

Front Control Gas Range Control Guide

FEATURE GUIDE

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

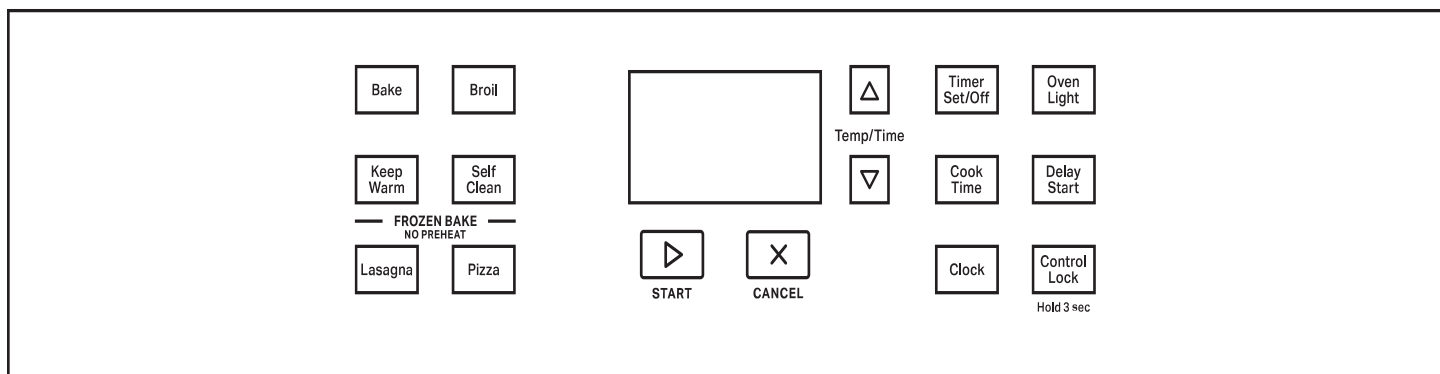
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.whirlpool.com for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at www.whirlpool.ca.

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
OVEN LIGHT	Oven cavity light	While the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Cleaning cycle.
SELF CLEAN (on some models)	Self-Cleaning cycle	See the "Self-Cleaning Cycle" section in the Owner's Manual.
CONTROL LOCK (Hold 3 Sec)	Oven control lockout	1. Check that the oven is OFF. 2. Press and hold the Control Lock 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.
CLOCK	Clock	The clock uses a 12-hour cycle. 1. Check that the oven is OFF. 2. Press CLOCK. 3. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch the minutes. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to set the minutes. 4. Press CLOCK or START.
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 Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to set the length of time. 3. Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. 4. Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
BAKE	Baking and roasting	1. Press BAKE. 2. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat Step 2. Press START. 5. Press CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BROIL	Broiling	1. Press BROIL. 2. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press START. Preheat oven for 5 minutes. 4. Position cookware in oven and close the oven door. 5. To change the temperature, repeat Step 3. Press START. 6. Press CANCEL when finished.
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 10 seconds, a tone will sound and Start will blink until pressed or canceled. If Start is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
FROZEN BAKE	Prepackaged food	1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. NOTE: Cook only 1 package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology. 2. Press FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA. 2. Press FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA. 3. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging. 4. Press COOK TIME. 5. Press the Temp/Time “up” and “down” arrow keypads to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. 6. Press START. 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. To add more time, press the Temp/Time “up” arrow keypad and then press START. 7. Press START to start the calculated time. 8. At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food's doneness. To add more time, press the Temp/Time “up” arrow keypad and then press START. Unless more time is selected, the bake element turns off. 9. Press CANCEL when finished.
DELAY START	Delayed start	The Delay keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
COOK TIME	Timed cooking	Timed Cooking 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. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
KEEP WARM	Hold warm	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. 1. Press KEEP WARM. 2. Temperature is set at 170°F (75°C). Press the “up” and “down” arrow keypads until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press START. 4. Press CANCEL when finished.
CANCEL	Range function	The Cancel keypad stops any function except the Timer and Control Lock.
TEMP/TIME	Temperature and time adjust	The Temp/Time “up” and “down” arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.

Surface Temperatures

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

Baking, Warming or Storage Drawer

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

Oven Vent

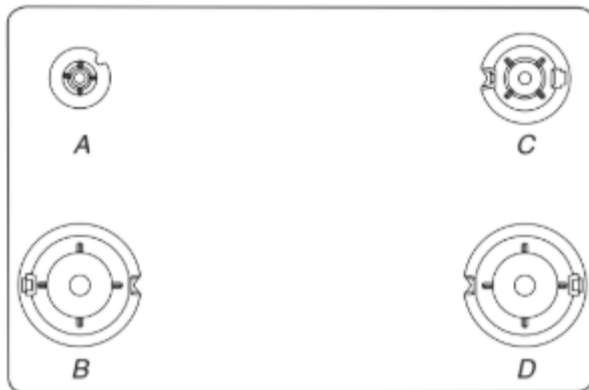
The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

Preheating

When beginning a Bake, Convection Bake, or Convection 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.

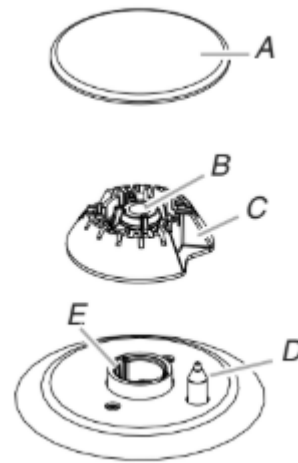
Sealed Surface Burners

The burner bases and caps must be properly positioned before cooking. Your range comes with 3 sizes of burners and caps. Each round burner base is marked with letters indicating the burner size. Align the burner bases as shown in the following illustration:



A. Small (AUX)
B. Large (UR)

C. Medium (SR)
D. Large (UR)



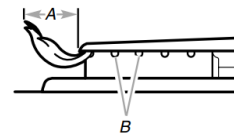
A. Burner cap
B. Gas tube opening
C. Burner base
D. Igniter electrode
E. Orifice holder

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 in the Owner's Manual.

Alignment: Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base. Your range comes with 3 sizes of burners and caps. Each round burner base is marked with letters indicating the burner size.

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

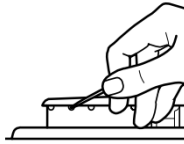
Burner Ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

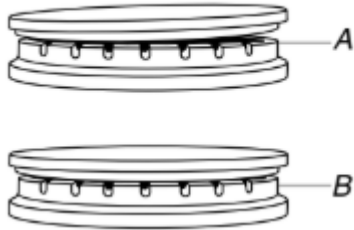
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section in the Owner's Manual.
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. Each round burner cap is marked with letters indicating the burner size. 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. Burner caps should be level when properly positioned. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

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.

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

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL or OFF/CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed. Indicator lights show functions that are 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 (on some models), repeating every 20 seconds after the end-of-cycle tones

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

On some models: Use the Clock/Tools keypad to change the tone settings.

Fahrenheit and Celsius

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

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

To exit mode, press CANCEL or OFF/CANCEL. Depending on your model.

Keypress Tones

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

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

To exit mode, press CANCEL or OFF/CANCEL.

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 heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

To change: Press CANCEL, CANCEL, Temp/Time “up” arrow keypad, TIMER SET/OFF. Repeat to change back and end Demo mode.

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 in Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

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

Sabbath Mode

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

- Temp/Time “up” and “down” arrow keypads
- Cancel

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

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

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

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

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

To Bake Using Sabbath Mode:

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

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

To Set a Timed Bake Using Sabbath Mode (on some models):

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

On some models: The temperature and/or cook time settings can be changed anytime after the oven turns on by repeating steps 2 through 5.

On some models: To cancel the current delay time and enter a different delay time, press CANCEL and repeat steps 1 through 7.

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

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

To Set a Delayed Timed Bake Using Sabbath Mode (on some models):

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

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

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

Keep Warm

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

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

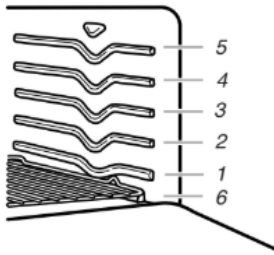
To Use:

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

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to the desired temperature and then START.

Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustration and chart as a guide for positioning racks.



Food	Rack Position
Extra-large items	6
Roasting large and small cuts of meat and poultry	1
Pies, casseroles, yeast bread, quick breads, frozen convenience foods, and 2-rack baking	2
Most baked goods on a cookie sheet, jelly roll pan, or in muffin pans; casseroles; frozen convenience foods	3
Use for broiling and toasting.	4
2-rack baking	5

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.

Multiple Rack Cooking

Two-rack: Use rack positions 2 and 5.

Baking and Roasting

The bake and broil burners cycle on and off in intervals. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to "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 Start is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (38°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display.

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 Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 4 or 5 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 Quick Start Guide for contact information.

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

Cook Time

To Set a Timed Cook:

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

To Set a Delayed Timed Cook:

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

1. Press **BAKE**.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press **COOK TIME**. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press **DELAY START**. The delay oven hour indicator will light up.
6. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to enter the hour of day to start.
7. Press **DELAY START**. The delay oven minute will light up.
8. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to change the minute.
9. Press **START**

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing Start by repeating steps 1 through 7.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

10. Press **CANCEL** to clear the display.

Guide des commandes de la cuisinière à gaz avec commandes à l'avant

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de l'appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

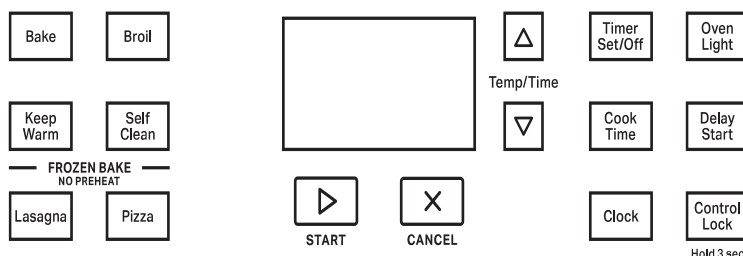
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web sur www.whirlpool.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle au www.whirlpool.ca.

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
OVEN LIGHT (lampe du four)	Lampe de la cavité du four	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
SELF CLEAN (autonettoyage) (sur certains modèles)	Programme d'autonettoyage	Consulter la section « Programme d'autonettoyage » du manuel d'utilisation.
CONTROL LOCK (Hold 3 Sec) (verrouillage des commandes – appuyer pendant 3 s)	Verrouillage des commandes du four	1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer sur la touche Control Lock (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. 3. Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. 4. Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
CLOCK (horloge)	Clock (horloge)	L'horloge utilise un programme de 12 heures. 1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer sur CLOCK (horloge). 3. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour régler les minutes. 4. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).

TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
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. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée. 3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. 4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche). 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	Broiling (cuisson au gril)	1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). 2. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. 3. Appuyer sur START (mise en marche). Préchauffer le four pendant 5 minutes. 4. Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte. 5. Pour changer la température, répéter l'étape 3. Appuyer sur START (mise en marche). 6. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 10 secondes, un signal sonore se fait entendre et Start clignote jusqu'à ce qu'on appuie sur celle-ci ou qu'on l'annule. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 30 secondes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
FROZEN BAKE (cuisson d'aliments surgelés)	Plats préparés surgelés	1. Placer le plat sur une grille plate du four à la position 3. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». REMARQUE : Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée. 2. Appuyer sur FROZEN BAKE LASAGNA ou PIZZA (cuisson de lasagnes ou pizza surgelées). 3. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour régler la température selon les indications de l'emballage. 4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). 5. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » et « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée maximum de temps selon les indications de l'emballage. 6. Appuyer sur START (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. Pour ajouter du temps, appuyer sur la touche à flèche « Temp/Time » (température/durée), puis sur START (mise en marche). 7. Appuyer sur START (mise en marche) pour lancer le calcul de la durée de cuisson. 8. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Pour ajouter du temps, appuyer sur la touche à flèche « Temp/Time » (température/durée), puis sur START (mise en marche). Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint. 9. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
DELAY START (mise en marche différée)	Delayed start (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 de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
COOK TIME (durée de cuisson)	Timed Cooking (cuisson minutée)	La fonction Timed Cooking (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 Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
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. La température est réglée à 170 °F (75 °C). Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » et « vers le bas » jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CANCEL (annulation)	Fonction de la cuisinière	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de la minuterie et du Control Lock (verrouillage des commandes).
TEMP/TIME (température/durée)	Réglage de la durée et de la température de cuisson	Les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) servent à régler la durée et la température.

Températures en surface

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

Tiroir de cuisson, de réchaud ou de remisage

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

Évent du four

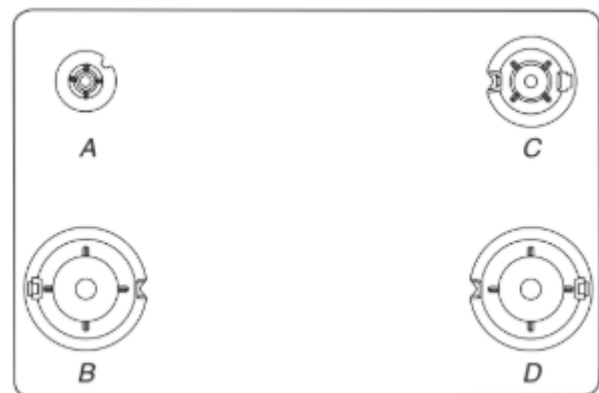
L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Préchauffage

Au début d'un programme Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson au four par convection) ou de Convection Roast (rôtissage par 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 de la cavité du four. 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.

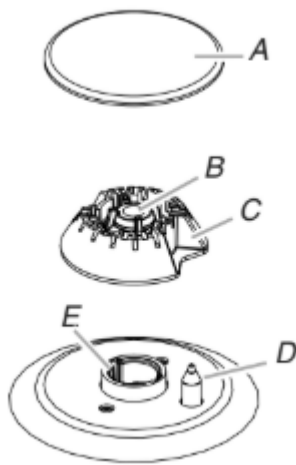
Brûleurs de surface scellés

Les bases et les chapeaux des brûleurs doivent être correctement positionnés avant la cuisson. Votre cuisinière comprend trois tailles de brûleurs et de chapeaux. Chaque base de brûleur ronde est marquée de lettres indiquant la taille du brûleur. Aligner les bases des brûleurs comme indiqué dans l'illustration suivante :



A. Petit (AUX)
B. Grand (UR)

C. Moyen (SR)
D. Grand (UR)



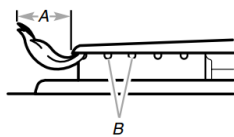
A. Chapeau de brûleur D. Électrode d'allumage
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz E. Porte-gicleur
C. Base du brûleur

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 comme indiqué à la section « Nettoyage général » du manuel d'utilisation.

Alignement : S'assurer d'aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-injecteur situé sur la table de cuisson et d'aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur. Votre cuisinière comprend trois tailles de brûleurs et de chapeaux. Chaque base de brûleur ronde est marquée de lettres indiquant la taille du brûleur.

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur 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 le tube de gaz contre tout renversement.



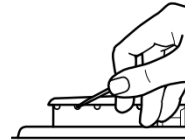
A. 1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué dans l'illustration précédente. 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.

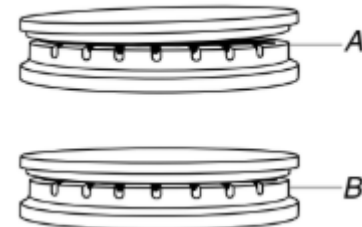
Nettoyage :

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

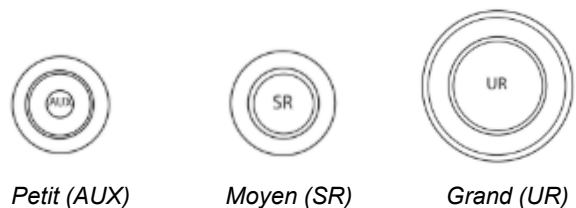
1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer comme indiqué à la section « Nettoyage général » dans le manuel d'utilisation.
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite comme indiqué. 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. Chaque chapeau de brûleur rond est marqué de lettres indiquant la taille du brûleur. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.



A. Incorrect
B. Correct



5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne balance pas et n'oscille pas. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

UTILISATION DU FOUR

Durant le fonctionnement normal de la cuisinière, plusieurs bruits se font entendre chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme de cuisson :

- Les robinets de gaz peuvent produire un bruit « d'éclatement » lorsqu'ils sont ouverts ou fermés.
- Les allumeurs émettront plusieurs « déclics » jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée.
- Un bruit « d'affaissement » peut se faire 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 et lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : Les émanations de fumée peuvent mettre en danger la santé de certains oiseaux qui y sont extrêmement sensibles. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

REMARQUE : Sur certains modèles : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte est ouverte. Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) pour l'effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Les témoins lumineux indiquent quelles fonctions sont activées.

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 (sur certains modèles), se répétant toutes les 20 secondes après le signal sonore de fin du programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
Sur certains modèles : Appuyer sur la touche Clock/Tools (horloge/outils) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut l'afficher en degrés Celsius.

Pour modifier : Appuyer sur la touche « vers le haut » de Temp/Time (température/durée) pendant 5 secondes. « °C » ou « °F » apparaît sur l'afficheur. Répéter l'opération pour commuter à nouveau.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Selon le modèle.

Son des touches

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

Pour modifier : Appuyer sur LIGHT (lampe) ou OVEN LIGHT (lampe du four) pendant 5 secondes. Répéter l'opération pour commuter à nouveau.

Pour sortir de ce mode, appuyer sur CANCEL (annulation) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

Mode de démonstration

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

Pour modifier : Appuyer sur CANCEL (annulation), sur CANCEL (annulation), sur la flèche « vers le haut » de Temp/Time (température/durée), sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Répéter l'opération pour commuter à nouveau et mettre fin au mode Démo.

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.

Réglage de la température du four :

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

Mode Sabbath (Sabbat)

Le mode Sabbath (Sabbat) permet au four de rester sur un réglage Bake (cuisson au four) jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Timed Bake (cuisson au four minutée) peut aussi être réglée pour maintenir le four en marche pendant une partie seulement du Sabbath. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbath (Sabbat). Une fois le mode Sabbath réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode Kitchen Timer (minuterie de cuisine) est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- Flèches « vers le haut » et « vers le bas » de Temp/Time (température/durée)
- Cancel (annulation)

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.

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

Si on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath [Sabbat]).

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

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

Bake (cuisson au four) avec le mode Sabbath (Sabbat) :

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

Si on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, la cuisson cesse et le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath [Sabbat]).

Pour régler Timed Bake (cuisson au four minutée) avec le mode Sabbath (Sabbat) (sur certains modèles) :

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

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

Sur certains modèles : Pour annuler la mise en marche différée actuelle et saisir une nouvelle heure de mise en marche différée, appuyer sur CANCEL (annulation), puis répéter les étapes 1 à 7.

À la fin du temps de cuisson minuté, le four s'arrête automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent indiquant la fin de la cuisson.

Si on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, la cuisson cesse et le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath [Sabbat]).

Pour régler Delayed Timed Bake (cuisson au four minutée différée) avec le mode Sabbath (Sabbat) (sur certains modèles) :

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

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

Si on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath [Sabbat]).

Keep Warm (maintien au chaud)

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

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

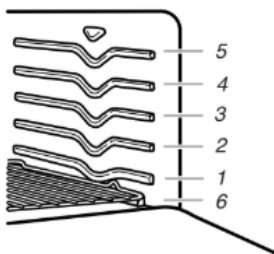
Utilisation :

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

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



Aliment	Position de grille
Pour les aliments de très grande taille	6
Pour le rôtissage de grands et petits morceaux de viande et de volaille	1
Tartes, mets en sauce, pain à levure, pains éclairs, plats surgelés et cuisson sur 2 grilles	2
La plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits, une tôle à roulés, un moule à muffins, les mets en sauce ou les plats surgelés	3
Utiliser pour la cuisson au gril et le rôtissage.	4
Cuisson au four sur 2 grilles	5

Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (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.

Cuisson sur plusieurs grilles

Deux grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5.

Cuisson au four et rôtissage

Les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence. Cette caractéristique est automatique lorsque le four est utilisé.

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

Préchauffage

Lorsqu'on appuie sur Start (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100 °F (38 °C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage.

Broiling (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 personnalisée au gril permet une maîtrise plus précise 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 les grilles 4 ou 5 pour la cuisson au gril. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

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

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

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

Cook Time (durée de cuisson)

Réglage de Timed Cook (cuisson minutée) :

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

Réglage de Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée) :

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.

5. Appuyer sur le bouton DELAY START (mise en marche différée). Le témoin lumineux d'heure de la mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur le bouton DELAY START (mise en marche différée). Le témoin lumineux de minutes de la mise en marche différée du four s'allume.
8. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour modifier les minutes.
9. Appuyer sur START (mise en marche)
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

Guía de controles de la estufa a gas frontal

GUÍA DE FUNCIONES

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

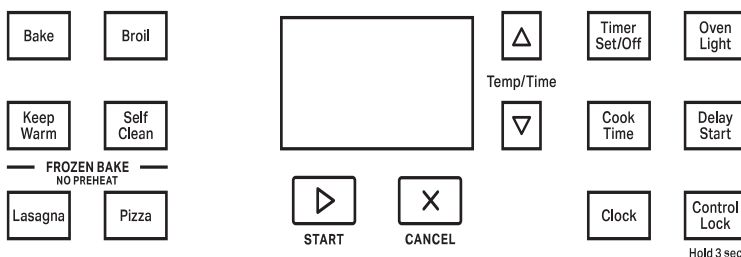
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en www.whirlpool.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente 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.



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
LUZ DEL HORNO	Luz de la cavidad del horno	Con la puerta del horno cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz de horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo de Self-Clean (autolimpieza).
SELF CLEAN (Autolimpieza) (en algunos modelos)	Ciclo de autolimpieza	Consulte la sección "Ciclo de autolimpieza" en el Manual del propietario.
CONTROL LOCK (Bloqueo de control) (mantenga presionado por 3 segundos)	Bloqueo de controles del horno	1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Mantenga presionado el botón Control Lock (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.
CLOCK (Reloj)	Clock (Reloj)	El reloj tiene un ciclo de 12 horas. 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione CLOCK (Reloj). 3. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o abajo para fijar las horas. Presione CLOCK (Reloj) para cambiar a los minutos. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o abajo para fijar los minutos. 4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. 1. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). 2. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración. 3. Presione START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) dos veces para cancelar el temporizador. No presione la tecla Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
BAKE (Hornear)	Hornear y asar	1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione las teclas de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio). 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	Broiling (Asar a la parrilla)	1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Presione las teclas de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). Caliente previamente el horno durante 5 minutos. 4. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta. 5. Para cambiar la temperatura, repita el paso 3. Presione START (Inicio). 6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
INICIO	Inicio de cocción	La tecla Start (Inicio) inicia cualquier función del horno. Si no presiona Start (Inicio) en menos de 10 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que lo presione o cancele. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
FROZEN BAKE (Hornear productos congelados)	Alimentos previamente empaquetados	1. Ubique los alimentos en una parrilla plana del horno en la posición de parrilla 3. Consulte la sección "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear". NOTA: Cocine 1 solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™. 2. Presione FROZEN BAKE LASAGNA (Hornear lasaña congelada) o PIZZA. 2. Presione FROZEN BAKE LASAGNA (Hornear lasaña congelada) o PIZZA. 3. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura según se recomienda en el empaquetado del alimento. 4. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). 5. Presione las teclas con flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo máximo de cocción según se recomienda en el empaquetado del alimento. 6. Presione START (Inicio). La estufa calculará el tiempo de cocción óptimo con base en la temperatura real del horno. 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 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Para agregar tiempo, presione la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) y, después, presione START (Inicio). 7. Presione START (Inicio) para iniciar el tiempo calculado. 8. Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Para agregar tiempo, presione la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) y, después, presione START (Inicio). A menos que se seleccione más tiempo, el elemento para hornear se apaga. 9. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
DELAY START (Inicio diferido)	Delayed start (Inicio diferido)	La tecla 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 es posible que no se horneen correctamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	La función Timed Cooking (Cocción programada) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. La temperatura se ajusta en 170 °F (75 °C). Presione las teclas de flecha hacia arriba y abajo hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
CANCEL (Cancelar)	Función de la estufa	La tecla Cancel (Cancelar) detiene todas las funciones, excepto Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).
TEMP/TIME Temperatura/Tiempo)	Ajuste de temperatura y hora	Las teclas de Temp/Time Temperatura/Tiempo) con flechas hacia arriba y abajo se utilizan para ajustar la hora y la temperatura.

Temperatura de la superficie

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

Cajón de horneado, calentamiento o almacenamiento

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

Ducto de ventilación del horno

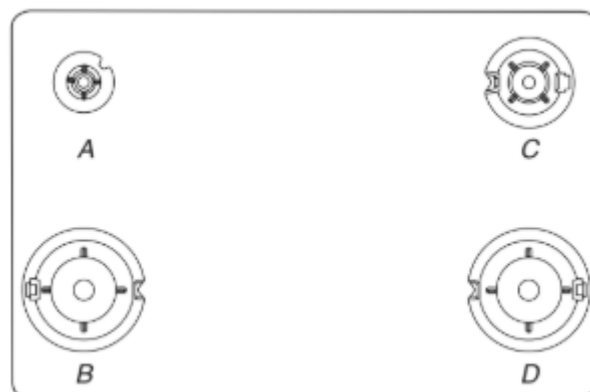
El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.

Preheating (Precalentamiento)

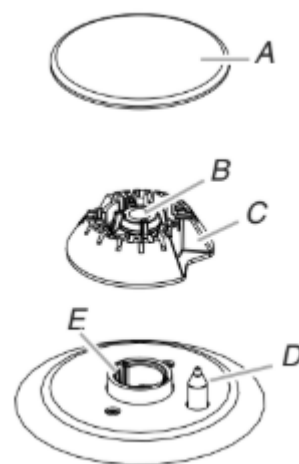
Cuando comience un ciclo Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección) o Convection Roast (Asar por convección), el horno empezará a precalentarse después de que se presione el botón Start (Inicio). El horno tardará de 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo Preheat (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 los alimentos cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento, antes de que suene el tono.

Quemadores de superficie sellados

Las bases y las tapas de los quemadores deben estar correctamente ubicadas antes de cocinar. La estufa viene con 3 tamaños de quemadores y de tapas. La base de cada quemador redondo está marcada con letras que indican el tamaño del quemador. Alinee las bases de los quemadores como se muestra en la ilustración siguiente:



A. Pequeño (AUX) C. Mediano (SR)
B. Grande (UR) D. Grande (UR)



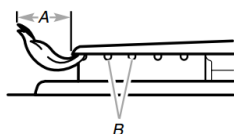
A. Tapa del quemador D. Electrodo encendedor
B. Abertura del tubo de gas E. Soporte de orificio
C. Base del quemador

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de la rejilla del quemador.

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, y quite y limpie periódicamente las tapas como se indica en la sección "Limpieza general".

Alineamiento: Asegúrese de alinear la abertura del tubo de gas en la base del quemador con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base del quemador. La estufa viene con 3 tamaños de quemadores y de tapas. La base de cada quemador redondo está marcada con letras que indican el tamaño del quemador.

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir libremente a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales a la abertura del tubo de gas. Para mantener los derrames lejos del tubo de gas, use siempre una tapa para los quemadores.



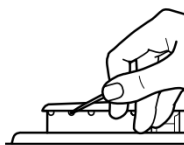
A. 1-1 1/2" (2,5 a 3,8 cm)
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales en los orificios del quemador.

Para limpiar:

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

1. Retire la tapa del quemador de la base del quemador y limpie como se indica en la sección "Limpieza general" en el Manual del propietario.
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 reparación capacitado.



4. La tapa de cada quemador redondo está marcada con letras que indican el tamaño del quemador. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



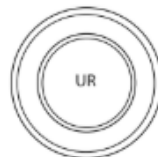
A. Incorrecto
B. Correcto



Pequeño (AUX)



Mediano (SR)



Grande (UR)

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. La tapa de los quemadores no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada. Si el quemador sellado igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

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 a la parrilla.

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 las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

NOTA: en algunos modelos: el ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta demasiado tiempo, los elementos calentadores se apagará hasta que se la cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione OFF/CANCEL (Apagado/Cancelar) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Presión de tecla válida
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha introducido una función.
- Señal recordatoria (en algunos modelos), se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

En algunos modelos: Use la tecla Clock/Tools (Reloj/Herramientas) para cambiar los ajustes de tono.

Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

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

Para cambiarla: Mantenga presionada la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) durante 5 segundos. Aparecerá "°C" o "°F" en la pantalla. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar) u OFF/CANCEL (Apagado/Cancelar). En función de su modelo.

Keypress Tones (Tonos del teclado)

Activa o apaga los tonos que se escuchan cuando se presiona una tecla.

Para cambiarla: Mantenga presionado LIGHT (Luz) OVEN LIGHT (Luz del horno) por 5 segundos. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar) u OFF/CANCEL (Apagado/Cancelar).

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 enciendan los elementos calentadores. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

Para cambiarla: Presione la tecla CANCEL (Cancelar), la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Tiempo), TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). Repita para regresar al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

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 apagará según sea necesario para mantener una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague. También puede programar el modo Timed Bake (Horneado programado) para mantener el horno encendido solo durante una parte del Sabbath. La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactivará durante el modo Sabbath (Sabbat). Después de fijar el modo Sabbath, no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (temporizador de estufa) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán las teclas siguientes:

- Teclas de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo)
- Cancel (Cancelar)

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

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

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

Antes de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante el período completo de este modo. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), permanecerá encendida todo el tiempo que este modo esté en uso. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), permanecerá apagada durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. Si abre la puerta o presiona la tecla Light/Oven Light (Luz/Luz del horno) no afectará la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath (Sabbat).

En el día festivo, la temperatura del horno puede cambiarse una vez que el horno esté en modo Sabbath (Sabbat) si se presionan las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo). La temperatura del horno cambia 25 °F (14 °C) cada vez que se presionan las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo). Presione START (Inicio) para activar la nueva temperatura. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

Para hornear usando el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Para cambiar la temperatura, presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo).
3. Presione START (Inicio).
4. Mantenga presionado TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. "Sab" destellará en la pantalla.

- Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características del Sabbath.

Si se presiona la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, se cancela el ciclo de cocción y el horno vuelve al modo de cocción normal (no cumple con el Sabbath [Sabbat]).

Para ajustar Timed Bake (Horneado programado) utilizando el modo Sabbath (Sabbat) (en algunos modelos):

- Presione BAKE (Hornear).
- Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
- Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
- Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar un tiempo de cocción.
- Presione START (Inicio).
- Mantenga presionada la tecla TIMER SET/OFF (Ajustar/ Apagar el temporizador) durante 5 segundos. "SAb" destellará en la pantalla.
- Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características del Sabbath. Se encenderán las luces de Bake (Hornear), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción).

En algunos modelos: Para cambiar los ajustes de temperatura y/o tiempo de cocción, en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 5 y presione Start (Inicio).

En algunos modelos: Para cancelar el tiempo de retraso actual e ingresar un tiempo de retraso distinto, presiones CANCEL (Cancelar) y repita los pasos 1 a 7.

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

Si se presiona la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, se cancela el ciclo de cocción y el horno vuelve al modo de cocción normal (no cumple con el Sabbath [Sabbat]).

Para ajustar Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (Sabbat) (en algunos modelos):

- Presione BAKE (Hornear).
- Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
- Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción se iluminará.
- Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar un tiempo de cocción.
- Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay.
- Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una duración de cocción.
- Presione START (Inicio).
- Mantenga presionada la tecla TIMER SET/OFF (Ajustar/ Apagar el temporizador) durante 5 segundos. "SAb" destellará en la pantalla.

- Presione BAKE (Hornear) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características del Sabbath. Aparecerá la luz indicadora Delay Start (Inicio diferido).

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

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

Keep Warm (Mantener caliente)

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

La función Keep Warm (Mantener caliente) permite mantener los alimentos cocinados a una temperatura lista para servirse.

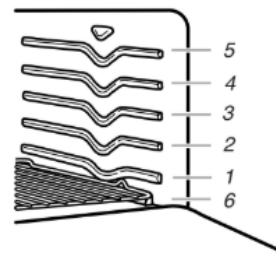
Forma de uso:

- Presione KEEP WARM (Mantener caliente).
- Presione las teclas de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.
- Presione START (Inicio).
- Coloque los alimentos en el horno.
- Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione las teclas de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta ajustar la temperatura que desee y luego, presione START (inicio).

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

Use como guía la ilustración y las tablas siguientes para colocar las parrillas.



Alimentos	Posiciones de la parrilla
Elementos de gran tamaño	6
Asado de cortes grandes y pequeños de carne y aves	1
Pasteles, guisos, pan con levadura, panes rápidos, alimentos precocidos congelados y horneado en 2 parrillas	2

La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, una bandeja para galletas con lados o bandejas para panecillos; guisados; alimentos precocinados congelados	3
Úsela para asar a la parrilla y tostar.	4
Horneado con 2 parrillas	5

Utensilios para hornear

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

Cocción en varias parrillas

Dos parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 5.

Hornear y asar

Los quemadores de hornear y asar tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. Esta función se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas de acuerdo con lo especificado en la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Para 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.

Preheating (Precalentamiento)

Cuando se presiona Start (Inicio), el horno empieza el precalentamiento. Una vez que alcance los 100 °F (38 °C), la temperatura en la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla.

Broiling (Asar 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 el alimento sobre la rejilla en un recipiente para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.

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

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura según sea necesario. 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 4 o 5 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla. Están diseñados para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

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

Cook Time (Tiempo de cocción)

Para ajustar Timed Cook (Cocción programada):

1. Presione BAKE (Hornear). Se enciende la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla.

Para ajustar Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida):

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Vea la función de la tecla "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de funciones".

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá el indicador de la hora del horno.
6. Presione los botones de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para fijar la hora del día para iniciar la función.
7. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá el indicador de la minutos del horno.
8. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para cambiar los minutos.
9. Presione START (Inicio).
El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Los ajustes de temperatura y/o tiempo pueden cambiarse en cualquier momento después de presionar Start (Inicio) repitiendo los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.
10. Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla.