



STANDARD CLEANING GAS RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-866-698-2538** or visit our website at **www.whirlpool.com**.

In Canada, call for assistance, installation or service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at **www.whirlpool.ca**.

LIMPIEZA ESTÁNDAR PARA EL USUARIO DE LA COCINA A GAS

Manual de uso y cuidado

Si tiene preguntas sobre características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico, llame al: **1-866-698-2538** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.com**.

En Canadá, llame para obtener asistencia, instalación o servicio, llame al: **1-800-807-6777** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca**.

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	3	OVEN USE	8
The Anti-Tip Bracket	4	Aluminum Foil.....	8
COOKTOP USE	5	Positioning Racks and Bakeware.....	9
Cooktop Controls.....	5	Bakeware.....	9
Surface Burners	5	Oven Vent.....	9
Griddle (on some models).....	6	Baking and Roasting.....	10
Home Canning	6	Broiling.....	10
Cookware	6	RANGE CARE	11
ELECTRONIC OVEN CONTROL	7	General Cleaning.....	11
Display.....	7	Oven Light	12
Oven Indicator Lights.....	7	Oven Door	12
Start.....	7	Removing the Oven Bottom.....	12
Cancel	7	TROUBLESHOOTING	13
Clock	7	ASSISTANCE OR SERVICE	15
Tones.....	7	In the U.S.A.	15
Fahrenheit and Celsius.....	8	In Canada	15
Timer.....	8	Accessories	15
Frozen Bake.....	8		
Control Lock.....	8		
Oven Temperature Control	8		

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA ESTUFA	16	USO DEL HORNO	22
El soporte antivuelco.....	17	Papel de aluminio.....	22
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	19	Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear	23
Controles de la superficie de cocción	19	Utensilios para hornear	23
Quemadores de superficie.....	19	Ducto de ventilación del horno	23
Plancha (en algunos modelos).....	20	Cómo hornear y asar	24
Envasado casero.....	20	Asar a la parrilla.....	24
Utensilio de cocina.....	20	CUIDADO DE LA ESTUFA	25
CONTROLES ELECTRÓNICOS DEL HORNO	21	Limpieza general	25
Pantalla.....	21	Oven light (Luz del horno)	26
Luces indicadoras del horno	21	Puerta del horno.....	26
Inicio	21	Cómo quitar el fondo del horno.....	26
Cancel (Cancelar)	21	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	27
Clock (Reloj)	21	ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO	29
Tonos	21	En EE. UU.....	29
Fahrenheit Celsius.....	22	En Canadá.....	29
Timer.....	22	Accesorios.....	29
Horneado de congelados	22		
Control Lock (Bloqueo de controles)	22		
Control de la temperatura del horno.....	22		

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:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

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

For more information, contact your gas supplier.

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

The Anti-Tip Bracket

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



WARNING

Tip Over Hazard

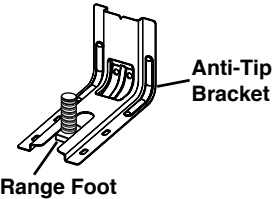
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

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

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



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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

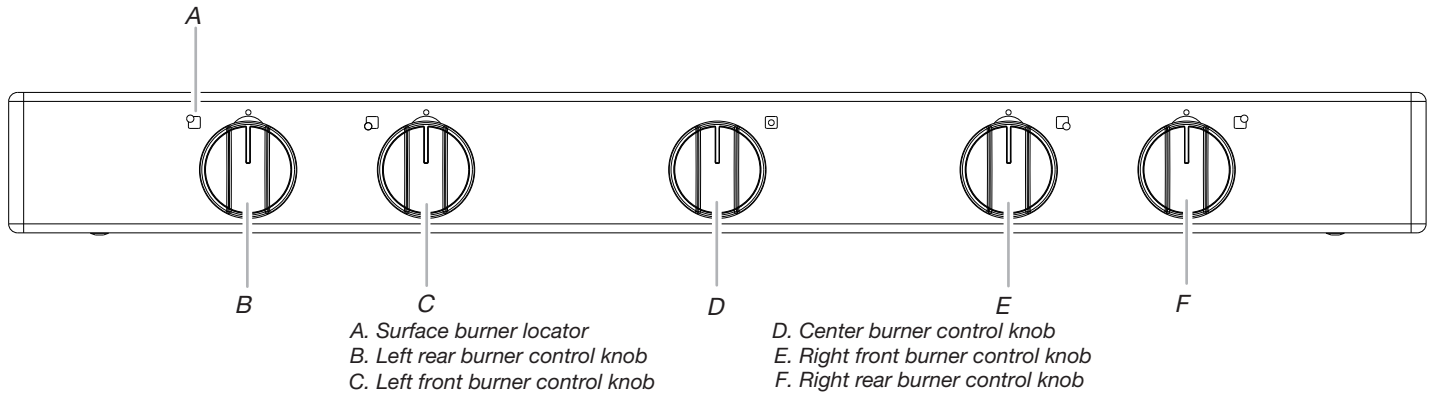
For self-cleaning ranges –

- **CAUTION:** DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN OVEN DURING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.
- **Before Self-Cleaning the Oven –** Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE

Cooktop Controls



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 LITE.

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.

IMPORTANT: Do not lift the cooktop on sealed burner models. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

To Set Burner Temperature:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE. All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between High and Low. The clicking will stop. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	■ Light the burner.
High	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.

SETTING

RECOMMENDED USE

Med (medium)

- Hold a rapid boil.
- Quickly brown or sear food.
- Fry or saute foods.
- Cook soups, sauces and gravies.
- Stew or steam foods.

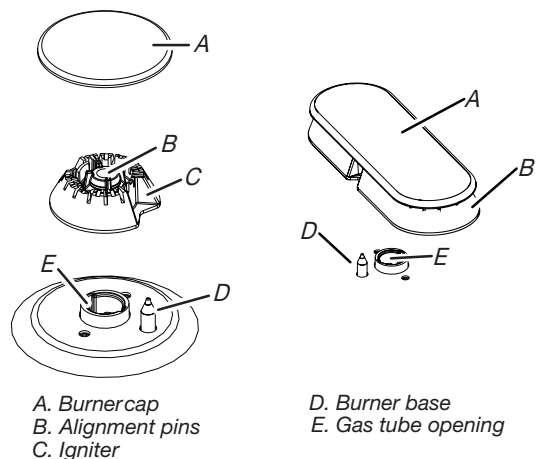
Low

- Keep food warm.
- Simmer (use smallest burners).

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 LITE. After burner lights, turn knob to setting.

Surface Burners



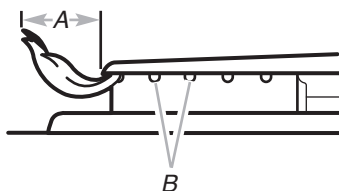
IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

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

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

NOTE: The oval burner base is permanently attached to the burner cap.

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.



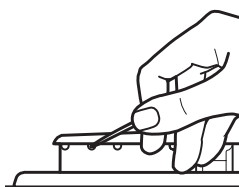
A. 1-1½" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. 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 surface grates.
2. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
3. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
4. 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.



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

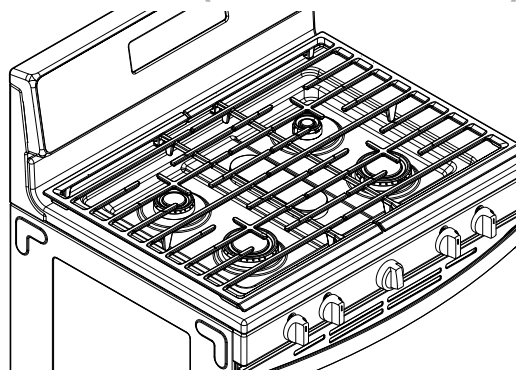


A. Incorrect
B. Correct

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

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

Griddle (On some models)



To Use the Griddle:

1. Locate the griddle on the center 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
4. For preheating and cooking, set the center burner to Medium to High heat for best performance.

NOTE: The griddle may also be used on the left or right side grates. For best results on the left side, the rear burner setting should be set to Medium, and the front burner setting should be set to Low.

For best results on the right side, the rear burner setting should be set to Medium-High, and the front burner should be set to Low.

To Clean the Griddle:

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

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 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

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 cooktop or 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.

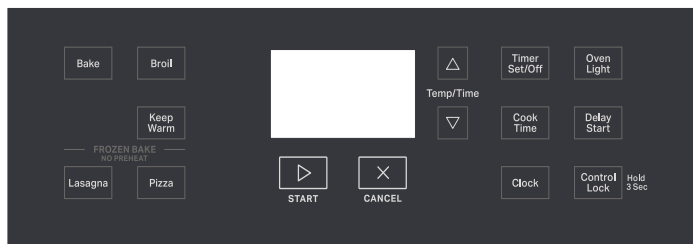
Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

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.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on- steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



Display

When power is first supplied to the appliance, a flashing time will appear on the display. Press CANCEL to clear flashing time from the display.

If flashing time appears, a power failure has occurred. Press CANCEL and reset the clock if needed.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When performing a cook or timer function, the display will show either hours and minutes, or minutes and seconds.

Oven Indicator Lights

The indicator lights are located on both sides of the display. The indicator lights light up or flash when the oven is in one of the following modes: Bake, Broil or Timer.

Start

START begins any oven function. If START is not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the Push to START ("PSH") indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder.

If START is not pressed within 1 minute after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

Cancel

CANCEL stops any function except the Clock, Timer and Control Lock.

Clock

This is a 12 hour clock and does not show am or pm.

To Set:

Before setting, make sure the oven and Timer are off. Press CANCEL to cancel the oven, and press Timer Set/Off twice to cancel the timer.

1. Press Clock.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to set the time of day.
3. Press Clock or START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad press
- Push to start reminder

Cycling tones

- End of cycle

Fahrenheit Celsius

The temperature is preset at 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 Fahrenheit. To exit mode, press CANCEL or wait 3 seconds.

Timer

The timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time either in hours and minutes, or in minutes and seconds. The timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press Timer Set/Off. The timer indicator light will light up.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pads to set the length of time.
3. Press START. When the set time ends, end-of-cycle tones will sound.
4. Press Timer Set/Off. pad twice anytime to cancel the timer and reminder tones.

If CANCEL is pressed, the oven will turn off and the cook function will be disabled.

To display the time of day for 5 seconds when the timer is counting down, press Clock.

If START is not pressed within 5 seconds after pressing Timer Set/Off or Temp/Time arrow pads, the “PSH” indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder. If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day or bake or broil mode.

The timer can be reprogrammed to change the time while it is running.

To Reprogram:

1. Press Timer Set/Off.
 2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pads to adjust time.
 3. Press START.
-

Frozen Bake

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 1 package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology.

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” or “down” arrow keypad 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 “up” arrow keypad and press START. The time entered is added to the remaining time.

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 “up” arrow keypad and press START. Unless more time is selected, the bake element turns off.

9. Press CANCEL when finished.

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

Control Lock

The Control Lock function blocks the control panel pads to avoid unintended use of cook functions.

When the control is locked, only Clock, Oven Light and Timer Set/Off will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the cook functions are off. Press and hold START for 3 seconds, and “Loc” will appear on the display. Repeat to unlock. “Loc” will disappear from the display.

Oven Temperature 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 the START keypad.
-

OVEN USE

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

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

Aluminium Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish and the broiler door handle, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

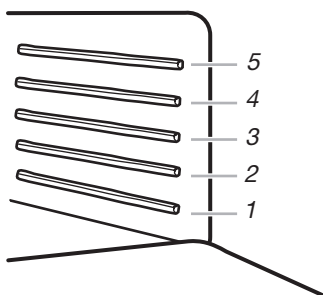
Positioning Racks and Bakeware

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

RACKS

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

For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of food will be centered in the oven. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out.



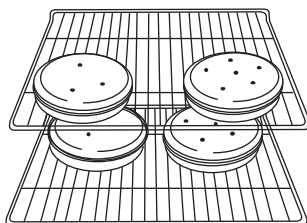
Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

FOOD	RACK POSITION
Cookies, layer cakes, biscuits	2-4
Quick bread, angel food, bundt cakes, pies, pizza	3
Muffins, cupcakes, brownies	4
Large roasts or poultry	2
Casseroles	3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

Number of PAN (S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly
3 or 4	Use racks 2 and 4. Position bakeware on racks as shown.



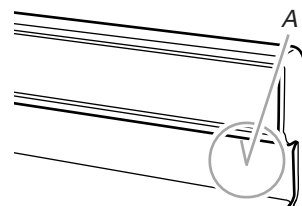
Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

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

BACKWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum	■ Use temperature and time recommended in recipe.
■ Light golden crusts ■ Even browning	
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
■ Brown, crisp crusts	
Insulated cookie sheets or baking pans	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time
■ Little or no bottom browning	
Stainless Steel	■ May need to increase baking time.
■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	
Stoneware/ Baking stone	■ Follow manufacturer's instructions.
■ Crisp crusts	
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic	■ May need to reduce baking temperatures slightly.
■ Brown, crisp crusts	

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 oven 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

IMPORTANT: To avoid damage to the interior finish, do not place food or cookware on the oven door or oven bottom.

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

To Bake or Roast:

1. Press **BAKE**.
Press Temp/Time “up” or “down” arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° amounts. The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
2. Press **START**.
The temperature can be changed at any time after this step by pressing the Temp/Time “up” or “down” arrow pads. **START** does not need to be pressed again. If baking/roasting while the Timer is counting down, the set baking/roasting temperature can be displayed for 5 seconds by pressing **Bake**.
3. Press **CANCEL** when finished.

Preheating

After **START** is pressed, the oven will enter a timed preheat cycle. The bake indicator light will light up. The Electronic Oven Control automatically selects the preheat cycle time based on the oven temperature selected. The cycle time will not change if the temperature is reset before the cycle countdown ends. Preheat is complete and the oven is ready to use when a 1 second tone sounds, the cycle countdown ends, and the set temperature is displayed.

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Waiting an additional 10 minutes after the preheat time ends to put food in the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

IMPORTANT: When the oven is baking, the burner in the broiler drawer will be on. Do not store anything in the broiler drawer.

Broiling

BROILER

The broiler is located below the oven door. Use an oven rack for broiling. To remove a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Reverse the steps to replace a rack. Always broil with both the broiler and the oven doors closed.

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.

- To avoid damage to the broiler, do not step on or apply weight to the broiler door while it is open.
- Preheat the broiler before use. Completely close broiler door during broiling.
- Do not use broiler cavity for storage.
- Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- 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 cover for contact information. Ask for Part Number 4396923.

- Pull out the rack to the stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.

To Broil:

1. Open the broiler door and pull the rack out to the stop position.
2. Place food on a grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack.
3. Push the oven rack back to the original position. Close the door to ensure proper broiling temperature.
4. Press **Broil**.
The Broil indicator light will light up.
5. Press **START**.
The indicator light will light up. The temperature setting can be changed at any time during broiling. If broiling while the Timer is counting down, the set broiling temperature can be displayed for 5 seconds by touching **Broil**.
6. Press **CANCEL** when finished broiling.

Frozen Bake™ Technology

Frozen Bake™ Technology can be used to cook prepackaged frozen food without needing to preheat the oven and without overbrowning the food. There are 2 preprogrammed food options

to choose from: Pizza and Lasagna. Frozen Bake™ Technology should only be used for these foods. Cook only 1 package at a time when using Frozen Bake™ Technology.

Use the recommended temperature and maximum recommended time from the packaging.

A beep will alert you to check the food's doneness before the cook time is completed and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add to the cook time or end the cycle.

RANGE CARE

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. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

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 appliance is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Assistance or Service” section to order.

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:

- Warm, soapy water:
Pull knobs straight away from control panel to remove. Gently clean cooktop controls because scrubbing may remove graphics or text.

CONTROL PANEL

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. Gently clean control panel because scrubbing may remove graphics or text.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Assistance or Service” section to order.

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 they are 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.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617: See the “Assistance or Service” section to order.

GRIDDLE (on some models)

Oil or food residue should be cleaned as soon as the cooktop and the griddle are cool. Do not allow grease to accumulate under the griddle.

Cleaning the griddle in dishwasher can damage the nonstick coating.

The use of abrasive cleaners, steel-wood pads or other abrasive scrubbing pads can damage the nonstick coating.

Cleaning Method:

- Wipe with a dry soft cloth or soft paper towels to remove food particles.
- Warm, soapy water or other cleaner safe for nonstick pans.
- Soft cloth or sponge.

If the griddle is washed, it will need to be coated again with vegetable oil to preserve the nonstick finish as well as the durability of the griddle.

SURFACE BURNERS

See the “Surface Burners” section.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel. Do not soak soft cloth or sponge. Gently clean door because scrubbing may remove nameplate.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

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

On some models, the oven door can be removed. See the “Oven Door” section first.

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- Oven cleaner: Follow product label instructions.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

OVEN LIGHT

The oven light is a standard 40 W appliance bulb. When the oven door is closed, press Oven Light to turn on the light.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

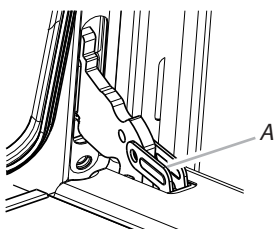
1. Unplug range or disconnect power.
 2. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
 3. Replace bulb.
 4. Plug in range or reconnect power.
-

OVEN DOOR

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

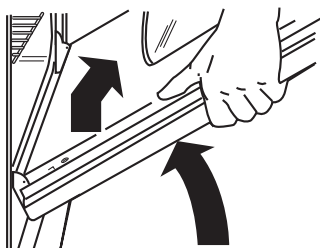
To Remove:

1. Open the oven door. Insert the hinge locks into both hinge hangers. See following illustration. Do not unlock hinges while the door is removed from the range.



A. Hinge lock

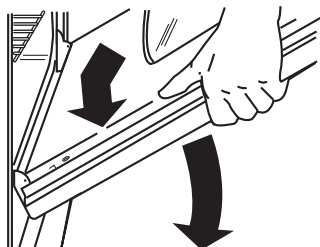
2. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



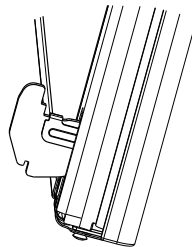
3. Pull door straight up, then toward you. Do not unlock the hinges until the door is replaced on the range.

To Replace:

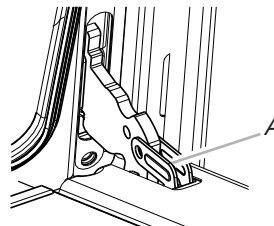
1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



2. Hold oven door so that the top edge of each door slot is horizontal. Insert door hinge into the hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Insert bottom door hinge notch down onto front frame edge.



4. Open the door completely and unlock the hinges.



A. Hinge lock

5. Close the door slowly to assure door side panel clearance and proper hinge engagement.
-

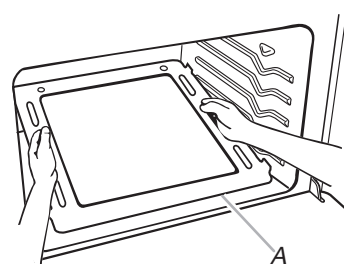
Removing the Oven Bottom

The oven bottom can be removed for standard cleaning of the oven.

Before cleaning, make sure the oven is completely cool.

To Remove:

1. Remove the oven racks.
2. Place fingers in the slots in the bottom panel.



A. Lip

3. Lift the rear of the panel up and back. The lip at the front of the panel should clear the front frame of the oven cavity.
4. Lift the bottom up and out.

To Replace:

Reverse the previous steps 1-4.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

⚠ 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.

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a properly grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
See the Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
Contact a trained repair specialist or see the Installation Instructions.

Surface burner will not operate

- **Is this 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.
- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
See the "Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See the "Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
See the "Surface Burners" section.
- **Is the air/gas mixture correct?**
Contact a designated service technician to check the air/gas mixture, or see the Installation Instructions.
- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
Let it dry.

Gas range noises during Bake and Broil operations

Noises that may be heard during the Bake and Broil operations: Whooshing, Poof, Clicking, Snaps, Pop
These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.

- A pop can be heard when the 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.
- 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.
- A whooshing or poof sound is heard when the Bake or Broil burner ignites.
- On some models, a clicking sound can be heard when the convection fan relay cycles on and off.

Cookware not level on cooktop

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper cookware being used?**
Use cookware with a flat bottom. See the "Cookware" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.

Oven will not operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is this the first time the oven has been used?**
Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
See the "Electronic Oven Control" section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
See the "Control Lock" section.
- **Is the main or regulator gas shutoff in the off position?**
Contact a designated service technician or see the Installation Instructions.

Oven makes muffled ticking noise when in use

- This is normal and occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature.

Oven burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
- **Is the air/gas mixture correct?**
Contact a designated service technician to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See the "Oven Temperature Control" section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
There has been a power failure. Press CANCEL to clear the display. Reset the clock, if needed. See the "Clock" section.
- **Is the display showing "F" followed by a number?**
Press CANCEL to clear the display. If an "F" code appears again, contact a trained repair specialist.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See the "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
See the "Cooktop Controls" section.

Baking results not what expected

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See the "Oven Temperature Control" section.
- **Was the oven preheated?**
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
See the "Oven Temperature Control" section.
- **Is the proper bakeware being used?**
See the "Bakeware" section.

- **Are the racks positioned properly?**
See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Make sure batter is level in the pan.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Decrease oven temperature 10° F to 30° F (5°C to 15°C).
- **Are crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Slow baking or roasting

- **Was the oven preheated?**
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See the "Oven Temperature Control" section.
- **Is the proper length of time being used?**
Increase baking or roasting time.
- **Is the proper temperature set?**
Increase temperature by 25°F (15°C).
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.

Broiler burner fails to light

- **Is the ignition system broken?**
Contact a designated service technician to replace it.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-866-698-2538** or visit **www.whirlpool.com**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States. To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**, or visit our website at **www.whirlpool.ca**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)

Order Part Number W10355016

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617

Broiler Pan

Order Part Number 4396923

Griddle

Order Part Number W11043399

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 advertencia 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 no se sigue con exactitud la información de estas instrucciones, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.

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

 **ADVERTENCIA:**

Nunca deje la sección de cocción superior de este electrodoméstico sin supervisión.

- No seguir esta advertencia, puede dar como resultado fuego, explosión o quemaduras que pueden causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

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

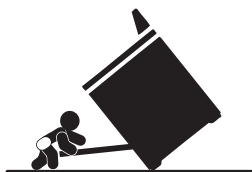
Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

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”.

El soporte antivuelco

La estufa no se volteará 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

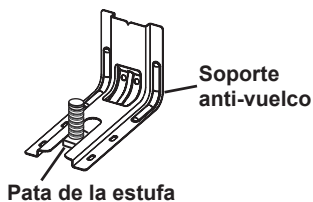
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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, CERCÍOARSE 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 –

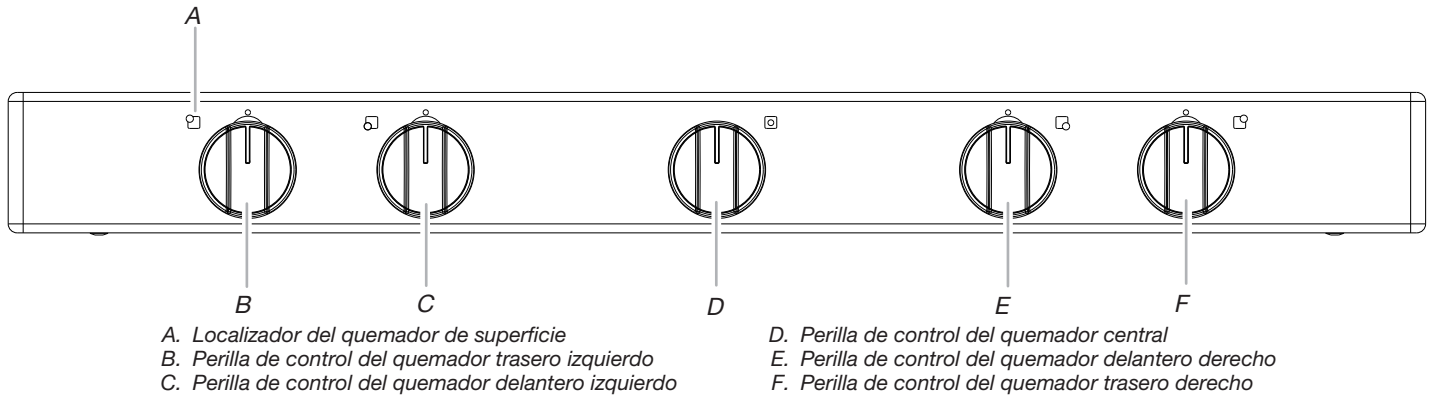
■ **PRECAUCIÓN:** NO DEJE ALIMENTOS O UTENSILIOS PARA COCINAR, ETC., EN EL HORNO DURANTE EL MODO DE FUNCIONAMIENTO AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA.

■ 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

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Controles de la superficie de cocción



⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá que 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 a la posición LITE (Encender).

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.

IMPORTANTE: En los modelos con quemadores sellados, no levante la superficie de cocción. Levantar la superficie de cocción puede ocasionar daños y el funcionamiento inadecuado de la estufa.

Para fijar la temperatura del quemador:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda, hacia LITE (Encender). Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en LITE (Encender).
2. Gire la perilla a cualquier posición entre High (Alto) y Low (Bajo). Los clic se detendrán. Use la tabla siguiente como guía cuando ajuste los niveles de potencia.

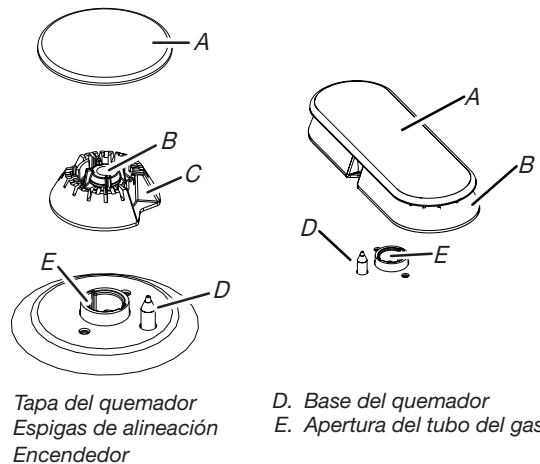
AJUSTE	USO RECOMENDADO
LITE (encender)	■ Encender el quemador
High (Alto)	■ Para comenzar a cocinar los alimentos ■ Hervir líquidos

AJUSTE	USO RECOMENDADO
Med (Medio)	■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar o sellar alimentos rápidamente. ■ Freír o sofreír alimentos. ■ Cocinar sopas, salsas y reducciones de carne. ■ Cocer alimentos a fuego lento o al vapor.
Low (Bajo)	■ Mantener calientes los alimentos. ■ Cocer a fuego lento (use los quemadores más pequeños).

Corte de electricidad

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj hacia LITE (Encender). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

Quemadores de superficie



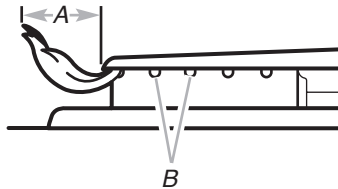
IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de la rejilla del quemador.

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".

Alineación: 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.

NOTA: La base ovalada del quemador está fijada de forma permanente a la tapa 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 fuera del tubo de gas, use siempre una tapa para el quemador.



A. 1-1½" (2,5-3,8 cm)

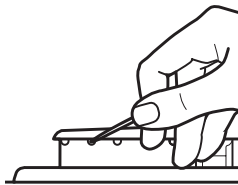
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para ver 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.

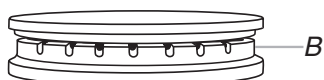
Para limpiar:

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. Quite las parrillas de los quemadores de superficie.
2. Quite la tapa de los quemadores de la base de los quemadores y limpie según se especifica en la sección "Limpieza general".
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. No agrande ni distorsione los puertos. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación capacitado.



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



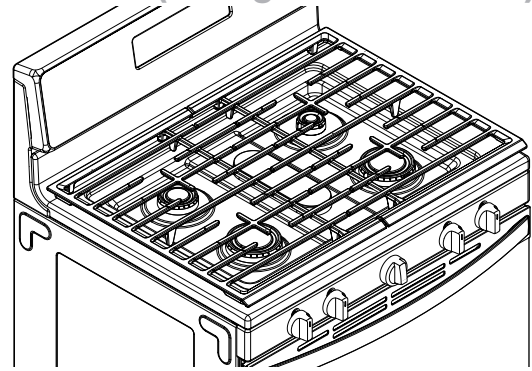
A. Incorrecto

B. Correcto

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

6. Vuelva a colocar las parrillas de superficie.
7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

Plancha (en algunos modelos)



Para usar la plancha:

1. Ubique la plancha en la rejilla central, 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, cepíllela con una capa delgada 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
4. Para precalentar y cocinar, configure el quemador central a fuego medio a alto para un mejor rendimiento.

NOTA: La plancha también puede usarse sobre la rejillas derecha e izquierda. Para obtener mejores resultados en el lado izquierdo, deberá fijarse el quemador trasero en el ajuste medio y el quemador delantero deberá fijarse en el ajuste bajo.

Para obtener mejores resultados en el lado derecho, deberá fijarse el quemador trasero en el ajuste medio alto y el quemador delantero deberá fijarse en el ajuste 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 área fresca y seca.

Envasado casero

Al preparar envasados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de agricultura de su localidad. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

Utensilio de cocina

IMPORTANTE: No deje un utensilio de cocina vacío sobre un área, elemento o quemador caliente de la superficie de cocción.

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

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las rejillas. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina. Sin embargo, si se usan como base pueden dejar marcas permanentes en la superficie de cocción o en las rejillas.

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

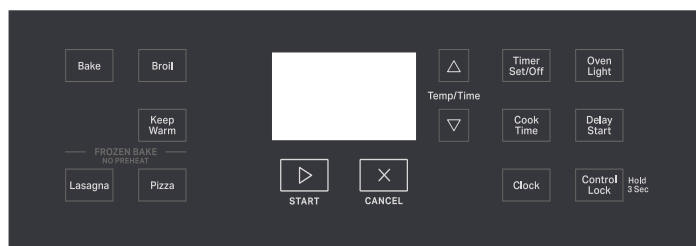
No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes debajo del asador.

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

CARACTERÍSTICAS DE LOS UTENSILIOS DE COCINA	
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los grosores medianos o grandes son los mejores para la mayoría de las tareas de cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Adecuado para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Ofrece los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.

CARACTERÍSTICAS DE LOS UTENSILIOS DE COCINA	
Cobre	■ Se calienta de manera sumamente rápida y uniforme.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de potencia bajos.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Consulte el acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

CONTROLES ELECTRÓNICOS DEL HORNO



Pantalla

Cuando se suministre energía al electrodoméstico por primera vez, aparecerá en la pantalla la hora destellando. Presione CANCEL (Cancelar) para despejar la hora que destella en la pantalla.

Si aparece la hora destellando, ha ocurrido un corte de corriente.

Presione CANCEL (Cancelar) y vuelva a fijar el reloj, si es necesario.

Cuando el horno no esté en uso, la pantalla mostrará la hora del día.

Cuando esté utilizando una función de cocción o de temporizador, la pantalla mostrará horas y minutos, o minutos y segundos.

Luces indicadoras del horno

Las luces indicadoras están ubicadas en ambos lados de la pantalla. Las luces indicadoras se encienden o destellan cuando el horno está en uno de los siguientes modos: Bake (Hornear), Broil (Asar a la parrilla) o Timer (Temporizador).

Inicio

Con la tecla START (Inicio) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona START (Inicio) dentro de los 5 segundos después de presionar el botón de una característica, la luz indicadora de "PSH" (Empuje para iniciar) destellará y se escuchará el tono de presionar para poner en marcha, como recordatorio.

Si no se presiona START (Inicio) dentro de 1 minuto después de haber presionado el botón de una característica, la pantalla del horno volverá al modo de la hora del día y la función programada se anulará.

Cancel (Cancelar)

CANCEL (Cancelar) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).

Clock (Reloj)

Se trata de un reloj de 12 horas que no muestra a. m. ni p. m.

Para ajustar:

Antes de fijarlo, cerciórese de que el horno y el temporizador estén apagados. Presione CANCEL (Cancelar) para cancelar el horno y presione Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador) dos veces para cancelar el temporizador.

1. Presione Clock (Reloj).
2. Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la hora del día.
3. Presione Clock (Reloj) o START (Inicio).

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Se presionó una tecla válida
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha introducido una función

Tres tonos

- Se presionó una tecla no válida
- Recordatorio de empujar para poner en marcha

Tonos de ciclo

- Fin del ciclo

Fahrenheit Celsius

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

Para cambiar: Mantenga presionada la tecla de flecha hacia “arriba” de Temp/Time (Temperatura/hora) por 5 segundos. Aparecerá “°C” o “°F” en la pantalla. Repita el procedimiento para volver a Fahrenheit. Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar) o espere 3 segundos.

Timer

El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 12 horas y 59 minutos, y hará la cuenta regresiva del tiempo fijado en horas y minutos o en minutos y segundos. El temporizador no pone en marcha ni detiene el horno.

Para ajustar:

1. Presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador). La luz indicadora del temporizador se encenderá.
2. Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar la duración.
3. Presione START (Inicio). Cuando termine el tiempo fijado, se escucharán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione el botón de Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador) dos veces en cualquier momento para cancelar el temporizador y los tonos recordatorios.

Si se presiona CANCEL (Cancelar), el horno se apagará y se desactivará la función de cocción.

Para ver la hora del día por 5 segundos cuando el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, presione Clock (Reloj).

Si no se presiona START (Inicio) dentro de los 5 segundos después de presionar los botones con flechas de Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador) o Temp/Time (Temperatura/Tiempo), la luz indicadora “PSH” destellará y se escuchará el tono de presionar para poner en marcha, como recordatorio. Si no hay ninguna acción después de 1 minuto, la pantalla volverá al modo de la hora del día, de hornear o asar.

Puede volver a programarse el temporizador para cambiar la hora mientras el mismo está funcionando.

Para volver a programarlo:

1. Presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador).
 2. Presione los botones de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba” o hacia “abajo” para ajustar la hora.
 3. Presione START (Inicio).
-

Horneado de congelados

1. Ubique los alimentos en una parrilla plana del horno en la posición de parrilla 4. 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.
 3. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura según se recomiende 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 o hacia abajo para ajustar el tiempo máximo de cocción según se recomienda en el empaquetado del alimento.
-

USO DEL HORNO

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

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/Hora) y presione START (Inicio). El tiempo ingresado se suma al tiempo restante.

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/Hora) y presione START (Inicio). A menos que se seleccione más tiempo, el elemento para hornear se apaga.
9. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

NOTA: 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 apagaran 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.

Control Lock (Bloqueo de controles)

La función de Control Lock (Bloqueo de control) bloquea los botones del panel de control para evitar el uso accidental de las funciones de cocción. Cuando el control está bloqueado, sólo funcionarán Clock (Reloj), Oven Light (Luz del horno) y Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador).

Para bloquear/desbloquear controles: Antes de bloquearlo, asegúrese de que las funciones de cocción estén apagadas. Presione y sostenga START (Inicio) por 3 segundos y aparecerá en la pantalla “Loc”. Repita para desbloquear. “Loc” (Bloqueo) desaparecerá de la pantalla.

Control de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagaran según sea necesario para brindar una temperatura uniforme, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos 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 precisas; sin embargo, puede cocinar más rápido o más lento que su horno anterior, por lo que la temperatura se puede ajustar para personalizarlo para sus necesidades de cocción. Se puede cambiar en grados Fahrenheit o Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Mantenga presionada la tecla de flecha abajo de Temp/Time 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 la tecla START (Inicio).
-

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.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno y la manija de la puerta del asador, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

- En aquellos modelos con ductos de escape inferiores, no obstruya ni tape los ductos de escape inferiores del horno.

- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1,3 cm (1/2 pulg.) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.

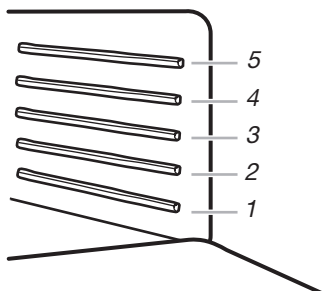
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

PARRILLAS

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para el mejor rendimiento, cocine en una parrilla. Ubique la parrilla de manera que la parte superior de los alimentos esté centrada en el horno. Para mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela.

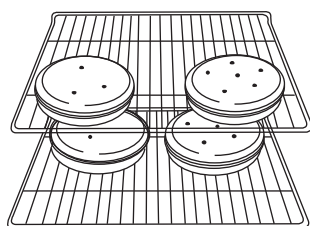


ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Galletas, pasteles con capas, panecillos	2-4
Pan rápido, cabello de ángel, tarta bretona, tartas, pizza	3
Muffins, magdalenas, brownies	4
Asados o aves grandes	2
Guisados	3

UTENSILIOS PARA HORNEAR

Para una cocción uniforme del alimento, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) libres alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

Número de bandejas	POSICIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente
3 o 4	Use las parrillas 2 y 4. Ubique los utensilios para hornear en las parrillas como se muestra.

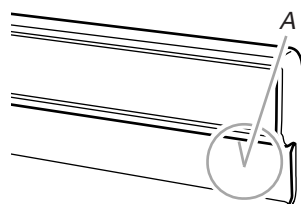


Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afectará los resultados de la cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y use el tamaño de utensilio de hornear recomendado en la receta. Utilice la siguiente tabla como guía.

UTENSILIO PARA HORNEAR/RESULTADOS	RECOMENDACIÓN
Aluminio de color claro ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado uniforme	■ Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
Aluminio de color oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate o antiadherente ■ Cortezas crujientes y doradas	■ Puede necesitar reducir la temperatura de horneado ligeramente. ■ Use el tiempo de horneado sugerido. ■ Para tartas, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. ■ Coloque la parrilla en el centro del horno.
Moldes o bandejas para hornear termoaislados ■ Poco o nada de dorado en el fondo	■ Colóquelos en la tercera posición inferior del horno. ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado
Acero inoxidable ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado desigual	■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres/ Piedra para hornear ■ Cortezas crujientes	■ Siga las instrucciones del fabricante.
Utensilios de vidrio resistentes al horno, vitrocerámica o cerámica ■ Cortezas crujientes y doradas	■ Puede necesitar reducir la temperatura de horneado ligeramente.

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO



A. Ducto de escape del horno

El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y 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

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado del interior, no coloque alimentos ni utensilios de cocción sobre la puerta o la base del horno.

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 hornear o asar:

1. Presione BAKE (Hornear).

Presione Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “arriba” o “abajo” para fijar una temperatura diferente de 350 °F (175 °C) en cantidades de 5°. El rango de hornear puede fijarse entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C).

2. Presione START (Inicio).

Se puede cambiar la temperatura en cualquier momento después de este paso si presiona los botones de flecha hacia arriba o abajo en Temp/Time (Temperatura/Tiempo). No es necesario presionar START (Inicio) nuevamente. Si está horneando o asando mientras el temporizador hace la cuenta regresiva, la temperatura fijada de hornear o asado se puede mostrar 5 segundos antes de presionar Bake (Hornear).

3. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

Precaentado

Después de presionar START (Inicio), el horno empieza un ciclo temporizado de precalentamiento. Se enciende la luz indicadora de Bake (Hornear). El control de horno electrónico selecciona automáticamente el tiempo del ciclo de precalentamiento según la temperatura del horno seleccionada. El tiempo del ciclo no variará si vuelve a fijarse la temperatura antes de que termine la cuenta regresiva del ciclo. El ciclo de precalentamiento se ha terminado y el horno está listo para usarse cuando suene un tono de 1 segundo, termine la cuenta regresiva del ciclo y aparezca en la pantalla la temperatura fijada.

Las temperaturas de precalentamiento se ven afectadas por diferentes factores, como la temperatura ambiente y los tiempos de uso de energía máxima. Es normal que la temperatura que se muestre en la pantalla y la temperatura real del horno difieran.

Cuando hornee alimentos con ingredientes a base de levaduras tales como levadura, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y huevos, se recomienda esperar 10 minutos más después de que termine el tiempo de precalentamiento para empezar a hornear los alimentos.

IMPORTANTE: Cuando el horno se encuentre horneando, el quemador del asador de cajón estará encendido. No guarde nada en el asador de cajón.

Asar a la parrilla

ASADOR

El asador se encuentra debajo de la puerta del horno. Use una parrilla del horno para asar a la parrilla. Para sacar una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Invierta los pasos para volver a colocarla. Siempre ase con las puertas del asador y el horno cerradas.

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 la comida en una charola para asar.

- Para evitar daños en el asador, no se apoye en la puerta del mismo ni aplique peso mientras esté abierta.
- Precaliente el asador antes de usarlo. Cierre por completo la puerta del asador mientras esté asando.
- No utilice la cavidad del asador para almacenar objetos.
- El asado a la parrilla usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto menor sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar a la parrilla más bajas.

- Para obtener resultados óptimos, utilice un recipiente para asar y una parrilla. Está diseñada para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Si desea comprar un recipiente para asar, puede realizar un pedido. Consulte la portada para obtener información de contacto. Pida la pieza número 4396923.

- Jale la parrilla hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de quitar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos y así evitar que pierdan jugos. Los cortes muy delgados de pescado, aves o carne tal vez no necesiten darse vuelta.

Cómo asar a la parrilla:

1. Abra la puerta del asador y tire la parrilla hasta la posición de tope.
2. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.
3. Empuje la parrilla del horno de vuelta a la posición original. Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla.
4. Presione Broil (Asar a la parrilla).
Se enciende la luz indicadora de Broil (Asar a la parrilla).
5. Presione START (Inicio).
La luz indicadora se encenderá. El ajuste de temperatura se puede cambiar en cualquier momento mientras se asa. Si está asando mientras que el temporizador hace la cuenta regresiva, puede tocar Broil (Asar a la parrilla) para que el ajuste de temperatura para asar se muestre en la pantalla por 5 segundos.
6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando termine de asar.

Tecnología Frozen Bake™

La tecnología Frozen Bake™ se puede usar para cocinar alimentos congelados envasados previamente sin que sea necesario precalentar el horno y sin que los alimentos se doren en exceso. Existen dos opciones preprogramadas para alimentos de las cuales elegir: Pizza y Lasagna. La tecnología Frozen Bake™ debe usarse solamente para estos alimentos. Cocine un solo paquete por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™.

Use la temperatura y el tiempo máximo recomendados en el paquete.

Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos 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 o que finalice el ciclo.

CUIDADO DE LA ESTUFA

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. No limpie ninguna de las superficies del interior hasta que el horno se haya enfriado por completo. Para evitar la rotura del vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames que contienen ácidos, como vinagre y tomate, se deben limpiar apenas se enfríe todo el electrodoméstico. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
Limpie con suavidad alrededor de la placa con los números de modelo y de serie porque el fregado puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):
Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

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 productos de limpieza para hornos. Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de Off (Apagado). En algunos modelos, no retire los sellos que hay debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua tibia y jabonosa:
Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control. Limpie cuidadosamente los controles de la superficie de cocción, ya que al restregar puede sacar los gráficos o el texto.

PANEL DE CONTROL

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 el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel. Limpie cuidadosamente el panel de control, ya que al restregar puede sacar los gráficos o el texto.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):
Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames 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 las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

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

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.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas):
Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.
- Limpiador para parrilla a gas y bandeja de goteo, pieza N° 31617:
Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

PLANCHA (en algunos modelos)

Los restos de aceite o de alimentos deberán limpiarse en cuanto se enfríe la superficie de cocción y el comal. No deje que se acumule la grasa debajo del comal.

Si limpia el comal en la lavavajillas, es posible que se dañe el revestimiento antiadherente.

El uso de productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal u otros estropajos para fregar abrasivos puede dañar el revestimiento antiadherente.

Método de limpieza:

- Limpie con un paño suave seco o toallas de papel suaves para quitar las partículas de alimentos.
- Agua jabonosa y tibia, u otro limpiador que sea seguro para ollas antiadherentes.
- Paño o esponja suave.

Si se lava el comal, se deberá volver a revestir con una capa de aceite vegetal para mantener el acabado antiadherente y para que dure por más tiempo.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Consulte la sección “Quemadores de superficie”.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y una esponja o paño suave:
Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel. No sumerja el paño suave o la esponja. Limpie la puerta suavemente, ya que al restregar puede eliminar la placa.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):
Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

En algunos modelos, se puede quitar la puerta del horno. Primero consulte la sección “Puerta del horno”.

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Limpiador para horno: Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

PARRILLAS DEL HORNO Y PARA ASAR

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero

OVEN LIGHT (Luz del horno)

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione Oven Light (Luz del horno) para encender la luz.

Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición de apagado.

Para colocarla:

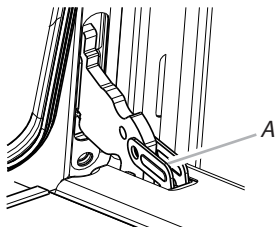
1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
3. Reemplace la bombilla.
4. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

PUERTA DEL HORNO

Para el uso normal estufa, se sugiere no retirar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

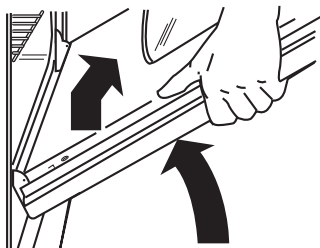
Para desinstalar:

1. Abra la puerta del horno. Inserte los sujetadores de la bisagra en los dos ganchos para la bisagra. Consulte la ilustración siguiente. No desbloquee las bisagras mientras esté sacando la puerta de la cocina.



A. Traba de bisagra

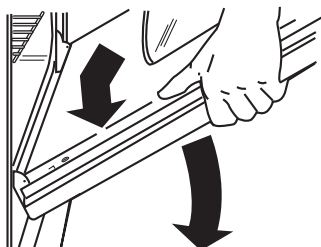
2. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.



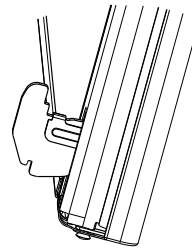
3. Jale la puerta hacia arriba y luego hacia usted. No quite las bisagras hasta que la puerta haya sido colocada de nuevo en la cocina.

Para colocarla:

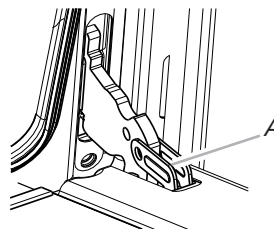
1. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.



2. Sostenga la puerta del horno de modo que el borde superior de cada ranura de la puerta esté en posición horizontal. Introduzca la bisagra de la puerta en las ranuras de la bisagra.
3. Incline la parte superior de la puerta hacia la cocina. Inserte la bisagra inferior de la puerta, con la muesca hacia abajo, en el borde del marco frontal.



4. Abra la puerta completamente y desbloquee las bisagras.



A. Traba de bisagra

5. Cierre la puerta lentamente para asegurarse de que el panel del lado de la puerta tenga el espacio apropiado y que las bisagras encajen adecuadamente.

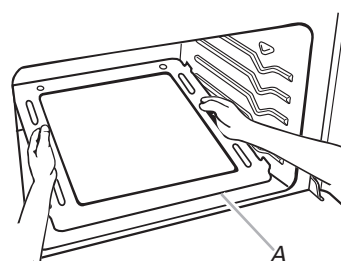
Cómo quitar el fondo del horno

El fondo del horno puede sacarse para una limpieza estándar del horno.

Antes de la limpieza, cerciórese de que el horno esté frío.

Para desinstalar:

1. Saque las parrillas del horno.
2. Ponga los dedos en las ranuras del panel inferior.



A. Borde

3. Levante la parte trasera del panel hacia arriba y atrás. El borde en la parte frontal del panel debería despejar la parte delantera del marco de la cavidad del horno.
4. Levante el fondo y sáquelo.

Para colocarla:

Invierta los pasos del 1 al 4.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo innecesario del servicio técnico.

Nada funciona

⚠ 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.

- **¿Está el contacto de suministro de energía correctamente cableado y polarizado?**
Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.
- **¿Está desenchufado el cable de suministro eléctrico?**
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
- **¿Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor?**
Reemplace el fusible o reposicione el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
- **¿Está la válvula de cierre de gas principal o reguladora en la posición apagada?**
Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha conectado debidamente la cocina al suministro de gas?**
Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o consulte las Instrucciones de instalación.

Los quemadores de superficie no funcionan

- **¿Es ésta la primera vez que se han usado los quemadores de superficie?**
Encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de superficie para eliminar el aire de las líneas de gas.
- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
Empuje hacia dentro la perilla antes de ajustar la potencia.
- **¿Están bloqueados los orificios del quemador?**
Consulte la sección "Quemadores de superficie".

Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido

- **¿Están bloqueados los orificios del quemador?**
Consulte la sección "Quemadores de superficie".
- **¿Se han colocado debidamente las tapas de los quemadores?**
Consulte la sección "Quemadores de superficie".
- **¿La mezcla de aire y gas es correcta?**
Contacte a un técnico de servicio designado para que verifique la mezcla de aire y gas, o consulte las Instrucciones de instalación.
- **¿Se está usando gas propano?**
Es probable que el electrodoméstico haya sido convertido incorrectamente. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

Un quemador de superficie hace ruidos como estallidos

- **¿Está mojado el quemador?**
Déjelo secar.

Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla)

Ruidos que se escuchan durante el funcionamiento de los ciclos de Bake (Hornear) y Broil (Asar): zumbido/silbido, "puf", chasquido, golpe, estallido. 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.

- Puede escucharse un estallido cuando se abre la válvula de gas o cuando está alternándose el encendido y hará un solo sonido de estallido cuando se abre de un golpe del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.
- Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Éstos son sonidos cortos de chasquido, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio.
- Se escucha un zumbido/silbido o un sonido de "puf" cuando se enciende el quemador de hornear o el de asar.
- En algunos modelos, puede escucharse un sonido de chasquido cuando el relé del ventilador de convección se enciende y se apaga.

Los utensilios de cocina no están nivelados en la superficie de cocción

- **¿Está nivelada la cocina?**
Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?**
Use utensilios de cocina con fondo plano. Consulte la sección "Utensilios de cocina".

Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción

- **¿Los utensilios de cocina son del tamaño correcto?**
Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área de cocción.

El horno no funciona

- **¿Está el contacto de suministro de energía correctamente cableado y polarizado?**
Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.
- **¿Es ésta la primera vez se usa el horno?**
Encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de la superficie para eliminar el aire de las líneas de gas.
- **¿Se ha ajustado correctamente el control electrónico del horno?**
Consulte la sección "Control electrónico del horno".
- **En algunos modelos, ¿se ha ajustado el bloqueo de controles?**
Consulte la sección "Bloqueo de controles".
- **¿Está la válvula de cierre de gas principal o reguladora en la posición apagada?**
Póngase en contacto con un técnico de servicio designado o consulte las Instrucciones de instalación.

El horno hace un ruido sordo acompasado cuando está en uso

- Esto es normal y ocurre cuando el quemador del horno se enciende y apaga para mantener la temperatura fijada del horno.

Las llamas del quemador del horno son desparejas, amarillas y/o hacen ruido

- **¿Se está usando gas propano?**
Es probable que el electrodoméstico haya sido convertido incorrectamente. Comuníquese con un especialista en reparación competente.
- **¿La mezcla de aire y gas es correcta?**
Contacte a un técnico de servicio designado para que verifique la mezcla de aire y gas, o consulte las Instrucciones de instalación.

La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja

- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está destellando la hora en la pantalla?**
Ha habido un corte de corriente. Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla. Vuelva a fijar el reloj si es necesario. Consulte la sección “Reloj”.
- **¿Está la pantalla mostrando “F” seguida de un número?**
Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla. Si vuelve a aparecer el código “F”, póngase en contacto con un especialista de reparación competente.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados

- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?**
Consulte la sección “Utensilios de cocina”.
- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor adecuado?**
Consulte la sección “Controles de la superficie de cocción”.

Los resultados del horneado no son los que se esperaba

- **¿Está nivelada la cocina?**
Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.
- **¿Se ha precalentado el horno?**
Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?**
Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.
- **¿Se ha usado el utensilio para hornear adecuado?**
Consulte la sección “Utensilios para hornear”.

- **¿Se han colocado las parrillas en forma adecuada?**
Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**
Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- **¿Está la masa distribuida de manera uniforme en la charola?**
Asegúrese de que el batido esté nivelado en la bandeja.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
Disminuya la temperatura del horno de 10 °F a 30 °F (5 °C a 15 °C).
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas demasiado pronto?**
Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

Horneado o asado lento

- **¿Se ha precalentado el horno?**
Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**
Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.
- **¿Se ha usado la cantidad de tiempo adecuada?**
Aumente el tiempo para hornear o asar.
- **¿Se ha fijado la temperatura apropiada?**
Aumente la temperatura 25 °F (15 °C).
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
Al abrir el horno, sale el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.

El quemador del asador no se enciende

- **¿Está averiado el sistema de encendido?**
Contacte a un técnico de servicio designado para que lo reemplace.
- **¿Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor?**
Reemplace el fusible o reposicione el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.

ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar asistencia o servicio técnico, consulte la sección "Solución de problemas". Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y los números completos de modelo y de serie del electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor su solicitud.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use sola las piezas de repuesto de FSP®. Las piezas de repuesto FSP® encajarán bien y funcionarán bien porque están hechas con la misma precisión que se usa para construir cada nuevo electrodoméstico WHIRLPOOL®.

Para encontrar piezas de repuesto FSP® en su localidad, llámenos o llame al centro de servicio oficial de Whirlpool más cercano.

En EE. UU.

Llame al Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool sin costo al: **1-866-698-2538** o visite **www.whirlpool.com**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Asistencia al cliente especializada (idioma español, deficiencias de audición, visión limitada, etc.).
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine en cualquier lugar de Estados Unidos. Para localizar una empresa de servicios oficial de Whirlpool en su zona, también puede consultar las páginas amarillas de la guía telefónica.

Si necesita asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Corporation con sus preguntas o dudas a:

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

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

En Canadá

Llame al Customer eXperience Center de Whirlpool Canada LP sin costo al: **1-800-807-6777** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos oficiales de Whirlpool Canada LP están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de Canadá.

Si necesita asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Canada LP con sus preguntas o dudas a:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
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.

Accesorios

Limpiador para acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)

Número de referencia W10355016

Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®

Referencia para pedido W10355010

Limpiador para parrilla a gas y bandeja de goteo

Número de referencia 31617

Parrilla del asador

Pida la pieza número 4396923

Plancha

Número de referencia W11043399

Notas

Notas

