. In Canada, reference the Customer Service section at **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.

GRIDDLE

To avoid damaging the nonstick surface, do not clean the griddle in the dishwasher, or use steel wool and abrasive cleaners.

Cleaning method:

- Mild detergent

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 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 light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the Off position.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or 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 page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit **producthelp.whirlpool.com**. In Canada, visit **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
Nothing will operate	Power supply cord is unplugged.	Plug into a grounded 3-prong outlet.
	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.
	The range is improperly connected to the gas supply.	Contact a trained repair specialist or see the Installation Instructions.
Surface burners will not operate	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.
	Clogged burner ports	See the “Sealed Surface Burners” section.
Surface burner flames are uneven, yellow and/ or noisy	Clogged burner ports	See the “Sealed Surface Burners” section.
	Burner caps positioned improperly	See the “Sealed Surface Burners” section.
	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician or see the “Warranty” section for contact information.

Problem	Possible Causes	Solutions
Excessive heat around cookware on cooktop	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.
Cooktop cooking results not what expected	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.
Oven will not operate	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.
	Control is locked.	Press and hold the Start keypad for 3 seconds to unlock.
	Control is in Demo Mode.	Press and hold the Start keypad for 10 seconds to exit Demo Mode. Demo Mode is used for display models in a showroom.
	Electronic oven control set incorrectly	See the “Electronic Oven Controls” section.
Oven burner flames are yellow or noisy	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment.	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
Convection fan not working	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.
Display shows messages	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 the Cancel keypad to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service.
	Start needs to be pressed so a cycle can begin (display shows “PUSH” or “PSH”).	See the “Start” keypad feature in the “Feature Guide” section.
Mineral deposits are left on the oven bottom after the Clean cycle	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.

Oven cooking results not what expected	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
Surface burner making popping noises	Wet burner	Allow it to dry.
Gas range noises during Bake and Broil operations 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 burners ignite 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.
Oven burner flames are yellow or noisy	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.** In Canada, visit our website at **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

WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit www.whirlpool.com/product_help.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Whirlpool Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

www.whirlpool.com/product_help

Whirlpool Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-253-1301. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine whether another warranty applies.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Whirlpool parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Whirlpool.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Whirlpool servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Whirlpool makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Whirlpool or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

11/14

INSTRUCTIONS D'UTILISATION CUISINIÈRE À GAZ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez la cuisinière sur **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

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 22
La bride antibasculement 23
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES 24
TABLE DE CUISSON 27
Plaque à frire 27
Brûleurs de surface 28
Grilles de surface 28
Taille du brûleur 29
Ustensiles de cuisson 29
Mise en conserve à la maison 30
UTILISATION DU FOUR 30
Commandes électroniques du four 30
Mode Sabbat 32
Papier d'aluminium 32
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four 32
Évent du four 33
Cuisson au four et rôtissage 33
Cuisson au gril 34
Cuisson par convection 34
Levée du pain 35
Durée de cuisson 35
ENTRETIEN DE LA CUSINIÈRE 36
Programme de nettoyage 36
Nettoyage général 37
Lampe du four 38
DÉPANNAGE 38
ACCESSOIRES 41
GARANTIE 42

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".

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

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

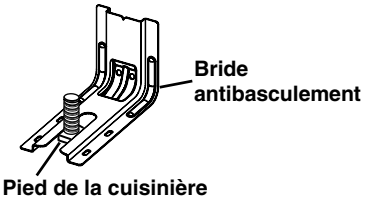
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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.



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 dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant 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

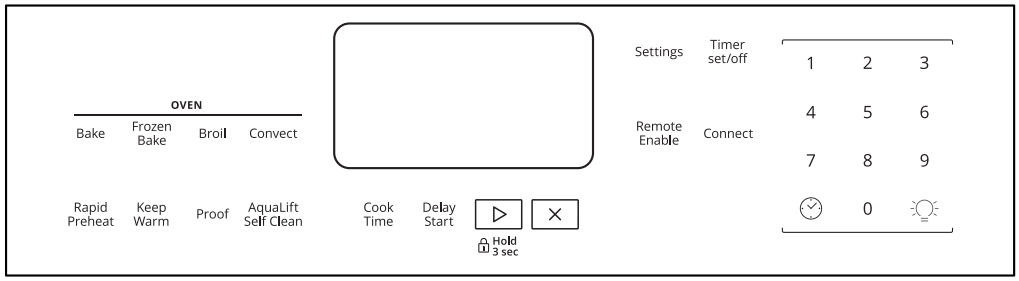
Ces instructions concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ces instructions ou à la section d'aide sur les produits à l'adresse **www.whirlpool.ca** pour des instructions plus détaillées.

⚠ 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
Horloge	**Horloge**	Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four". **1.** Appuyer sur la touche horloge. **2.** Appuyez sur 1 pour automatique ou 2 pour manuel. **3.** Appuyer sur 3 pour AM (heure du matin) ou 6 pour PM (heure de l'après-midi). **4.** Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. **5.** Appuyer sur la touche mise en marche pour mémoriser le réglage.
Lampe du four	**Lampe de la cavité du four**	L'éclairage du four est commandé par une touche située sur le tableau de commande du four. La porte du four étant fermée, appuyer sur la touche symbolisant la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la durée au format hr-min-min. Il n'est pas nécessaire de saisir les zéros de gauche. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur 2. **3.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours. **4.** 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. **5.** Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.

Touche	Fonction	Instructions
Mise en marche/ Verrouillage des commandes du four ▷	**Démarrage de la cuisson**	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 la touche mise en marche dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche. **Verrouillage des commandes du four :** **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer pendant 3 secondes sur la touche mise en marche [appuyer pendant 3 s]. **3.** Un signal sonore retentit et l'avertissement "Control Locked" (commandes verrouillées) défile, puis "Locked" (verrouillé) s'affiche. **4.** Répéter l'opération pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.
Annulation ×	**Fonction de la cuisinière**	La touche annulation désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. **3.** Appuyer sur la touche mise en marche. **4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). **2.** Sélectionner la température de cuisson au gril en appuyant sur 1 – élevée, 2 – moyenne, ou 3 – basse. **3.** Appuyer sur la touche mise en marche et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. **4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Placer le plat dans le four et fermer la porte. **6.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.
CONVECT (convection)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité. **2.** Appuyer sur la touche mise en marche. **3.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. **4.** Appuyer sur la touche mise en marche. **5.** Pour modifier la température, répéter les étapes 3 et 4. **6.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.
FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé)	**Plats préparés surgelés**	**1.** Placer le plat sur une grille plate du four à la position 4. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **REMARQUE :** Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée. **2.** Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé). **3.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner le plat souhaité. **4.** Utiliser les touches numériques pour régler la température recommandée sur l'emballage du plat. **5.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). **6.** Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat. **7.** Appuyer sur mise en marche. La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. **REMARQUE :** 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. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. **8.** À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint. **9.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.

Touche	Fonction	Instructions
FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé)	**Plats préparés surgelés**	**1.** Placer le plat sur une grille plate du four à la position 4. Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”. **REMARQUE :** Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée. **2.** Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé). **3.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner le plat souhaité. **4.** Utiliser les touches numériques pour régler la température recommandée sur l’emballage du plat. **5.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). **6.** Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l’emballage du plat. **7.** Appuyer sur la touche mise en marche. La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. **REMARQUE :** 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. Suivre les instructions à l’écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. **8.** À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Suivre les instructions à l’écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. Si aucune durée supplémentaire n’est sélectionnée, l’élément chauffant de cuisson au four s’éteint. **9.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.
PROOF (levée)	**Levée du pain**	**1.** Placer la pâte préparée dans le four. Appuyer sur PROOF (levée). **2.** Appuyer sur mise en marche. **3.** Laisser la pâte lever jusqu’à ce qu’elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité. **4.** Appuyer sur annulation lorsque la levée est terminée. Consulter la section “Levée du pain” pour plus d’informations.
KEEP WARM (maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** Régler la température souhaitée entre 145 °F et 190 °F (63 °C et 88 °C) en utilisant les touches numériques. La température par défaut est 170 °F (77 °C). **3.** Appuyer sur la touche mise en marche. **4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.
DELAY START (mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l’heure de mise en marche pour un four équipé d’une 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. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La cuisson minutée permet d’allumer le four à une certaine heure de la journée, d’effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d’éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)	**Programme de nettoyage**	Voir la section “Programme de nettoyage”.
REMOTE ENABLE (connexion à distance)	**Activation de la connexion à distance via l’application**	Appuyer sur REMOTE ENABLE (connexion à distance) pour pouvoir utiliser l’appli Whirlpool®.
CONNECT (connexion)	**Connexion à Wi-Fi**	Appuyer et maintenir enfoncée la touche CONNECT (connexion) pendant que le témoin lumineux WPS du routeur clignote, pour conntecter la cuisinière au réseau Wi-Fi. Voir la section “Configuration de la connectivité” pour des instructions plus détaillées.

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.

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 (allumage) 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.

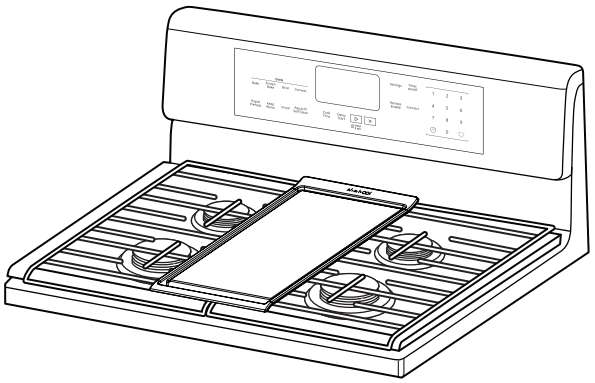
Brûleur AccuSimmer®

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.

Plaque à frire



Utilisation de la plaque à frire :

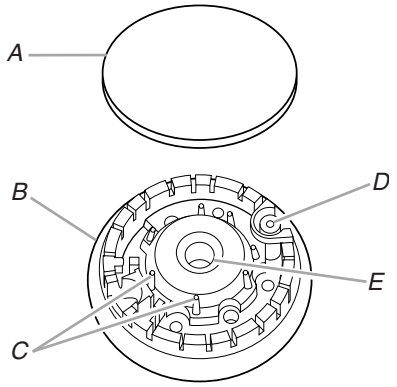
1. Repérer la plaque à frire sur le côté droit de la grille comme indiqué. Le pied de positionnement qui se trouve au fond de la plaque à frire s'accroche aux dents de la grille pour empêcher la plaque à frire de glisser.
2. Avant chaque utilisation, passer une fine couche d'huile de cuisson afin d'empêcher les aliments de coller. Les aérosols de cuisine peuvent laisser des résidus collants, difficiles à enlever, sur la plaque à frire.
3. Préchauffer la plaque à frire pendant 5 minutes. Préchauffer la plaque à frire lentement assure une distribution uniforme de la chaleur et permet d'éviter la déformation de la plaque à frire.
4. Pour le préchauffage et la cuisson, régler le brûleur avant sur le réglage de chaleur le plus bas et le brûleur arrière sur une chaleur moyennement élevée afin de garantir les meilleures performances.

REMARQUE : La plaque à frire peut aussi être utilisée sur le côté gauche de la grille. Pour obtenir les meilleurs résultats, le réglage du brûleur arrière doit être réglé à Medium-Low (moyen-faible) ou à Medium (moyen), et le brûleur avant doit être réglé à Low (faible).

Nettoyage de la plaque à frire :

1. Laisser la plaque à frire refroidir, et ensuite vider le plateau ramasse-gouttes.
2. Voir la section "Nettoyage général" pour les instructions de nettoyage.
3. Remiser la plaque à frire dans un endroit frais et sec.

Brûleurs de surface scellés

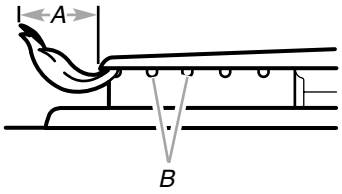


A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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".

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.



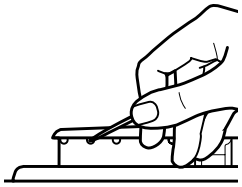
A. 1" à 1 1/2" (2,5 cm à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

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.

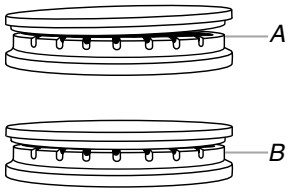
Nettoyage :

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



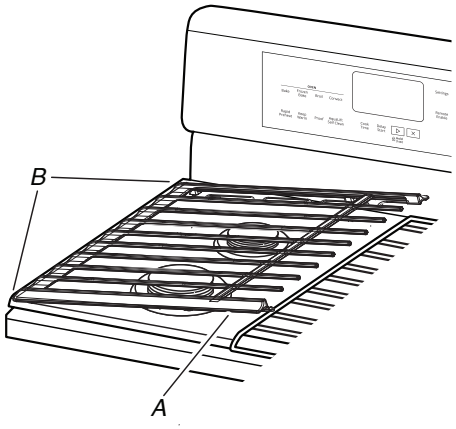
A. Incorrect
B. Correct

5. 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 de surface

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'écaillement ou l'éraflement de la table de cuisson.

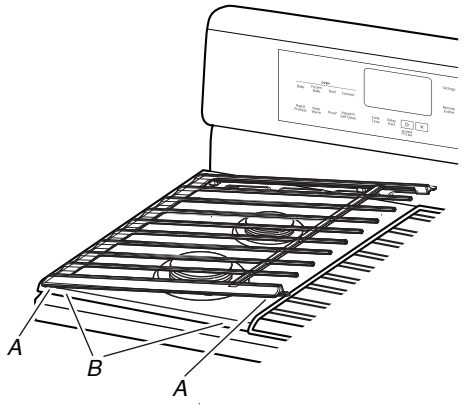
Afin de les positionner correctement, aligner les butoirs au-dessous de la grille avec les indentations sur la table de cuisson.



A. Butoirs
B. Indentations d'alignement

Les grilles s'imbriquent à l'aide du crochet situé à une extrémité de l'une d'entre elles et de la fente qui se trouve sur l'autre. Pour retirer les grilles, soulever l'arrière de la grille de gauche pour la dégager du crochet, soulever ensuite l'avant de la grille de droite pour la dégager du crochet, et séparer les grilles. Pour remettre les grilles en place, remettre la grille de gauche en place en premier. Placer la fente avant de la grille de droite par-dessus le crochet de la grille de gauche, soulever ensuite l'arrière de la grille de gauche et placer la fente par-dessus le crochet de la grille de droite.

.

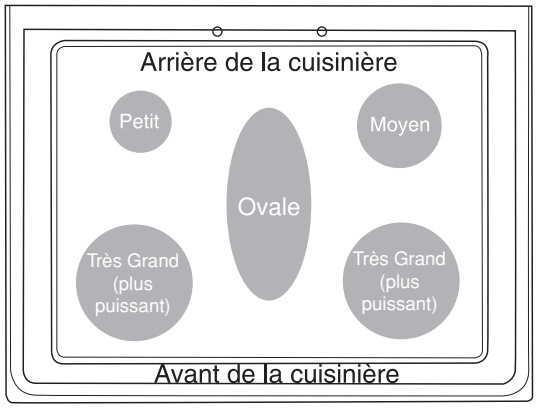


A. Crochet
B. Fente

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.



Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille	■ Cuisson à basse température ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Taille moyenne	■ Brûleur multifonction
Ovale	■ Brûleur multifonction
Très grand (plus puissant)	■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille ■ Le brûleur le plus puissant

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.

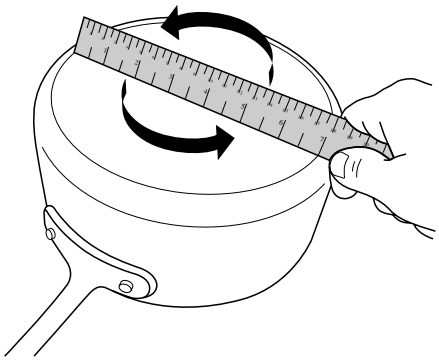
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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.

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.

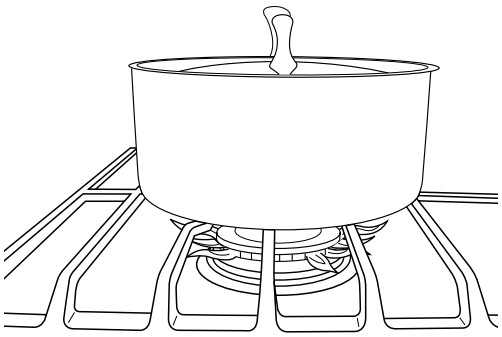


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ 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.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

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

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. 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

Le fonctionnement normal de la cuisinière inclut plusieurs bruits qui peuvent être entendus chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument durant le programme de cuisson :

- Les robinets de gaz peuvent faire un bruit "sec" lorsqu'ils s'ouvrent ou se ferment
- Les allumeurs émettront plusieurs déclics jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée
- Un bruit "d'affaissement" se fait entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume

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.

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. Si la cuisinière est en mode d'économie d'énergie, l'écran est inactif lorsque le four n'est pas utilisé.

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/Clock (réglages/horloge) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Mode d'économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) place la cuisinière en mode de veille pour réduire la consommation d'énergie.

Pour activer le mode Energy Save :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). "Energy Save" (économie d'énergie) apparaissent sur l'affichage.
2. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.

Pour désactiver le mode Energy Save :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). "Energy Save" (économie d'énergie) apparaissent sur l'affichage.
2. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.

Horloge

Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures.

1. Appuyer sur la touche horloge.
2. Appuyez sur 1 pour automatique ou 2 pour manuel.
3. Appuyer sur 3 pour AM (heure du matin) ou 6 pour PM (heure de l'après-midi).
4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
5. Appuyer sur la touche mise en marche pour mémoriser le réglage.

Réglages

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche Settings (réglages) sert à effectuer ces ajustements.

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings (réglages). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manoeuvre nécessaire. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur la touche annulation pour quitter le mode Settings (réglages).

Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "TEMP UNIT" (unité de température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SOUND" (son).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le volume du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SOUND VOLUME" (volume sonore).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores émis à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "END TONE" (signal sonore de fin).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Signaux sonores d'appui sur une touche

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "KEYPRESS TONE" (signal sonore des touches).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "REMINDER TONE" (signal sonore de rappel).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "12/24 HOUR" (horloge sur 12/24 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

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.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "DEMO MODE" (mode démo).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SABBATH" (sabbat).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "12Hr AUTO_OFF" (arrêt automatique après 12 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Langue du texte inscrit sur l'affichage

Les options de langue sont l'anglais, l'espagnol et le français.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "LANGUAGE" (langue).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 ou 2 pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

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 SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "TEMP CALIB" (étalonnage température).
2. Sur certains modèles, appuyer sur 1 pour effectuer l'étalonnage de température du tiroir. Appuyer sur la touche mise en marche, attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

   OU

   Appuyer sur la touche Start (mise en marche) pour effectuer le réglage de la température du four. Attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.
3. Appuyer sur 3 pour augmenter la température par paliers de 5°F (3°C) ou sur 6 pour diminuer la température par paliers de 5°F (3°C). L'intervalle d'ajustement se situe entre -30°F et +30°F (-18°C à +18°C).
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SABBATH" (sabbat). "OFF. Press (1) for On" (Inactif. appuyer sur (1) pour activer) défile sur l'affichage.
2. Appuyer sur 1. "ON. Press (1) for Off" (actif. Appuyer sur (1) pour désactiver) défile sur l'affichage. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur la touche Start (mise en marche) ou Cancel (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

   REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C).
3. Appuyer sur la touche mise en marche.

   Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur la touche mise en marche.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Appuyer ensuite sur 7. "SAb" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne) :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

   REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur la touche mise en marche.

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur 7 pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou sur annulation pour éteindre la cuisinière.

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.

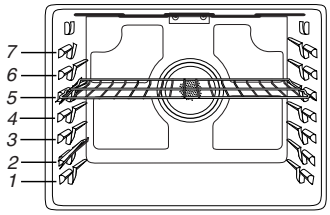
Ustensiles de cuisson

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.

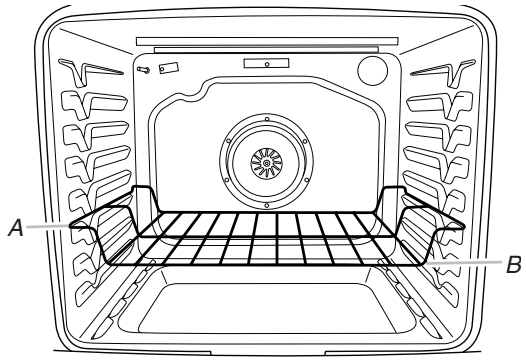


Le four possède 7 positions pour grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au gril/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. Cuire le 1er côté pendant 2 1/2 à 3 1/2 minutes. Cuire le 2e côté pendant 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

* Si votre modèle 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

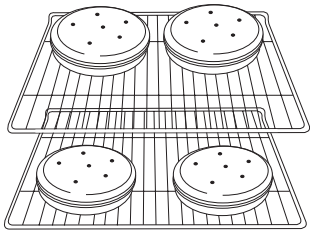
Cuisson sur deux grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

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

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur deux grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four), une grille plate en position 5 et une grille plate en position 2. Si seule une grille plate est disponible, utiliser une grille de four à capacité maximale en position 6. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3" (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.



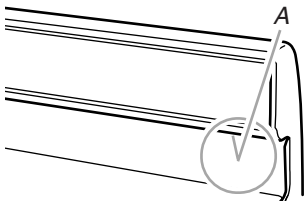
Cuisson au four de biscuits

Pour une cuisson optimale de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 6 et une grille plate en position 3.

Si seule une grille plate est disponible, utiliser une grille plate en position 2 et une grille de four à capacité maximale en position 6.

Si le four est dépourvu de la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), utiliser la fonction Bake (cuisson au four) standard.

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 régule électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson au four afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Le brûleur de cuisson au four s'allume et s'éteint par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur peut fonctionner pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles afin de fournir de meilleurs résultats. Cette caractéristique est activée automatiquement 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". 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 Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 12 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.

Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide) et suivre les instructions du panneau de commande du four, ou appuyer tout simplement sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide) si le préchauffage a déjà commencé. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

IMPORTANT : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four 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. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

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.

À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- 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.

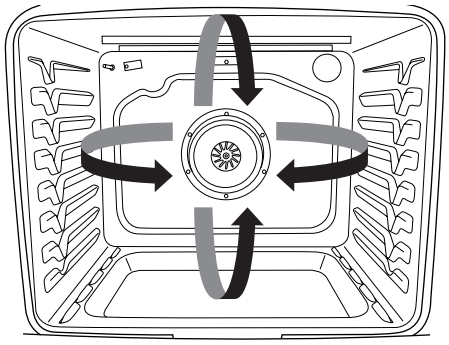
  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Accessoires".

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

Cuisson par convection

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.

IMPORTANT : La cuisson à convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou pendant moins longtemps. Cette cuisinière réduit automatiquement la température du four de 25 °F (15 °C) pour la cuisson par convection.



Durant la cuisson par convection, les brûleurs de cuisson au four et de cuisson au gril, ainsi que l'élément de convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'allume environ 5 minutes pendant un programme de convection.

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.

REMARQUE : La porte du four doit être fermée pour la cuisson au gril par convection.

Convection (véritable) and Convection (ventilateur)

Pour la cuisson au four, la cuisson au gril ou le rôtissage par convection, entrer la température de cuisson au four normale. La commande réduit automatiquement la température réglée du four de 25 °F (15 °C).

Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux

Rôtissage par convection : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de boeuf

Cuisson au gril par convection : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide. La levée doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée.

Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de shortening. Placer sur la glissière de grille 2 et fermer la porte du four.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 120 °F (49 °C), “Oven Cooling” (refroidissement four) s’affiche jusqu’à ce que la température soit inférieure à 120 °F (49 °C).

1. Appuyer sur PROOF (levée du pain).
2. Appuyer sur la touche mise en marche.

   Laisser la pâte lever jusqu’à ce qu’elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur la touche annulation lorsque la levée est terminée.

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule protectrice.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 120 °F (49 °C), l’affichage indique “Oven Cooling” (refroidissement four) jusqu’à ce que la température soit inférieure à 120 °F (49 °C).

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) ou BROIL (cuisson au gril), ou appuyer sur CONVECT (convection) jusqu’à afficher le mode de convection souhaité sur l’affichage.
2. Appuyer sur les touches numériques 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 les touches numériques 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 :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril), ou appuyer sur CONVECT (convection) jusqu’à afficher le mode de convection souhaité sur l’affichage.
2. Appuyer sur les touches numériques 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 DELAY START (mise en marche différée).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d’heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l’heure de mise en marche.
6. Appuyer sur la touche mise en marche.

   Lorsque l’heure de mise en marche est atteinte, le four s’allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s’éteint automatiquement.
7. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l’afficheur.

ENTRETIEN DE LA CUSINIÈRE

Programme de nettoyage

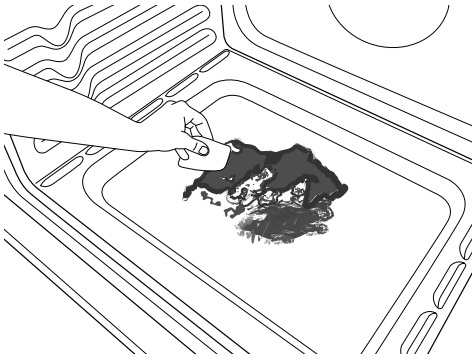
AquaLift® Self-Cleaning Technology

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.

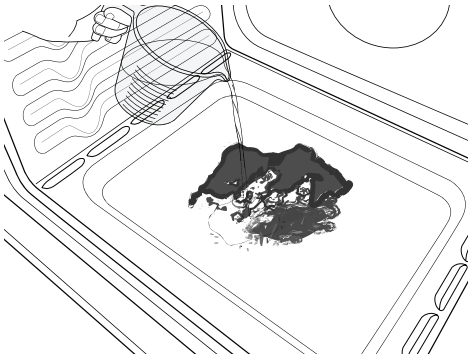
Laisser le four refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200 °F (93 °C), "Oven Cooling" (refroidissement du four) apparaît sur l'afficheur et le programme de nettoyage ne s'activera pas avant que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

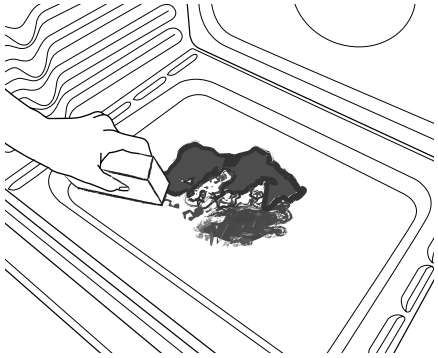


2. Verser 1 3/4 tasses (14 oz [414 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



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 AQUALIFT SELF 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 3/4 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 nettoyants à four. L'utilisation de produits chimiques, y compris les nettoyants 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 nettoyants) 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 d'informations, consulter la section service à la clientèle à l'adresse **www.whirlpool.ca**.

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

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 nettoyants 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 nettoyants abrasifs, de nettoyants 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'écaillement, 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'écaillement, 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 nettoyants 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 nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.
- 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.

PLAQUE À FRIRE

Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive, ne pas nettoyer la plaque au lave-vaisselle, ou utiliser un tampon de laine d'acier et des nettoyants abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux.

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 nettoyants 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

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil électroménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position d'arrêt.

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou 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 page de garantie de ce manuel ou consultez le site internet **http://www.whirlpool.ca**.

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

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
Rien ne fonctionne	Le cordon d'alimentation électrique est débranché.	Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	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.	Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.

Probleme	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	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".
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes	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.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	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.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus	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.
Le four ne fonctionne pas	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.
	La commande est verrouillée.	Appuyer sur la touche mise en marche pendant 3 secondes pour déverrouiller.
	L'appareil est au mode de démonstration.	Appuyer sur la touche START TIME (mise en marche différée) pendant 10 secondes pour sortir du mode Démo. Le mode Démo est utilisé pour présenter les modèles lors d'une démonstration.
	La commande électronique du four est mal réglée.	Voir la section "Commandes électroniques du four".
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes.	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.
La température du four est trop élevée ou trop basse	Il faut ajuster la température du four.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas	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.
Des messages s'affichent	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 (l'afficheur indique "PUSH" ou "PSH").	Voir la caractéristique de touche mise en marche à la section "Guide des caractéristiques".

Probleme	Causes possibles	Solutions
Des messages s'affichent	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 d'un numéro).	En fonction du modèle, appuyer sur la touche annulation pour effacer l'affichage. Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage.
	Il faut appuyer sur mise en marche pour qu'un programme puisse commencer (l'afficheur indique "PUSH" ou "PSH").	Voir la caractéristique de touche "mise en marche" à la section "Guide des caractéristiques".
Des dépôts minéraux se forment au fond du four après le programme de nettoyage	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 humide pour enlever complètement 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. La cuisinière n'est pas d'aplomb. Voir les instructions d'installation. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	La cuisinière n'est pas d'aplomb. 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 au four".
	La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson au four.	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
	Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four 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 au four brillants ou plus clairs.	Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four.
	La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
	Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée.	Régler la durée de cuisson.
	La porte du four n'a pas été fermée.	Vérifier que les ustensiles de cuisson au four 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 ou réduire la température de cuisson du four.

Bruits .

Problem	Possible Causes	Solutions
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatemen	Le brûleur est mouillé	Le laisser sécher.
Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril 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.
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	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**. 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

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site http://www.whirlpool.ca.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Whirlpool. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

http://www.whirlpool.ca

Centre d'eXpérience de la clientèle Whirlpool

Aux É.-U., composer le 1-800-253-1301. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Whirlpool") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consomptibles (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Whirlpool non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Whirlpool autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Whirlpool décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Whirlpool ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

11/14

Remarques

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA GAZ

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su nueva estufa en **www.whirlpool.com**. En Canadá, registre su estufa en **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

SEGURIDAD DE LA ESTUFA....46
Soporte antivuelco....47
GUÍA DE FUNCIONES....48
SUPERFICIE DE COCCIÓN....50
Plancha....50
Quemadores de superficie....51
Rejillas de la superficie....51
Tamaño del quemador....52
Utensilios de cocina....52
Envasado casero....53
USO DEL HORNO....53
Controles electrónicos del horno....53
Modo Sabbath....55
Papel de aluminio....55
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear....55
Ventilación del horno....56
Cómo hornear y asar....57
Asado a la parrilla....57
Cocción por convección....58
Cómo hacer leudar el pan....58
Tiempo de cocción....59
CUIDADO DE LA ESTUFA....59
Ciclo de limpieza....59
Limpieza general....60
Luz del horno....61
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....62
ACCESORIOS....65
GARANTÍA....66

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.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

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.



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, CERCIÓRESE 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

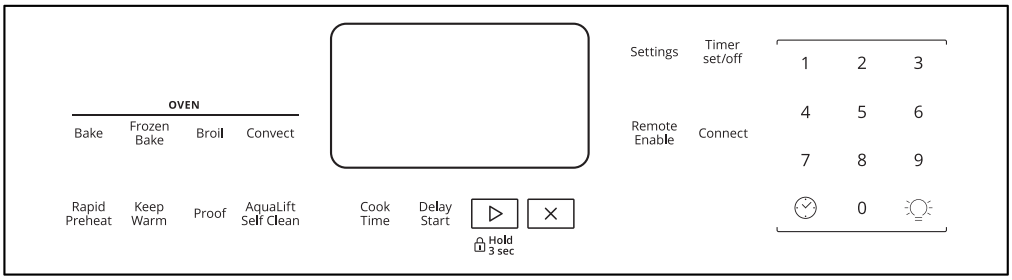
Estas instrucciones describen varios modelos; Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte estas instrucciones o la sección de Preguntas frecuentes (FAQ) de nuestro sitio web en **www.whirlpool.com** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, visite nuestro sitio web en **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
Reloj	**Reloj**	El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”. **1.** Presione la tecla reloj. **2.** Presione 1 para la configuración automática o 2 para la configuración manual. **3.** Presione 3 para AM o 6 para PM. **4.** Utilice las teclas numéricas para fijar la hora. **5.** Presione la tecla inicio para guardar el ajuste.
Luz del horno	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Con la puerta del horno cerrada, presione la tecla luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
TIMER SET/ OFF (Fijar/ Apagar el Temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. **1.** Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). **2.** Presione las teclas numéricas para fijar la duración en hr-min-min. No es necesario ingresar ceros iniciales. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese 2. **3.** Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el Temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el Temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
Inicio	**Inicio de cocción/ Bloqueo de controles del horno**	Con la tecla inicio se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona inicio en un plazo de 2 minutos después de haber presionado una tecla, la función se cancela y en la pantalla aparece la hora del día **Para tener acceso bloqueo de controles del horno:** **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Oprima y sostenga el botón de inicio durante 3 segundos. **3.** Sonará un tono y se desplazará “Control Locked” (Bloqueo de Control); luego aparecerá en la pantalla “Locked” (Bloqueado). **4.** Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.
Cancelar	**Función de la estufa**	El botón cancelar detiene cualquier función del horno, con excepción de reloj y Timer (Temporizador).

Teclado	Característica	Instrucciones
BAKE (Hornear)	**Cómo hornear y asar**	**1.** Presione BAKE (Hornear). **2.** Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. **3.** Presione la tecla inicio. **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **5.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
BROIL (Asar a la parrilla)	**Asado a la parrilla**	**1.** Presione BROIL (Asar a la parrilla). **2.** Seleccione la temperatura para asar presionando 1 - Alta, 2 - Medio, o 3 - Baja. **3.** Presione la tecla inicio y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **5.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. **6.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
CONVECT (Convección)	**Horneado por convección**	**1.** Presione CONVECT (convección) hasta que aparezca el modo que desee. **2.** Presione la tecla inicio. **3.** Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. **4.** Presione la tecla inicio. **5.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **6.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
FROZEN BAKE (Hornear congelados)	**Alimentos previamente empaquetados**	**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”. **NOTA:** Cocine uno solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™. **2.** Presione FROZEN BAKE (Hornear congelados). **3.** Presione el botón numérico para seleccionar la opción deseada de alimento. **4.** Presione los botones numéricos para fijar la temperatura según lo recomiende el envase de los alimentos. **5.** Presione COOK TIME (tiempo de cocción). **6.** Presione los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase de los alimentos. **7.** Presione la tecla inicio. La estufa calculará el mejor tiempo de cocción y mostrará el tiempo de horneado ajustado en la pantalla. **NOTA:** 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 minuts antes de que se agote el tiempo del temporizador. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. **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. **9.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
PROOF (Leudar)	**Cómo hacer leudar el pan**	**1.** Coloque la masa preparada en el horno. Presione PROOF (Leudar). **2.** Presione la tecla inicio. **3.** Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa. **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya terminado de leudar. Consulte la sección “Cómo hacer leudar el pan” para obtener más información.
KEEP WARM (Mantener caliente)	**Mantenimiento caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Presione KEEP WARM (mantenimiento caliente). **2.** Fije la temperatura deseada entre 145 °F (63 °C) y 190 °F (88 °C) con los botones numéricos. La temperatura predeterminada es de 170 °F (77 °C). **3.** Presione la tecla inicio. **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **5.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
DELAY START (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	Delay Start (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 tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción Programada) o Delayed Timed Cook (Cocción Programada Diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.

Teclado	Característica	Instrucciones
COOK TIME (Tiempo de cocción)	**Cocción temporizada**	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. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.
AQUALIFT SELF CLEAN	**Ciclo de limpieza**	Vea la sección “Ciclo de limpieza”.
REMOTE ENABLE (Inhabilitar remoto)	**Habilitar el control remoto con la aplicación**	Presione REMOTE ENABLE (Habilitar remoto) para habilitar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool®.
CONNECT (Conectar)	**Conectar con Wi-Fi**	Mantenga presionado CONNECT (Conectar) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red Wi-Fi. Vea la sección “Configuración de la conectividad” para obtener instrucciones más detalladas.

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.

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.

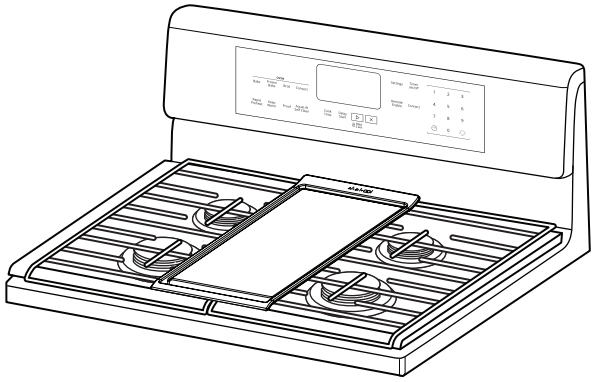
Característica de quemador AccuSimmer®

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.

Plancha



Para usar la plancha:

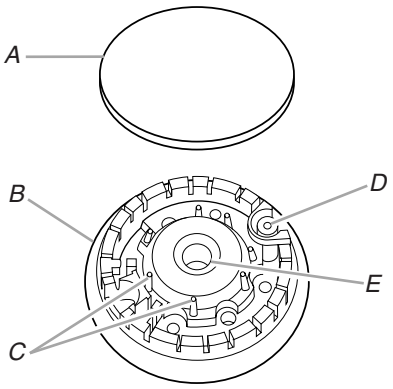
1. Ubique la plancha en la rejilla del medio, como se muestra. Las patas de ubicación en la base de la plancha engancharán las puntas de la rejilla para evitar que la plancha se deslice.
2. Antes de cada uso, pincele una capa ligera de aceite de cocina para evitar que se peguen los alimentos. Los rociadores de cocina pueden dejar un residuo pegajoso en la plancha, la cual es difícil de quitar.
3. Caliente previamente la plancha durante 5 minutos. El precalentamiento lento de la plancha asegurará una distribución uniforme del calor y evitará que se deforme.
4. Para el precalentamiento y la cocción, ponga el quemador delantero en el ajuste de calor más bajo y el quemador trasero en el ajuste de fuego medio alto para un mejor rendimiento.

   NOTA: Para obtener mejores resultados, deberá fijarse el quemador trasero en el ajuste Medium-Low (Medio - Bajo) o Medium (Medio) y el quemador delantero deberá fijarse en el ajuste Low (Bajo).

Para limpiar la plancha:

1. Deje que la plancha se enfríe y vacíe la bandeja para goteos.
2. Vea las instrucciones de limpieza en la sección “Limpieza general”.
3. Guarde la plancha en un lugar fresco y seco.

Quemadores de superficie sellados

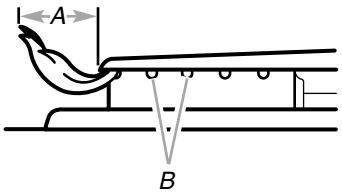


A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

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

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

Apertura 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 lejos de la abertura del tubo de gas, siempre use una tapa para el quemador.



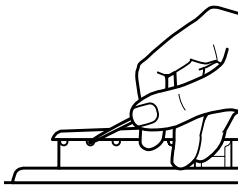
A. 1” a 1 1/2” (2,5 cm a 3,8 cm)
B. Orificios de los quemadores

Orificios de los quemadores: 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 esa zona libre de suciedad y no deje que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales en los orificios de los quemadores.

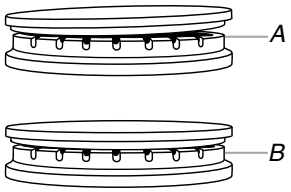
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido. No lave en la lavavajillas.

1. Retire la tapa del quemador y 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 regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.



4. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que quede debidamente alineada con la base del quemador.



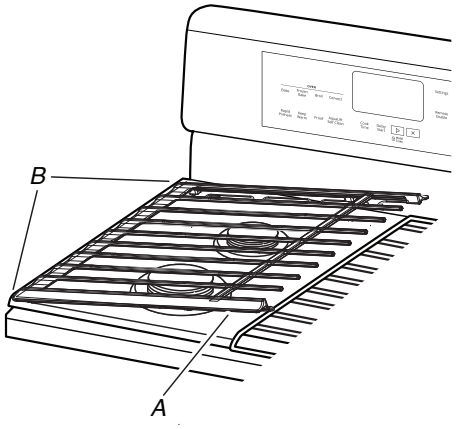
A. Incorrecto
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, ciérrelo. No intente reparar el quemador por su cuenta. Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.

Rejillas de la superficie

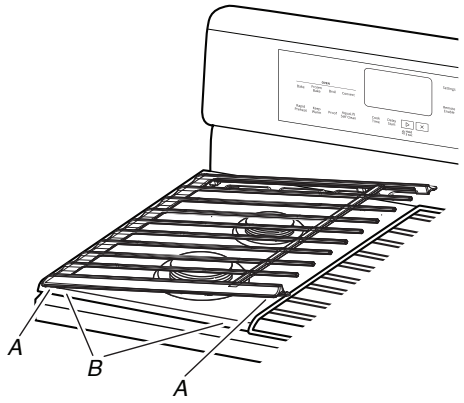
Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

Para garantizar una colocación correcta, alinee los topes de la parte inferior de las rejillas con las hendiduras de la superficie de cocción.



A. Topes
B. Hendiduras de alineación

Las rejillas de la superficie se fijan con el gancho de un extremo de la rejilla y la hendidura del otro. Para extraer las rejillas, eleva la parte trasera de la rejilla izquierda para soltar el gancho y, a continuación, eleve la parte delantera de la rejilla derecha para soltarla del gancho y extráigalas. Para volver a colocar las rejillas, introduzca primero la rejilla izquierda. Coloque la hendidura delantera de la rejilla derecha sobre el gancho de la rejilla izquierda; a continuación, eleve la parte trasera de la rejilla izquierda y coloque la hendidura sobre el gancho de la rejilla derecha.

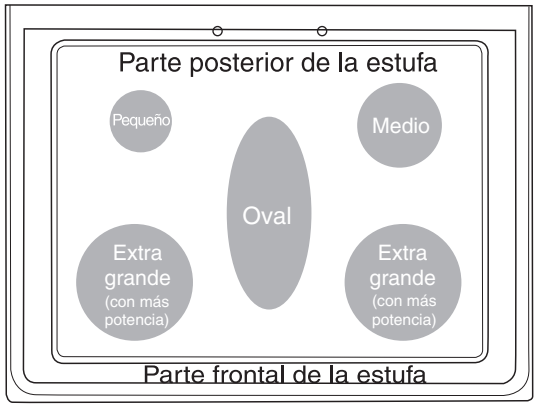


A. Gancho
B. Hendidura

A pesar de que las rejillas de los quemadores son duraderas, perderán gradualmente 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
Pequeño	■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Oval	■ Quemador multiuso
Media	■ Quemador multiuso
Extragrande (potencia máxima)	■ Para utensilios de cocina grandes ■ El quemador más potente

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.

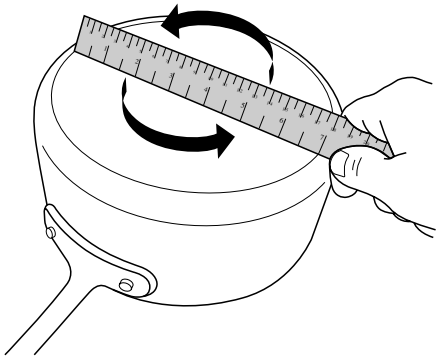
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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

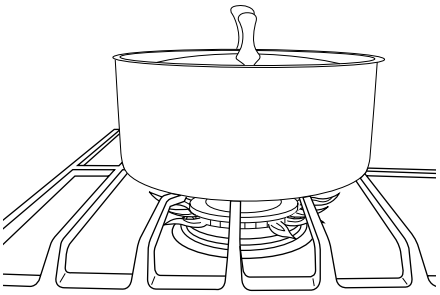


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Adecuado para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción. ■ Pueden dejar residuos de aluminio, que se reducirán si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es adecuado para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vidrio de cerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero desigual. ■ Da resultados ideales con los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.

Utensilios de cocina	Características
Cobre	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero esmaltado	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ 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.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Para obtener resultados óptimos, el recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.



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

Durante el funcionamiento normal de la estufa, se pueden oír diversos ruidos cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar a la parrilla durante el ciclo de cocción:

- Es posible que las válvulas de gas emitan un ligero sonido de “estallido” cuando se abren o se cierran.
- Los encendedores emitirán un chasquido varias veces hasta que se detecte una llama.
- Sonará un “puf” cuando se encienda el quemador de hornear o el de asar.

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.

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. Si la estufa está en modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco cuando no esté en uso.

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

Use Settings (Ajustes) para cambiar los ajustes de tono.

Energy Save (Ahorro de energía)

El modo Energy Save (Ahorro de energía) sitúa la estufa en reposo y reduce el consumo de energía.

Para activar el modo de ahorro de energía:

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “Energy saver on.” (Ahorro de energía encendido).
2. Presione “1” para activar.

Para desactivar el modo de ahorro de energía:

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “Energy saver off.” (Ahorro de energía apagado).
2. Presione “1” para desactivar.

Reloj

El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas.

1. Presione la tecla reloj.
2. Presione 1 para la configuración automática o 2 para la configuración manual.
3. Presione “3” para AM o “6” para PM.
4. Utilice las teclas numéricas para fijar la hora.
5. Presione la tecla inicio para guardar el ajuste.

Ajustes

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se realizan con la tecla Settings (Ajustes).

Use la tecla Settings (Ajustes) para desplazarse por las características que pueden cambiarse. Cada vez que presione la tecla Settings (Ajustes), la pantalla avanzará hasta el próximo ajuste. Después de seleccionar la función que va a cambiar, el control le indicará qué tecla debe presionar. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día. En las secciones a continuación, se explican los detalles de todos los cambios en las características.

Presione la tecla cancelar para salir del modo Settings (Ajustes).

Fahrenheit y Celsius

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “TEMP UNIT” (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Audible Tones Disable (Deshabilitar los tonos audibles)

Apaga todos los tonos, incluso el de fin de ciclo y los tonos de las teclas. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “SOUND” (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Volumen de sonido

Fija la intensidad del tono en alta o baja.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “SOUND VOLUME” (Volumen de sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

End of Cycle Tone (Tono de fin de ciclo)

Activa o apaga los tonos que se escuchan al final de un ciclo.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “END TONE” (Tono de final).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Tonos del teclado

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “KEYPRESS TONE” (Tono de Teclas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Reminder Tones Disable (Deshabilitar los tonos recordatorios)

Apaga el tono breve que se repite cada 1 minuto después de los tonos de fin de ciclo.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “REMINDER TONE” (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que en la pantalla aparezca “12/24 HOUR” (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancela para salir y para que se muestre la hora del día.

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.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “DEMO MODE” (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Modo Sabbath (Día de descanso)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Día de descanso), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

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 apagarán de inmediato.

Para activar la función Sabbath Mode (Día de descanso) (solo una vez):

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “SABBATH” (Día de descanso).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Apagado después de 12 horas

El control del horno se fija para apagarlo automáticamente 12 horas después de que haya comenzado la función de cocción o de limpieza. Esto no interferirá con ninguna función de cocción programada ni diferida.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “12Hr AUTO_OFF” (Apagado después de 12 Horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Idiomas - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “LANGUAGE” (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 o 2 para seleccionar el idioma deseado.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

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. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “TEMP CALIB” (Calibración de temperatura).
2. En algunos modelos, presione 1 para ajustar la calibración de la temperatura del cajón. Presione inicio, espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla, y continúe con el paso 3.

   O BIEN

   Presione la tecla Start (Inicio) para ajustar la calibración de la temperatura del horno. Espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla y continúe con el paso 3.
3. Presione 3 para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione la tecla 6 para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). La escala de desviación es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
4. Presione las teclas inicio o cancelarara salir y para que se muestre la hora del día.

Modo Sabbath

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Día de descanso), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

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 apagarán de inmediato.

Para activar la función Sabbath Mode (Día de descanso) (solo una vez):

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “SABBATH” (Día de descanso). “OFF. Press (1) for On” (Apagado. Presione [1] para On [Encendido]) y podrá avanzar en la pantalla.
2. Presione 1. “ON. Press (1) for Off” (Encendido. Presione [1] para Off [Apagado]) y podrá avanzar en la pantalla. El modo Sabbath (Día de descanso) se puede activar para hornear.
3. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

   NOTA: Para desactivar el modo de día descanso repita los pasos del 1 al 3 con el fin de cambiar el estado de “SABBATH ON” (activado) a “SABBATH OFF” (desactivado).

Para activar el modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el teclado numérico para fijar una temperatura diferente de 350°F (177°C).
3. Presione la tecla inicio.

   Para la cocción programada en modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione la tecla inicio.
4. Presione SETTINGS (Ajustes). Luego presione 7. Aparecerá “SAb” en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath [Día de descanso] está funcionando):

1. Presione la tecla numérica según se indique en el texto que se desplaza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.

   NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. En la pantalla aparece el texto que había antes de presionar la tecla.
2. Presione la tecla inicio.

Para desactivar el modo Sabbath (Día de descanso):

Presione la tecla Settings (Ajustes) y luego 7 para volver al horneado normal o presione cancelar para apagar la estufa.

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.

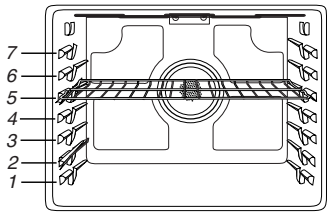
Utensilios para hornear

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.

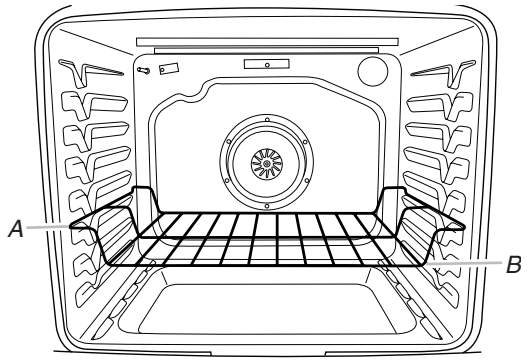


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

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 2 minutos. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2 1/2 a 3 1/2 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

* 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

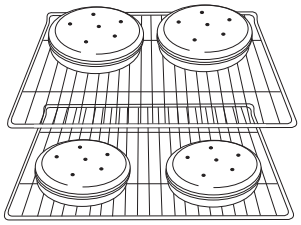
Dos parrillas (sin convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

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 pasteles de capas en dos parrillas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Horneado), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Si no dispone de dos parrillas planas, utilice una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 6. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y los pasteles delanteros.



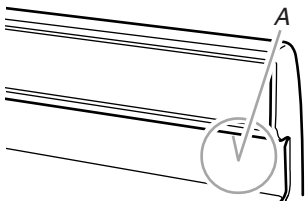
Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en dos parrillas, use la función Convection Bake (Horneado por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 3.

Si no dispone de dos parrillas planas, utilice una parrilla plana en la posición 2 y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición 6.

Si no dispone de la función Convection Bake, utilice la función Bake estándar.

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 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.

Precalentamiento rápido

Puede usarse Rapid Preheat (precalentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante el precalentamiento rápido. Las parrillas adicionales deben quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (precalentamiento rápido). Presione RAPID PREHEAT (precalentamiento rápido) y siga las indicaciones del control del horno; o bien, si el precalentamiento ya se ha iniciado, simplemente presione RAPID PREHEAT (precalentamiento rápido). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar los alimentos en el horno. Cuando se haya terminado el ciclo de precalentamiento rápido, el horno pondrá en marcha un ciclo Bake (Horneado) normal.

IMPORTANTE: El precalentamiento rápido se debe utilizar únicamente para hornear con una sola parrilla.

Temperatura del horno

Mientras esté en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción.

NOTA: En los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

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.

Asado a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque los alimentos sobre una rejilla en una bandeja para asar y después ubíquelos en el centro de la parrilla del horno.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar.

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Use las parrillas 6 o 7 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará para mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice un recipiente para asar y una rejilla. Se han diseñado para drenar los jugos y evitar salpicaduras y humo.

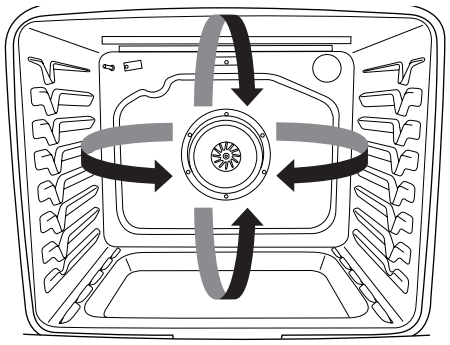
  Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido.

NOTA: Es normal que haya olores y humo cuando el horno se use las primeras veces o si tiene mucha suciedad.

Cocción por convección

Hace que los ciclos de cocción por convección (con ventilador) enciendan y apaguen el quemador de horneado a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. 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.

IMPORTANTE: Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos pueden cocerse a una temperatura más baja o en menos tiempo. Esta estufa reduce automáticamente la temperatura fijada del horno en 25°F (15°C) para la cocción por convección.



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

NOTA: El ventilador de convección se encenderá aproximadamente a los 5 minutos de cualquier ciclo de convección.

Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.

NOTA: La puerta del horno debe estar cerrada para asar a la parrilla por convección.

Convección (verdadera) y Convección (con ventilador)

Cuando hornee, ase a la parrilla o ase por convección, ingrese su temperatura normal para hornear. El control reducirá automáticamente la temperatura fijada del horno en 25°F (15°C).

Opciones de convección

Horneado por convección: horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles.

Asar por convección: pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res.

Asar a la parrilla por convección: cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular.

Cómo hacer leudar el pan

Al leudar el pan, la masa se prepara para el horneado activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía. El leudado estándar deberá usarse para la masa fresca, la masa descongelada y para el primer y segundo leudado.

Para leudar:

Antes del primer leudado, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cúbrala de modo flojo con papel encerado revestido de manteca. Coloque en la guía 2 de la parrilla y cierre la puerta del horno.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor de 120°F (49°C), la pantalla indicará “Oven Cooling” (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 120°F (49°C).

1. Presione PROOF (Leudar).
2. Presione la tecla inicio.

   Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.
3. Presione la tecla cancelar cuando haya terminado de leudar.

Antes de poner a leudar la masa por segunda vez, dele forma, colóquela en la (las) charola(s) para hornear y luego, cúbrala ligeramente. Siga los mismos pasos detallados anteriormente para ubicar y controlar la masa. Quite la cubierta antes de hornear.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor de 120°F (49°C), la pantalla indicará “Oven cooling” (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 120°F (49°C).

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 una cocción programada:

1. Presione BAKE o BROIL (Hornear o Asar), o CONVECT (Cocción por convección) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de Cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione la tecla inicio. En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione la tecla cancelar para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

1. Presione BAKE o BROIL (Hornear o Asar), o CONVECT (Cocción por convección) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de Cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
4. Presione DELAY START (Inicio diferido).
5. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
6. Presione la tecla inicio.

   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. El ajuste de la temperatura y/o el tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de presionar inicio y repetir los pasos del 2 al 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.
7. Presione la tecla cancelar para borrar la pantalla.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de limpieza

AquaLift® Self-Cleaning Technology

La tecnología AquaLift® 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.

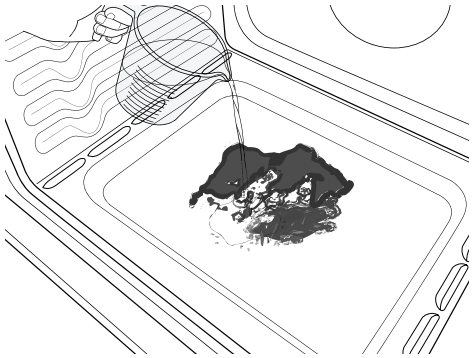
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor que 200°F (93°C), aparecerá “Oven Cooling” (Enfriamiento del horno) en la pantalla y el ciclo de limpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se haya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

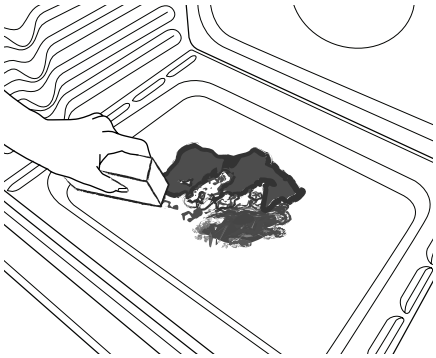


2. Vierta 1 3/4 tazas (14 oz [414 mL]) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta del horno.



   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.

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016 (no se incluye):
  Para obtener más información, consulte la sección “Accesorios”.

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.

PLANCHA

Para evitar dañar la superficie antiadherente, no lave la plancha en la lavavajillas ni use lana de acero o limpiadores abrasivos.

Método de limpieza:

- Detergente suave

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

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarlas, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén la posición Off (Apagado).

Para hacer un reemplazo:

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

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 página de la garantía de este manual y escanee el código con su dispositivo móvil o visite **producthelp.whirlpool.com**. En Canadá, visite **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
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desenchufado.	Enchufe el aparato a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
	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.
Los quemadores de superficie no funcionan	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”.
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	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 se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para buscar la información de contacto.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	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.

Problema	Posibles causas	Soluciones
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	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.
El horno no funciona	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.
	El control está bloqueado.	Mantenga presionado Inicio durante 3 segundos para desbloquear.
	La estufa está en modo Demo (modo de demostración).	Mantenga presionado la tecla inicio durante 10 segundos para salir de Demo Mode (Modo de demostración). Demo Mode (Modo de demostración) se usa para los modelos que se exhiben en la sala de exposición.
	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno.	Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente.	Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	La temperatura del horno debe regularse.	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
No funciona el ventilador de convección	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.
La pantalla muestra mensajes	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 la tecla 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 sección “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”.
Quedan depósitos de minerales en el piso del horno después del ciclo de limpieza	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
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	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.	Sitúe 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
El quemador de superficie hace ruidos como estallidos	Quemador mojado.	Déjelo secar.
Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento del horneado y el asado a la parrilla 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.	
Estallido	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.
Chasquido	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.
Zumbido o sonido de "puf"	Se está encendiendo el quemador de hornear o de asar a la parrilla.	Esto es normal.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	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**. En Canadá, visite nuestro sitio web en **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

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL®

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ. SE REQUIERE LA PRUEBA DE COMPRA PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA.

Tenga a mano la siguiente información cuando llame al Centro para la eXperiencia del cliente:

- Nombre, dirección y número de teléfono
- Número de modelo y de serie
- Una descripción clara y detallada del problema
- Prueba de compra incluido el nombre y la dirección del distribuidor o vendedor

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de contactarnos para obtener servicio, determine si el producto requiere reparación. Algunas consultas pueden atenderse sin servicio técnico. Tómese unos minutos para revisar la sección de Solución de problemas o Problemas y soluciones del Manual de uso y cuidado, escanee el código QR que se encuentra a la derecha para acceder a los recursos adicionales o visite www.whirlpool.com/product_help.
2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de Whirlpool. Para EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio bajo la garantía a:

www.whirlpool.com/product_help

Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool

En EE.UU., llame al 1-800-253-1301. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, mantenido y operado según las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Whirlpool") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra existentes en el momento de la compra de este electrodoméstico principal o, a su sola discreción, reemplazará el producto. En el caso de reemplazar el producto, su electrodoméstico estará cubierto por la garantía por el tiempo restante del período de garantía de la unidad original.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Whirlpool. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada entrará en vigor a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones del usuario, del operador o de instalación publicadas.
2. Instrucción a domicilio sobre cómo usar el producto.
3. Servicio para corregir el mantenimiento o la instalación incorrecta del producto, la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de plomería o instalación eléctrica doméstica (por ejemplo, instalación eléctrica, fusibles o mangueras de entrada de agua del hogar).
4. Piezas de consumo (por ejemplo, focos de luz, baterías, filtros de agua o de aire, soluciones de conservación, etc.).
5. Defectos o daños causados por el uso de piezas o accesorios no legítimos de Whirlpool.
6. Conversión del producto de gas natural o gas L.P.
7. Daño causado por accidente, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos o el empleo de productos no aprobados por Whirlpool.
8. Reparaciones a piezas o sistemas para corregir el daño o los defectos del producto a causa de reparaciones por servicio no autorizado, alteraciones o modificaciones en el electrodoméstico.
9. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado del electrodoméstico a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Whirlpool en un lapso de 30 días.
10. Decoloración, herrumbre u oxidación de las superficies producto de entornos corrosivos o cáusticos que incluyen, entre otras cosas, altas concentraciones de sal, humedad elevada o exposición a productos químicos.
11. Pérdida de comida o medicamentos debido a la falla del producto.
12. Recogida o entrega. Este producto está destinado para ser reparado en su hogar.
13. Gastos de viaje o de transporte para prestar servicio en lugares remotos en los cuales no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Whirlpool.
14. Remoción o reinstalación de electrodomésticos en lugares inaccesibles o dispositivos empotrados (por ejemplo, adornos, paneles decorativos, pisos, armarios, islas, mostradores, paredes, etc.) que interfieran con el servicio, la remoción o el reemplazo del producto.
15. Servicio técnico o piezas para electrodomésticos con números de serie/modelo originales removidos, alterados o no identificados con facilidad.

El costo de la reparación o del reemplazo bajo estas circunstancias excluidas correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

Whirlpool no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico principal aparte de las declaraciones incluidas en esta garantía. Si usted desea una garantía con una duración más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este electrodoméstico principal, deberá dirigirse a Whirlpool o a su distribuidor acerca de la compra de una garantía extendida.

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. WHIRLPOOL NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizás no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

11/14

®/™ ©2017 Whirlpool. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.
Usado en Canadá bajo licencia. Todos los derechos reservados.