



USER INSTRUCTIONS GAS RANGE

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new range at www.whirlpool.com. In Canada, register your range at www.whirlpool.ca.

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

Model Number _____ Serial Number _____

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket	3
KEY USAGE TIPS	4
AquaLift® Self-Cleaning Technology	4
Surface Temperatures	4
Preheating	4
Surface Burners	4
FEATURE GUIDE	5
Touch Panel	6
Display	6
Display Navigation	6
Setup and Demo Mode	6
Cooking Methods	6
Favorites	8
Assisted Cooking	8
Tools	9
More Modes	10
COOKTOP	11
Surface Burners	11
Surface Grates	12
Burner Size	12
Cookware	13
Home Canning	13
OVEN	14
Aluminum Foil	14
Positioning Racks and Bakeware	14
Oven Vent	15
Baking and Roasting	15
Broiling	15
Convection Cooking	16
Oven Light	16
Cook Time	16
RANGE CARE	17
Clean Cycle	17
General Cleaning	18
TROUBLESHOOTING	19
ACCESSORIES	21
WARRANTY	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: Gas leaks cannot always be detected by smell.

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

For more information, contact your gas supplier.

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

The Anti-Tip Bracket

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



WARNING

Tip Over Hazard

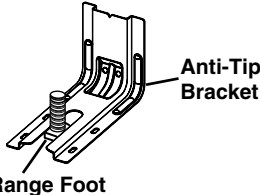
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

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

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



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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

For self-cleaning ranges –

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KEY USAGE TIPS

AquaLift® Self-Cleaning Technology



AquaLift® Self-Cleaning Technology is a first-of-its-kind cleaning solution designed to minimize the time, temperature, and odors that ordinarily come with traditional self-cleaning methods. With AquaLift® Self-Cleaning Technology, an innovative coating on the interior of the oven is activated with heat and water to release baked-on soil. To use AquaLift® Self-Cleaning Technology, simply wipe out loose debris, pour water into the oven bottom, and run the AquaLift® Self-Cleaning cycle. When the cycle finishes in under 1 hour at a lower temperature than in traditional self-cleaning methods, just wipe out the remaining water and loose debris. See the “Clean Cycle” section for more detailed instructions. For additional information, frequently asked questions and videos on using AquaLift® Self-Cleaning Technology, visit our website at <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Surface Temperatures

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

Warming or Storage Drawer

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

Oven Vent

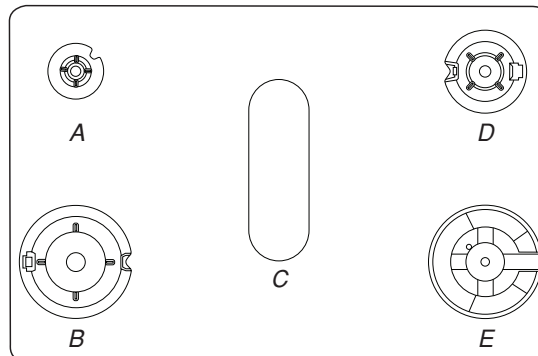
The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

Preheating

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

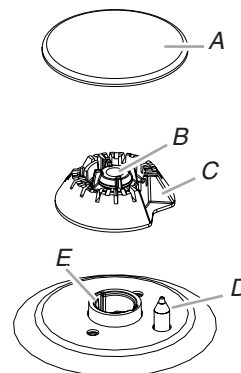
Surface Burners

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



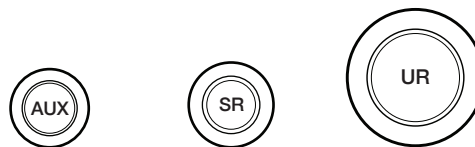
A. Small (AUX) C. Medium D. Medium (SR)
B. X-Large (UR) E. Wok

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.



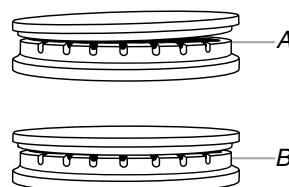
A. Burner cap D. Igniter electrode
B. Gas tube opening E. Orifice holder
C. Burner base

Each round burner cap is marked with a letter indicating the burner size. Place the burner caps on the appropriate burner bases.



Small cap (AUX) Medium cap (SR) X-Large (UR)

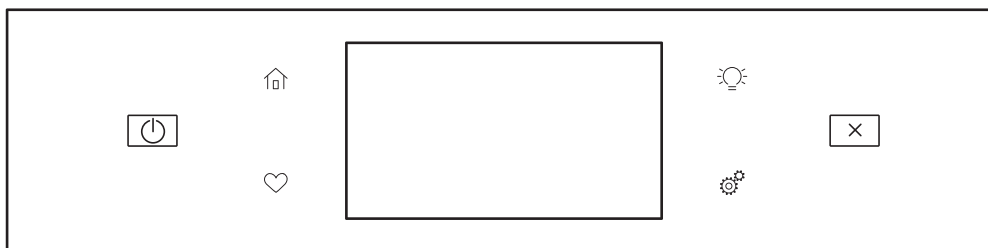
Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



A. Incorrect
B. Correct

FEATURE GUIDE

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



Keypad	Feature	Instructions
Oven Power 	Oven Function Power	The Oven Power keypad begins oven function and wakes it from sleep mode.
Home 	Home Screen	If pressed once, the Home keypad enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen.
Oven Light 	Oven Cavity Light	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Oven Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Oven Cancel 	Oven Function Cancel	The Oven Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.
Tools 	Oven Use Functions	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Tools” and “More Modes” sections.
Favorites 	Favorites Screen	The Favorites keypad allows the user to save and access the cycles that they use on a frequent basis.

Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch keypads are very sensitive and require only a light touch to activate.

Scroll up, down, left, or right to explore the different options and features.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

Display

The display is for both the menu and oven function controls. The touch panel allows you to scroll through the oven menus. The display is very sensitive and requires only a light touch to activate and control.

When the oven is in use, the display will show the clock, mode, oven temperature, kitchen timer, and oven timer, if set. If the oven timer is not set, you can set it from this screen.

During use, the display will show menus and the appropriate selections for the options being chosen.

Display Navigation

If the oven is off, touch the Home keypad to activate the menu. From this screen, all automatic cooking programs can be activated, all manual cooking programs can be set, options can be adjusted, and instructions, preparation, and tips can be accessed.

Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.

OR

1. Select NEXT to enter into product use.
2. Follow the prompts on the display screen to select a language, set up Wi-Fi/connect to network, accept the terms of service, and set the time.
NOTE: The display screen will show the time and date (default screen/standby mode).
3. If you selected Store Demo Mode, select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.
OPTIONAL: Select VIEW PRODUCT VIDEOS to view a video on how to navigate and interact with the product, explore Voice Control, and Scan-To-Cook.
4. Scroll and select EXPLORE.
5. Select the Tools keypad.

To exit Demo Mode, see the “Tools” section.

Cooking Methods

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Cooking Methods keypad allows users to select one of the cooking methods below according to their cooking needs:

- Bake
- Broil
- Convection Bake
- Convection Broil
- Convection Roast
- Keep Warm

To Use:

1. Touch the Home keypad.
2. Select COOKING METHODS.
3. Select desired cooking method.

Cooking Method	Feature	Instructions
BAKE	Baking and roasting	1. Select BAKE. 2. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the bake temperature into the keypad. 3. Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. (Optional) To quickly preheat the oven, see the “Rapid” section for more information in this section. 4. Press the Cancel keypad when finished.
BROIL	Broiling	1. Select BROIL. 2. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the broil temperature into the keypad. 3. Select START to begin broiling. 4. Press the Cancel keypad when finished.

Cooking Method	Feature	Instructions
CONVECT BAKE	Convection baking	1. Select CONVECT BAKE. 2. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the convect bake temperature into the keypad. 3. Select START to begin preheating. There will be a beep when preheating is complete. (Optional) To quickly preheat the oven, see the "Rapid" section for more information in this section. 4. Press the Cancel keypad when finished. For more information, see the "Convection Cooking" section.
CONVECT BROIL	Convection broiling	1. Select CONVECT BROIL. 2. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the convect broil temperature into the keypad. 3. Select START. 4. Press the Cancel keypad when finished. For more information, see the "Convection Cooking" section.
CONVECT ROAST	Convection roasting	1. Select CONVECT ROAST. 2. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the convect roast temperature into the keypad. 3. Select START. 4. Press the Cancel keypad when finished. For more information, see the "Convection Cooking" section.
KEEP WARM	Keep warm	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. 1. Select KEEP WARM. 2. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the desired temperature into the keypad. 3. Press START. 4. Press the Cancel keypad when finished.
RAPID	Rapid oven preheating	Provides the fastest preheat time for the Bake function. Rapid Preheat is preset to off. 1. Select RAPID to toggle between turning the rapid preheat off and on. 2. The current setting will be displayed. IMPORTANT: This feature should only be used for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Rapid Preheat. A standard rack should be used for Rapid Preheat. If preheating for the Bake cycle has already started, Rapid Preheat may be started by selecting RAPID.
DELAY	Delayed start	Delay is used to enter the ending cook time for an oven function with a delayed start. Once the cooking method is selected, input the bake temperature. Select DELAY and follow the prompts on the screen. NOTE: Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.
COOK TIME	Timed cooking	Cook Time allows the oven to be set to turn on, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.

Favorites

The Favorites feature stores the oven mode and temperature for your favorite recipe.

As you continue to utilize your Favorites tool, your product will refine and tailor suggestions towards your cooking cravings/needs.

NOTE: A select set of Favorites and suggestions may be automatically shown on the Home screen based on your meal times.

To save a recipe, select the Favorites keypad (heart icon) and follow the prompts on the screen to customize your favorites.

Add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

Assisted Cooking

Assisted cooking helps you select the right mode for your everyday cooking needs. Some modes allow you to skip preheat. Follow the prompts on screen for guidance throughout the cooking process.

NOTE: Traditional bake temperatures will be converted to convection bake temperatures. Convection Bake requires time and temperature input. It also requires preheat. Traditional roast times will be converted to convection roast times. Convection Roast requires time and temperature input, but preheat is not required. Some modes will convert standard bake times for convection cooking. Input your time and temperature and your screen will convert accordingly.

Assisted Cooking Modes	Food Selections	Tips for best results
FROZEN	■ Frozen Pizza ■ Frozen Pie ■ Frozen Fries ■ Frozen Lasagna ■ Frozen Nuggets ■ Frozen Meals	Frozen foods do not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
POULTRY	■ Chicken Pieces ■ Whole Chicken	Poultry food items do not require preheat. Insert food right away.
SEAFOOD	■ Fish Fillet ■ Fish Sticks	Fish Fillet and Fish Sticks require preheat. Insert food when preheat is complete.
BAKED GOODS	■ Biscuits ■ Croissants	Baked Goods require preheat. Insert food when preheat is complete.
DESSERTS	■ Cake ■ Fresh Pie ■ Cookies ■ Frozen Pie	Cake, Cookies, and Fresh Pies requires preheat. Insert food when preheat is complete. Frozen Pie does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature.
PIZZA	■ Fresh Pizza ■ Frozen Pizza	Fresh Pizza does require preheat. Frozen Pizza does not require preheat. Insert food right away, and then input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
MEATS	■ Meatloaf ■ Pork Roast ■ Beef Roast ■ Lamb Roast	Meatloaf requires preheat. Insert food when preheat is complete. Lamb, Beef, and Pork Roasts do not require preheat. Insert food right away.
VEGGIES	■ Baked Potato ■ Roasted Fresh Veggies	Roasted Fresh Veggies and Baked Potato do not require preheat. Insert food right way.
CASSEROLES	■ Casserole ■ Frozen Lasagna	Casserole does require preheat. Insert food when preheat is complete. Frozen Lasagna does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
SNACKS	N/A	Snacks require preheat. Insert food when preheat is complete.

Tools

The Tools keypad allows you access to functions and customization options for your oven. These tools allow you to set the clock, change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more.

Select the Tools keypad to view the Tools features.

See the “More Modes” section for more information.

Tool	Notes
Remote Enable	Select Remote Enable to enable the ability to utilize the Whirlpool® app. NOTE: Remote Enable does not turn off when the door is opened. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside the oven.
Kitchen Timer	Set a kitchen timer by manually entering the desired time into the keypad. 1. Select KITCHEN TIMER. 2. Manually input the time to the desired timer length. 3. Select START. 4. Select the Cancel keypad to end the Kitchen Timer.
Light	Select the LIGHT keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Self-Clean	See the “Range Care” section
Mute	Select MUTE to mute or unmute the oven sounds.
Control Lock	The control lock locks the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). If set before the power failure occurs, the CONTROL LOCK keypad will remain set after a power failure. The control lock is preset unlocked, but can be locked. To Lock or Unlock Control: 1. Check that the oven is off. 2. Select the CONTROL LOCK keypad. 3. “CONTROL LOCK” will display. 4. Scroll up to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.

Preferences

Times and Dates

Set time and date preferences.

- **Your Meal Times:** Adjust when breakfast/lunch/dinner is shown
- Time
- Date
- Time Format (AM/PM vs 24 Hour [Military Time])
NOTE: If user is connected to Wi-Fi, time and date will be set automatically.

Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

Display Settings

Set the screen brightness.

- Display Brightness

Regional

Set regional preferences.

- **Language:** English, Spanish, or French
- **Temperature Units:** Fahrenheit and Celsius.

Wi-Fi

- **Connect to Network:** Download the Whirlpool® app from the app store on your mobile phone. See the Connectivity Setup sheet for more detailed instructions.
- **SAID Code:** The SAID code is used to sync a smart device with your appliance. Enter the SAID code in the Whirlpool® app.
- **MAC Address:** MAC Address is displayed for the Wi-Fi module.
- **Wi-Fi Radio:** Turn Wi-Fi on or off.

Info

- **Service and Support:** Displays model number, Customer Support contact info, and Diagnostics.
- **Store Demo Mode:** Select Store Demo Mode to toggle Demo Mode off and on.

To Start Demo Mode:

1. Select the Tools keypad.
2. Scroll and select INFO.
3. Select STORE DEMO MODE and select ON.
NOTE: The display screen will show the time (default screen/standby mode).
4. Select the Tools keypad.
5. Select TRY THE PRODUCT or VIEW PRODUCT VIDEOS.

If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit the Demo Mode.

To Exit Demo Mode:

1. Select TRY THE PRODUCT.
2. Scroll and select EXPLORE.
3. Select the Tools keypad.
4. Scroll and select INFO.
5. Select STORE DEMO MODE and select OFF.
6. Select YES on the confirmation screen.

- **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.

- **Wi-Fi Terms and Conditions:** www.whirlpool.com/connect.

- **Software Terms and Conditions.**

More Modes

Sabbath Mode

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath Mode, visit www.star-k.org.

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until disabled.

When the Sabbath Mode is activated, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

If a cook timer is set, the countdown will not appear. The timer will appear frozen at the set time.

NOTE: If a power failure happens while Sabbath Mode is running, the oven will show Sabbath Mode is on, but the Bake cycle will not be on. If the oven door is opened during this time, the oven light will not turn on.

To Enable and Activate Sabbath Mode:

1. Press the Tools keypad.
2. Select MORE MODES.
3. Select SABBATH MODE.
4. Press SABBATH MODE again to enable Sabbath Mode (Sabbath Mode is preset to Off).
5. Select YES if you would like to have your oven on and baking during the Sabbath.
6. Enter the desired temperature.
(Optional) For timed cooking in Sabbath Mode, Press ADD A COOK TIME for the selected oven, Enter the desired cook time and then press NEXT.
7. Select START.

To Disable and Exit Sabbath Mode:

1. Press the Oven Cancel keypad.
2. Press and hold the display screen for three seconds.

To Adjust Temperature:

1. Press the +/- 25 on the display screen to select the new temperature.

NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound.

Temperature Calibration

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure the oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door will affect cycling of the elements and impact the temperature.

The oven provides accurate temperatures and has been thoroughly tested at the factory. However, it may cook faster or slower than your previous oven, causing baking or browning differences. If necessary, the temperature calibration can be adjusted in either Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

NOTE: The oven display will continue to show the original set temperature and will not reflect the calibration offset. For example, if set to 350°F (177°C) and calibrated to -20, the display will continue to show 350°F (177°C).

Adjust the oven temp up to (+,-) 30°F (-18°C)

It is recommended to make changes in 5°F (3°C) increments until desired results are achieved.

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press the Tools keypad.
2. Select MORE MODES.
3. Select TEMPERATURE CALIBRATION.
4. Scroll from left to right to increase or decrease the temperature.

COOKTOP

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to Ignite.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

To Use:

1. Push in and turn knob counterclockwise to Ignite.
All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to Ignite will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between HIGH and LOW.

REMEMBER: When range is in use, the entire cooktop area may become hot.

Power Failure

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

Surface Burners

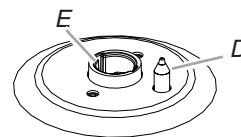
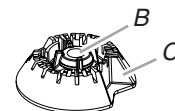
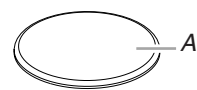
IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

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.

NOTE: Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size.

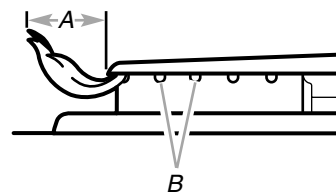
Alignment: Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.

NOTE: Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size.



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

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 opening by always using a burner cap.



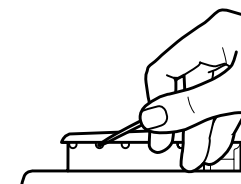
- A. 1" to 1 1/2" (2.5 cm to 3.8 cm)
B. Burner ports

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

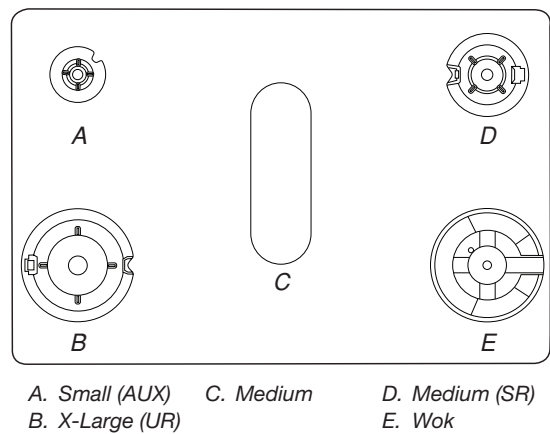
To Clean:

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

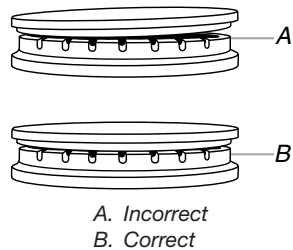
1. Remove the burner cap and the burner base, and clean according to the "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be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



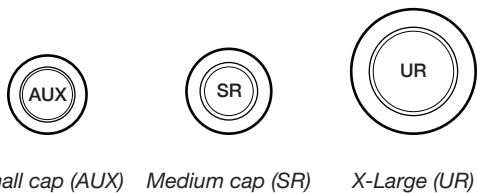
4. Replace the burner base. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions.



5. Each round burner cap is marked with a letter indicating the burner size. Replace the burner cap, making sure it is properly aligned with the burner base. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



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

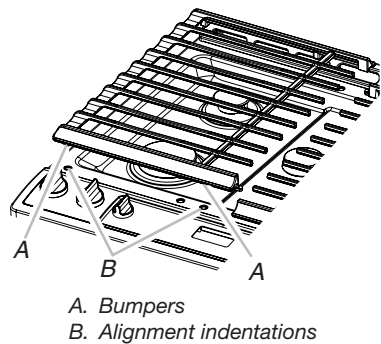


6. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, turn off the burner. Do not service the burner yourself. Contact a trained repair specialist.

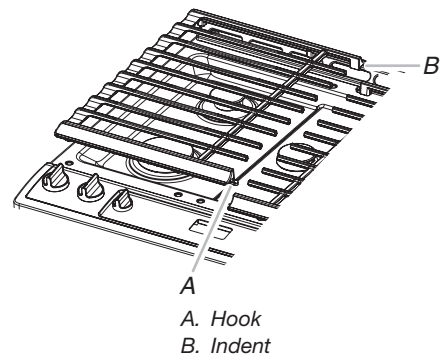
Surface Grates

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

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



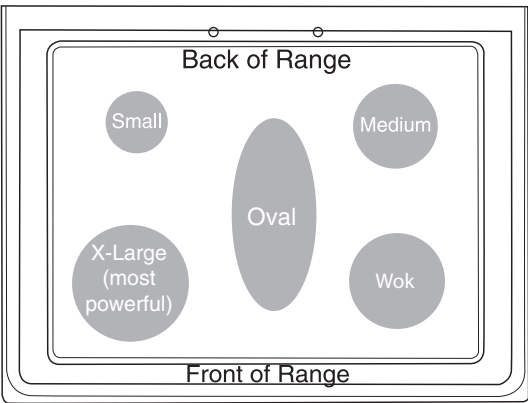
The surface grates interlock using the hook on one end of the grate and the indent on the other. To remove the grates, lift the rear of the left grate off the hook, and then lift the front of the right grate off the hook and pull apart. To replace the grates, replace the left grate first. Place the front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



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

Burner Size

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



Burner Size	Recommended Use
Small	- Low-heat cooking - Melting chocolate or butter
Medium	Multipurpose burner
Oval	Multipurpose burner
Wok	For large cookware
X-Large (most powerful)	- For large cookware - Most powerful burner

Cookware

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

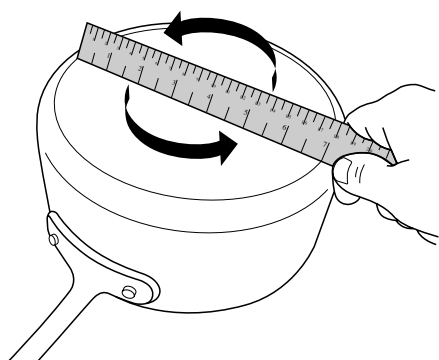
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or coils. 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 surfaces.

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

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

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

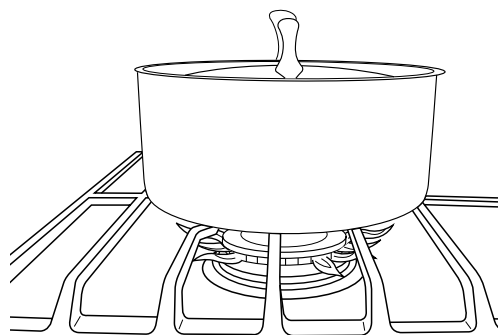


Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	- Heats quickly and evenly. - Suitable for all types of cooking. - Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. - May leave aluminum residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	- Heats slowly and evenly. - Good for browning and frying. - Maintains heat for slow cooking. - Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or ceramic glass	- Follow manufacturer's instructions. - Heats slowly, but unevenly. - Ideal results on low-to-medium heat settings. - May scratch the cooktop.

Cookware	Characteristics
Copper	- Heats very quickly and evenly. - May leave copper residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking. - Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	- Follow manufacturer's instructions. - Use on low heat settings. - May scratch the cooktop.
Porcelain enamel on steel or cast iron	- See stainless steel or cast iron. - Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	- Heats quickly, but unevenly. - A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop or the coil element. Cookware should not extend more than 1/2" (13 mm) beyond the surface cooking area or element.



Home Canning

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

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

OVEN

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 by the oven. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

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

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

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

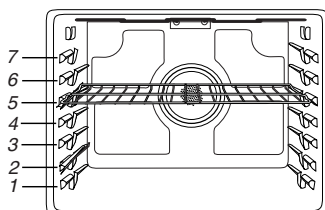
Bakeware

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

Racks

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

To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.

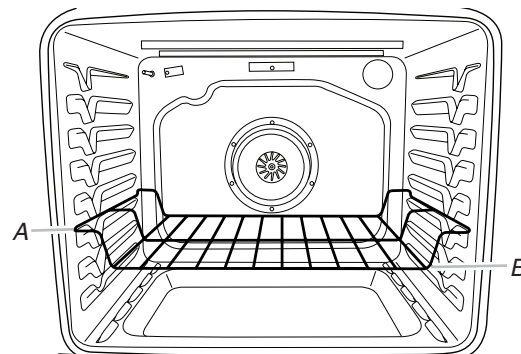


The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

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

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Preheat the oven for 5 minutes. Side 1 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Side 2 should cook for approximately 4½ to 5½ minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

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



A. Ends of rack in position 3

B. Food in position 2

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

Multiple Rack Cooking

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

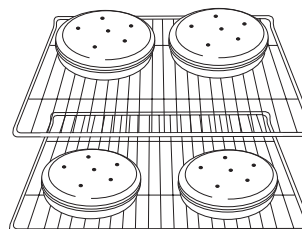
Two-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

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

Baking Cookies and Layer Cakes on Two Racks

Baking Layer Cakes

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



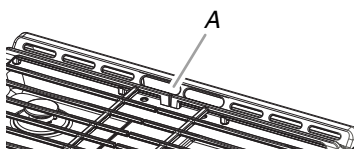
Baking Cookies

For best results when baking cookies on two racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 5, and a flat rack in rack position 2.

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

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

Oven Vent



A. Oven vent

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

Preheating

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

Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Rapid Preheat. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the Rapid Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

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

Oven Temperature

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

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

Temperature Management System

The temperature management system electronically regulates the oven heat levels during preheat and Bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in, unless it is recommended in the recipe.

Frozen Bake™

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

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

Broiling

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

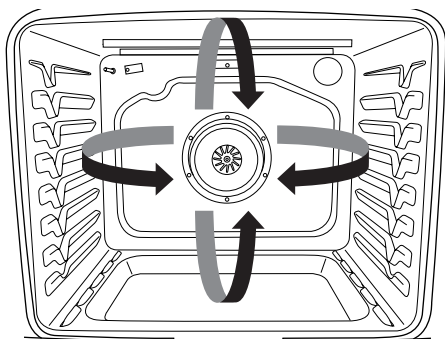
Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Use rack 6 or 7 for broiling. Refer to the “Positioning Racks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

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- 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.

Convection Cooking

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



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

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

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature and/or a shorter cooking time than in a standard thermal oven. Use the following chart as a guide.

Convection Mode	Time/Temp. Guidelines
Convection Bake	25°F (15°C) lower temperature; possible shortened cooking time
Convection Roast	Cooking time shortened by up to 30%
Convection Broil	Shortened cooking time

Convect Options

Convect Bake: multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

Convect Roast: whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts

Convect Broil: thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry

Oven Light

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

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb by turning clockwise.
5. Replace bulb cover by turning clockwise.
6. Plug in range or reconnect power.

Cook Time

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To Set a Cook Time:

1. Press the keypad for any cooking function.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME for the selected oven.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The timer will begin counting down the set time once the oven has finished preheating.
6. Press the Cancel keypad for the selected oven to clear the display.

To Set a Cook Time and Stop Time:

NOTE: This function is not available in Convect Bake and Convect Roast if the Convect Convert Time/Temp feature is used.

1. Press the keypad for any cooking function.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME for the selected oven.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press STOP TIME for the selected oven.
6. Press the number keypads to enter the time of day to stop cooking.
7. Press START.
The start time is automatically calculated. When the start time is reached, the oven will automatically turn on.
When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.
8. Press the Cancel keypad for the selected oven to clear the display.

RANGE CARE

Clean Cycle

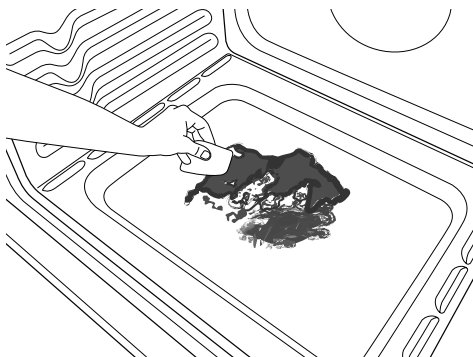


AquaLift® Technology is an innovative cleaning solution that utilizes heat and water to release baked-on spills from the oven in less than 1 hour. This new cleaning technology is a low-heat, odor-free alternative to traditional self-cleaning options.

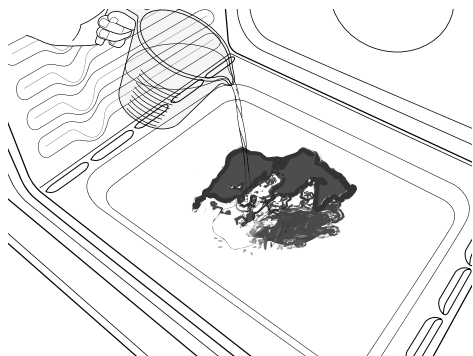
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), "Oven Cooling" will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

To Clean:

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



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



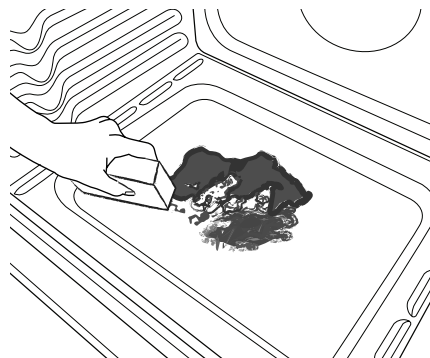
IMPORTANT: Do not use chemicals or other additives with the water. Do not open the oven door during the Clean cycle. The water on the oven bottom is hot.

3. Press AQUALIFT SELF CLEAN and then START on the oven control panel.

NOTE: Do not start Self Clean before oven has cooled down.

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

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



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

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

NOTES:

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

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit our website at www.whirlpool.com.

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

METALLIC PAINT (on some models)

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

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

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

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

Do not reassemble caps on burners while wet.

Cleaning Method:

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

SURFACE BURNERS

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

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

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Clean cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

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

COOKTOP CONTROLS

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

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

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

STORAGE DRAWER

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Use AquaLift® Technology regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Clean cycle:
See the "Clean Cycle" section.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual or visit producthelp.whirlpool.com. In Canada, visit www.whirlpool.ca.

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

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.
Do not remove ground prong.
Do not use an adapter.
Do not use an extension cord.

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

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	Power supply cord is unplugged: Plug into a grounded 3 prong outlet. Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped: Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. Main or regulator gas shut-off valve is in the Off position: See the Installation Instructions. The range is improperly connected to the gas supply: Contact a trained repair specialist or see the Installation Instructions.
Surface burners will not operate	The control knob is not set correctly: Push in knob before turning to a setting. Air in the gas lines: If this is the first time the surface burners have been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. Clogged burner ports: See the "Surface Burners" section.
Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy	Clogged burner ports: See the "Surface Burners" section. Burner caps positioned improperly: See the "Surface Burners" section. Range converted improperly: If Propane gas is being used, contact a service technician.
Excessive heat around cookware on cooktop	Cookware and flame are not matched: The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.
Cooktop cooking results not what expected	Improper cookware: Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of a medium-to-heavy thickness. Control knob set to incorrect heat level: See the "Cooktop" section. Range is not level: Level the range. See the Installation Instructions.
Oven will not operate	Air in the gas lines: If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. Control is locked: See "Control Lock" in the "Tools" section. The range is in Demo mode: Demo mode will deactivate all oven elements. See "Info" in the "Tools" section. Electronic oven control set incorrectly: See the "Tools" and "More Modes" sections.
Oven burner flames are yellow or noisy	Range converted improperly: If Propane gas is being used, contact a service technician.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment: See “Temperature Calibration” in the “More Modes” section.
Convection fan not working	The convection cycle is in the first 5 minutes of operation: This is normal. The convection fan will start running approximately 5 minutes into the cycle. Oven door is open: If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.
Display shows messages	Power failure: On some models, reset the clock, if needed. See “Preferences” in the “Tools” section. Error code (display shows letter followed by number): Depending on your model, press the Cancel keypad to clear the display. See the “Tools” and “More Modes” sections. If it reappears, call for service. Range is in Sabbath mode (display shows “Sabbath Mode”): See the “Sabbath Mode” section to exit Sabbath mode. Demo Mode (product is in Demo Mode): See the “Tools” section to exit Demo Mode.
Clean cycle did not work on all spills	Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors: Run additional Clean cycles. See the “Clean Cycle” section for more information.
Mineral deposits are left on the oven bottom after the Clean cycle	Tap water was used in the Clean cycle: Use distilled or filtered water in the Clean cycle. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue. Range is not level: Mineral deposits will collect on dry areas of the oven bottom during the Clean cycle. Level the range. See the Installation Instructions. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.
Oven cooking results not what expected	Range is not level: Level the range. See the Installation Instructions. The set temperature was incorrect: Double-check the recipe in a reliable cookbook. Oven temperature needs adjustment: See “Temperature Calibration” in the “More Modes” section. Oven was not preheated: See the “Baking and Roasting” section. Racks were positioned improperly: See the “Positioning Racks and Bakeware” section. Not enough air circulation around bakeware: See the “Positioning Racks and Bakeware” section. Darker browning of food caused by dull or dark bakeware: Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven. Lighter browning of food caused by shiny or light-colored bakeware: Move rack to a lower position in the oven. Batter distributed unevenly in pan: Check that batter is level in the pan. Incorrect length of cooking time was used: Adjust cooking time. Oven door was not closed: Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. Oven door was opened during cooking: Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom: Move rack to higher position in the oven. Pie crusts browning too quickly: Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Noises

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

ACCESSORIES

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

Complete Cooktop Cleaner Kit

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

Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

Affresh® Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)
Order Part Number W10355051

Cooktop Cleaning Pads

(ceramic glass models)
Order Part Number W10391473

Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

AquaLift® Oven Cleaning Kit

Order Part Number W10423113RP

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Granite Cleaner and Polish

Order Part Number W10275756

Canning Unit Kit

(coil models)
Order Part Number 242905

Gourmet Griddle

Order Part Number W10432544

Standard Flat Oven Rack

Order Part Number W10551060

Split Oven Rack

Order Part Number 4396927

Max Capacity Oven Rack

Order Part Number WPW10289145

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240

Trim Assembly

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

Backsplash Assembly

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

Grill Kit

Order Part Number W10432545

WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

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

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

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

IF YOU NEED SERVICE:

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

Whirlpool Customer eXperience Center

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

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

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

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

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

WHAT IS NOT COVERED

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

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

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

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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



INSTRUCTIONS D'UTILISATION CUISINIÈRE À GAZ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez la cuisinière sur www.whirlpool.ca.

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

Numéro de modèle _____ Numéro de série du produit _____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	24
La bride antibasculement.....	25
CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION	26
Technologie d'autonettoyage AquaLift®	26
Températures en surface.....	26
Préchauffage	26
Brûleurs de surface	26
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES	27
Panneau tactile.....	28
Affichage	28
Affichage du menu	28
Mode de paramétrage et de démonstration.....	28
Méthodes de cuisson.....	29
Favoris	31
Cuisson assistée	31
Outils	32
Plus de modes	33
TABLE DE CUISSON	34
Brûleurs de surface	34
Grilles de surface	35
Taille du brûleur	36
Ustensiles de cuisson	36
Mise en conserve à la maison.....	37
UTILISATION DU FOUR.....	38
Papier d'aluminium	38
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four	38
Évent du four.....	39
Cuisson au four et rôtissage	39
Cuisson au gril.....	40
Cuisson par convection	40
Lampe du four.....	40
Durée de cuisson	40
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE.....	41
Programme de nettoyage	41
Nettoyage général	42
DÉPANNAGE.....	43
ACCESSOIRES	46
GARANTIE	47

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

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

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

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

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

La bride antibasculement

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



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

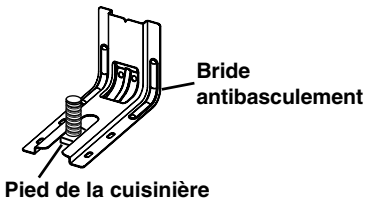
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

■ Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70* ou le *Code canadien de l'électricité*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.

■ Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

■ Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.

■ Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

■ Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.

■ La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION

Technologie d'autonettoyage AquaLift®



La technologie d'autonettoyage AquaLift® est une solution de nettoyage inédite permettant de réduire la durée, la température et les odeurs habituellement dégagées par rapport aux méthodes d'autonettoyage traditionnelles. Avec la technologie d'autonettoyage AquaLift®, une pellicule protectrice exclusive est activée par la chaleur et l'eau à l'intérieur du four pour décoller les salissures incrustées. Pour utiliser la technologie d'autonettoyage AquaLift®, il suffit d'essuyer les débris décollés, de verser de l'eau au fond du four et de lancer le programme d'autonettoyage AquaLift®. Une fois le programme terminé, en moins de 1 heure à une température plus basse que les méthodes d'autonettoyage traditionnelles, essuyer simplement l'eau restante et les salissures décollées. Voir la section "Programme de nettoyage" pour des instructions plus détaillées. Pour plus d'informations, des réponses aux questions fréquentes et des vidéos consacrées à la technologie d'autonettoyage AquaLift®, visiter notre site Web à l'adresse <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Températures en surface

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

Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage

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

Évent du four

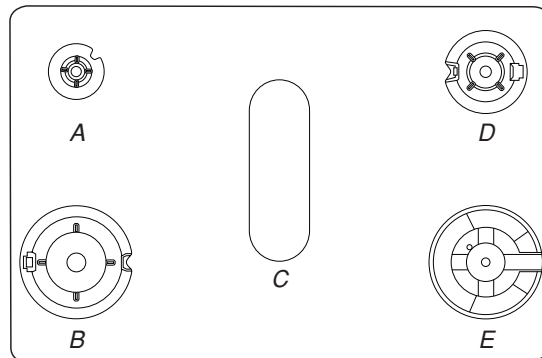
L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

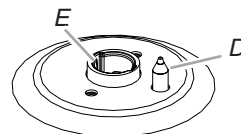
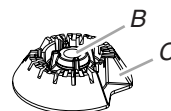
Brûleurs de surface

Les bases et les chapeaux des brûleurs doivent être correctement positionnés avant la cuisson. Votre cuisinière est équipée de brûleurs et de chapeaux de 3 tailles. Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Aligner les bases des brûleurs comme indiqué sur l'illustration suivante :



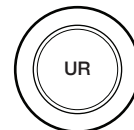
A. Petit (AUX) C. Moyen D. Moyen (SR)
B. Grand (UR) E. Grand (UR)

Aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-gicleur situé sur la cuisinière, et aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.



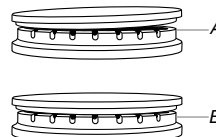
A. Chapeau de brûleur C. Base du brûleur
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz D. Électrode d'allumage
E. Porte-gicleur

Chaque chapeau de brûleur rond est marqué d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Placer les chapeaux de brûleurs sur les bases des brûleurs correctes.



Petit chapeau (AUX) Chapeau moyen (SR) Grand chapeau (UR)

Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Si les chapeaux de brûleurs ne sont pas correctement installés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas. Le chapeau de brûleur ne devrait pas se balancer ou tanguer s'il est correctement aligné.

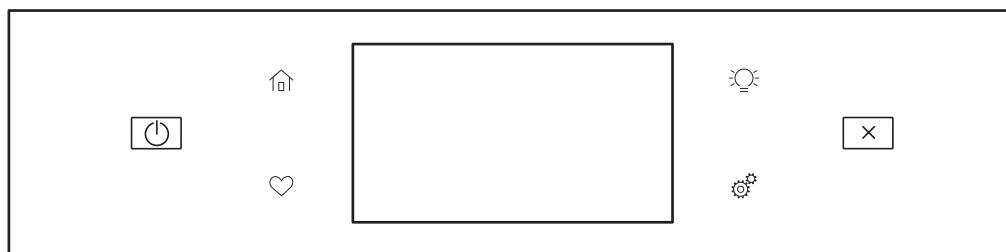


A. Incorrect
B. Correct



GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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



Clavier	Caractéristique	Instructions
Alimentation 	Fonction d'alimentation	La touche d'alimentation met en marche les fonctions du four et le réveille lorsqu'il est en mode de veille.
Accueil 	Écran d'accueil	En appuyant une fois, l'utilisateur peut accéder à l'écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée.
Lampe du four 	Lampe de la cavité du four	La lampe du four désirée est commandée par une touche située sur le tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
Annulation du four 	Annulation de la fonction d'alimentation	La touche annulation du four désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
Outils 	Fonctions d'utilisation du four	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section "Tools" (outils) et "More Modes" (plus de modes).
Favoris 	Écran des favoris	Le clavier des favoris permet à l'utilisateur de sauvegarder les programmes qu'il utilise le plus souvent et d'y accéder.

Panneau tactile

Le panneau tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Le panneau tactile est très sensible, il suffit d'un léger toucher pour l'activer.

Naviguer vers le haut, le bas, la gauche ou la droite pour explorer les différentes options et fonctions.

Pour plus d'information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ce manuel.

Affichage

L'affichage est pour le menu et les commandes de fonctionnement du four. L'écran tactile permet de faire défiler les menus du four. L'affichage est très sensible; il suffit d'un léger toucher pour l'activer et sélectionner les commandes.

Lorsque le four est utilisé, l'affichage indique l'horloge, le mode, la température du four, la minuterie de cuisine, et la minuterie du four si réglée. Si la minuterie du four n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran.

Au cours de l'utilisation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour les options choisies.

Affichage du menu

Si le four est éteint, appuyer sur la touche de marche pour activer le menu. À partir de l'écran d'accueil, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être ajustées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Mode de paramétrage et de démonstration

1. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) pour activer ce mode.

OU

1. Sélectionner NEXT (suivant) pour utiliser le produit.
2. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une langue, configurer Wi-Fi/connexion au réseau, accepter les modalités et régler l'heure.

REMARQUE : L'écran affiche l'heure et la date (écran par défaut/mode Veille).

3. Si Store Demo Mode (mode démonstration en magasin) est sélectionné, sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour découvrir diverses caractéristiques et options du produit.

OPTIONNELLE : Sélectionner VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit) pour afficher une vidéo sur la façon de naviguer et d'interagir avec le produit, d'explorer Voice Control (commande vocale) et de balayer une recette Scan-To-Cook.

4. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
5. Appuyer sur la touche outils.

Pour quitter le mode Demo (démonstration), voir la section "Tools" (outils).

Méthodes de cuisson

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Le clavier des méthodes de cuisson permet aux utilisateurs de sélectionner l'une des méthodes de cuisson suivantes en fonction de leur besoin :

- Cuisson au four
- Cuisson au gril
- Cuisson par convection
- Grillage par convection
- Rôtissage par convection
- Maintien au chaud

Utiliser:

1. Appuyer sur la touche de accueil.
2. Appuyer sur la touche de méthodes de cuisson.
3. Sélectionner le mode de cuisson désiré.

Méthodes de cuisson	Caractéristique	Instructions
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	- Appuyer sur BAKE (cuisson au four). - Sélectionner la température de cuisson souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. - Appuyer sur mise en marche pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit. (Optionnelle) Consulter la section "Rapide" pour obtenir plus d'information sur le préchauffage rapide du four. - Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.
BROIL (cuisson au gril)	Cuisson au gril	- Sélectionner BROIL (cuisson au gril). - Sélectionner la température de gril souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. - Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer la cuisson au gril. - Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.
CONVECT BAKE (cuisson par convection)	Convection baking	- Sélectionner CONVECT BAKE (cuisson par convection). - Sélectionner la température de cuisson par convection souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. - Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit. (Optionnelle) Consulter la section "Rapide" pour préchauffer rapidement du four. - Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée. Pour plus d'informations, consulter la section "Cuisson par convection".
CONVECT BROIL (grillage par convection)	Convection broiling	- Sélectionner CONVECT BROIL (grillage par convection). - Sélectionner la température de gril par convection souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. - Appuyer sur la touche mise en marche. - Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée. Pour plus d'informations, consulter la section "Cuisson par convection".
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	Convection roasting	- Sélectionner CONVECT ROAST (rôtissage par convection). - Sélectionner la température de rôtissage par convection souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. - Appuyer sur START (mise en marche). - Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée. Pour plus d'informations, consulter la section "Cuisson par convection".

Méthodes de cuisson	Caractéristique	Instructions
KEEP WARM (maintien au chaud)	Keep warm (maintien au chaud)	Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chaud. 1. Sélectionner KEEP WARM (maintien au chaud). 2. Sélectionner la température souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l’aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l’aide du clavier. 3. Appuyer sur la touche mise en marche. 4. Appuyer sur la touche annulation une fois l’opération terminée.
RAPID (rapide)	Préchauffage rapide du four	Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction Bake (cuisson au four). Le préchauffage rapide est initialement réglé sur désactivé. 1. Sélectionner RAPID (rapide) pour mettre en marche et arrêter le préchauffage du four. 2. Le réglage en cours s’affiche. IMPORTANT : Cette caractéristique doit être utilisée pour la cuisson au four sur une seule grille uniquement. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage rapide. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage rapide. Si le préchauffage pour le programme de cuisson au four a déjà commencé, le préchauffage rapide peut être lancé directement en appuyant sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide).
DELAY (mise en marche différée)	Delayed start	La touche Delay (mise en marche différée) sert à entrer l’heure de terminent pour un four équipé de la mise en marche différée. Une fois la méthode de cuisson sélectionnée, saisir la température de cuisson. Sélectionner DELAY (mise en marche différée) et suivre les commandes à l’écran. REMARQUE : La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	La cuisson minutée permet d’allumer le four, d’effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d’éteindre le four automatiquement.

Favoris

La fonction des favoris sauvegarde le mode et la température du four pour vos recettes préférées.

Au fur et à mesure que l'outil Favoris est utilisé, cet appareil affina et adaptera les suggestions concernant les envies/besoins alimentaires de l'utilisateur.

REMARQUE : Un ensemble de favoris et de suggestions peut être automatiquement affiché à l'écran d'accueil selon l'heure du repas.

Pour sauvegarder une recette, sélectionner l'icône des favoris et suivre les étapes à l'écran pour personnaliser les favoris.

Ajouter une image ou un nom au favori pour le personnaliser.

Cuisson assistée

La cuisson assistée aide à choisir le bon mode pour les besoins quotidiens de cuisson. Certains modes permettent de sauter l'étape de préchauffage. Suivre les instructions à l'écran pour obtenir des conseils tout au long de la procédure de cuisson.

REMARQUE : Les températures de cuisson traditionnelles seront converties en températures de cuisson par convection. La cuisson au four par convection nécessite des entrées de durée et de température. Elle nécessite également un préchauffage.

Les durées traditionnelles de rôtissage seront converties en durées de rôtissage par convection. Le rôtissage par convection nécessite des entrées de durée et de température, mais le préchauffage n'est pas nécessaire. Certains modes convertiront les durées de cuisson standard pour la cuisson par convection. Entrer la durée et la température et l'écran convertira les données en conséquence.

Mode de cuisson assistée	Sélection des aliments	Astuces pour des résultats optimaux
FROZEN (congelés)	■ Pizza surgelée ■ Tarte surgelée ■ Frites congelées ■ Lasagnes surgelées ■ Croquettes surgelées ■ Plat surgelé	Les aliments congelés ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer immédiatement les aliments, entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant. Pour obtenir plus de renseignements, consulter la section "Frozen Bake™".
POULTRY (volaille)	■ Morceaux de poulet ■ Poulet entier	Les volailles ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement.
SEAFOOD (fruits de mer)	■ Filet de poisson ■ Bâtonnets de poisson	Le filet de poisson et les bâtonnets de poisson nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.
BAKED GOODS (produits de boulangerie)	■ Biscuits ■ Croissants	Les produits de boulangerie nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.
DESSERTS (desserts)	■ Gâteau ■ Tarte fraîche ■ Biscuits ■ Tarte surgelée	Les gâteaux, les biscuits et les tartes fraîches nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé. Les tartes surgelées ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer immédiatement les aliments, entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant.
PIZZA (pizza)	■ Pizza fraîche ■ Pizza surgelée	La pizza fraîche nécessite un préchauffage. Les pizzas surgelées ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer immédiatement les aliments, entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant. Pour obtenir plus de renseignements, voir la section "Frozen Bake™" (cuisson au four de plats congelés).
MEAT (repas)	■ Pain de viande ■ Rôti de porc ■ Rôti de bœuf ■ Gigot d'agneau	Le pain de viande nécessite un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé. Les rôtis d'agneau, de bœuf et de porc ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement.
VEGGIES (légumes)	■ Pomme de terre au four ■ Légumes frais grillés	Les légumes frais grillés et la pomme de terre au four ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement.
CASSEROLES (mets en sauce)	■ Mets en sauce ■ Lasagne surgelée	Les mets en sauce nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé. La lasagne surgelée ne nécessite pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement. Entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant. Pour obtenir plus de renseignements, voir la section "Frozen Bake™" (cuisson au four de plats congelés).
SNACKS (collations)	N/A	Les collations nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.

Outils

La touche outils permet d'accéder aux fonctions et aux options pour personnaliser. Ces outils permettent de régler l'horloge, d'alterner entre unités Fahrenheit et Celsius pour la température du four, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de régler le calibrage du four, de choisir la langue et plus.

Sélectionner le clavier des outils pour afficher les outils.

Voir la section "Plus de modes" pour plus de renseignements.

Outils	Remarque
L'activation à distance	Appuyer sur Remote Enable (connexion à distance) pour pouvoir utiliser l'appli Whirlpool®. REMARQUE : L'activation à distance se ne ferme pas lorsque la porte est ouverte. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus de l'appareil.
Minuterie de cuisine	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. 1. Sélectionner KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). 2. Entrer manuellement le temps désiré. 3. Sélectionner START (mise en marche). 4. Sélectionner Cancel (annulation) pour mettre fin à la minuterie de cuisine.
Éclairage	Appuyer sur la touche lampe pour allumer ou éteindre la lampe. Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte.
Autonettoyage	Voir la section "Entretien de la cuisinière".
Silence	Sélectionner MUTE (sourdine) pour enlever ou remettre les sons du four.
Le verrouillage des commandes	Le verrouillage des commandes désactive le tableau de commande pour éviter une utilisation involontaire du four. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé. Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : 1. Vérifier que le four est éteint. 2. Sélectionner le clavier CONTROL LOCK (verrouillage des commandes). 3. "CONTROL LOCK" s'affiche. 4. Naviguer vers le haut pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four..

Préférences

Heures et dates

Régler les préférences pour l'heure et la date.

- **Vos heures de repas :** Régler quand petit déjeuner/déjeuner/dîner s'affiche.
- Date
- Format de l'heure (AM/PM ou 24 hour [heure militaire])

Volume sonore

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Minuteries et alertes
- Boutons et effets

Réglages de l'écran

Régler la luminosité de l'écran.

- Luminosité de l'affichage

Régional

Régler les préférences régionales.

- Langue: Anglais, Français ou Espagnol
- Unités de température : Fahrenheit et Celsius

Wi-Fi

- **Connexion au réseau :** Télécharger l'app Whirlpool de la boutique d'applications sur votre téléphone mobile. Voir la section "Configuration de la connectivité" pour des instructions plus détaillées.
- **Code SAID :** Le code SAID s'utilise pour synchroniser un dispositif intelligent avec votre appareil. Saisir le code SAID dans l'application Whirlpool®.
- **Adresse MAC :** L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.
- **Radio Wi-Fi :** Met en marche et arrête le Wi-Fi.

Info

- **Service et assistance :** Affiche le numéro de modèle, les informations pour contacter le service à la clientèle et le diagnostic.
- **Conserver le mode démo :** Sélectionner le mode Store Demo (démonstrateur en magasin) pour mettre en marche et arrêter ce mode.

Pour démarrer le mode de démonstration :

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
3. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner ON (marche).
REMARQUE : L'écran affiche l'heure (écran par défaut/mode Veille).
4. Appuyer sur la touche outils.
5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) ou VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit).

Si l'appareil est en mode Demo (démonstration) après la mise sous tension, suivre ces étapes pour quitter le mode de démonstration.

Pour quitter le mode de démonstration :

1. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
 2. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
 3. Appuyer sur la touche outils.
 4. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
 5. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
 6. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.
- **Restaurer réglages d'usine :** Cela restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut.
 - **Modalités et conditions du Wi-Fi :** www.whirlpool.com/connect.
 - **Modalités et conditions du logiciel.**

Mode Sabbat

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du mode Sabbat, consulter le www.star-k.org.

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Si une minuterie de cuisson est réglée, le compte à rebours n'apparaît pas. La minuterie apparaît fixe au temps réglé.

REMARQUE : Si une panne de courant se produit lorsque le mode Sabbat est en fonction, le four indiquera que ce mode est en fonction, mais le programme de cuisson ne fonctionnera pas. La lumière du four ne s'allumera si la porte est ouverte pendant cette période.

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Appuyer sur MORE MODES (plus de modes).
3. Sélectionner SABBATH MODE (le mode Sabbat).
4. Appuyer de nouveau sur le mode Sabbat pour activer le mode Sabbat (ce mode est à la base désactivé)
5. Sélectionner YES (oui) pour faire fonctionner le four pendant le Sabbat.
6. Saisir la température désirée.
(Optionnelle) Pour la cuisson minutée pendant le mode Sabbat, appuyer sur ADD A COOK TIME (ajouter un temps de cuisson) du four sélectionné, puis saisir le temps de cuisson désiré et appuyer sur NEXT (suivant).
7. Sélectionner la touche mise en marche.

Désactivation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche annulation du four
2. Maintenir enfoncée la flèche "vers le haut" pendant 5 secondes.

Réglage de la température

1. Appuyer sur +/- 25 à l'écran pour sélectionner la nouvelle température.

REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis.

Calibrage de température

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four affecte la mise en marche alternée des éléments et influence la température.

Le four fournit des températures précises et a été testé avec soin à l'usine. Toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, et ainsi entraîner des différences de cuisson ou de brunissage. Si nécessaire, le calibrage de la température peut se régler en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

REMARQUE : Cet affichage se poursuit pour indiquer la température du réglage d'origine, il n'indiquera pas le décalage de calibration. Par exemple, si la température a été réglée à 350 °F (177 °C) et calibrée à -20 °, la température affichée sera toujours 350 °F (177 °C).

La température du four peut être réglée jusqu'à (+,-) 30 °F (-18 °C).

Il est recommandé de modifier la température par tranche de 5 °F (3 °C) jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Appuyer sur MORE MODES (plus de modes).
3. Sélectionner TEMPERATURE CALIBRATION (calibrage de température).
4. Naviguer de gauche à droite pour augmenter ou réduire la température.

TABLE DE CUISSON

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

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

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à Ignite (allumage).
Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur Ignite produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre High (élevé) et Low (bas).

N'OUBLIEZ PAS : Lors de l'utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à Ignite (allumage). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Brûleurs de surface

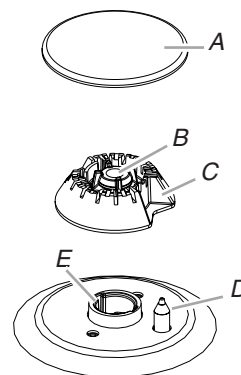
IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

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

REMARQUE : Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur.

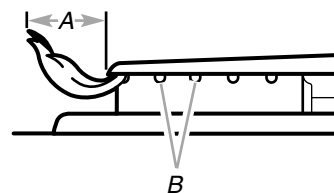
Alignement : Veiller à aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-gicleur situé sur la table de cuisson, et à aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.

REMARQUE : Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur.



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

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



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

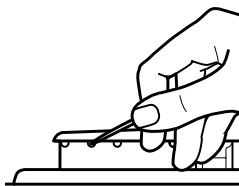
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage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

Nettoyage :

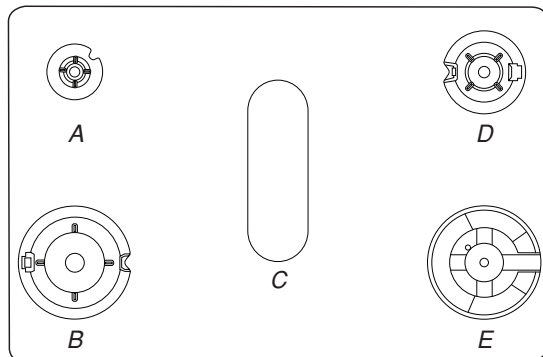
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agents de blanchiment ou de décapants à rouille. Ne pas laver au lave-vaisselle.

1. Enlever le chapeau et la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.

3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

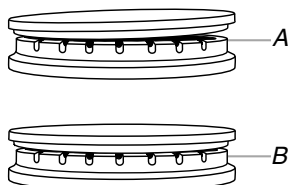


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Voir les illustrations suivantes pour connaître la position des brûleurs.



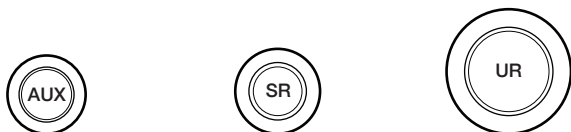
A. Petit (AUX) C. Moyen D. Moyen (SR)
B. Grand (UR) E. Wok

5. Chaque chapeau de brûleur rond est marqué d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer qu'il est bien aligné avec la base du brûleur. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne se balance pas et n'oscille pas.



A. Incorrect
B. Correct

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



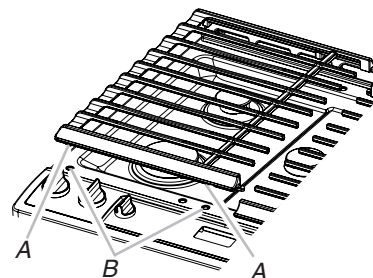
Petit chapeau (Aux) Chapeau moyen (SR) Grand chapeau (UR)

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

Grilles de surface

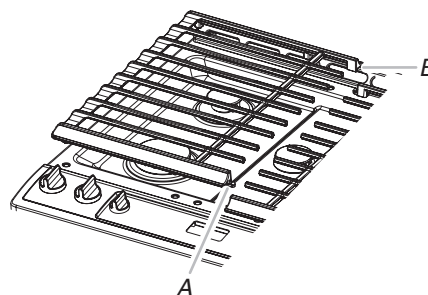
Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner l'écaillage ou l'effaiblissement de la table de cuisson.

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



A. Butoirs
B. Indentations d'alignement

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

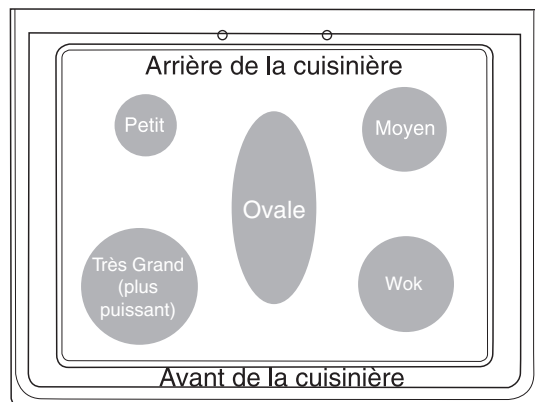


A. Crochet
B. Fente

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

Taille du brûleur

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



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

Ustensiles de cuisson

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

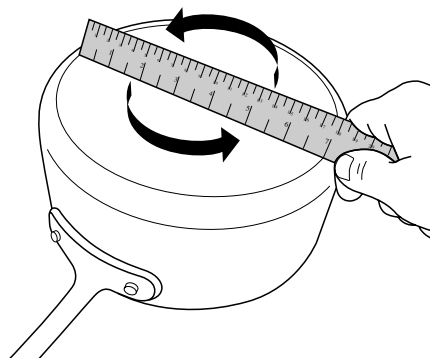
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

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

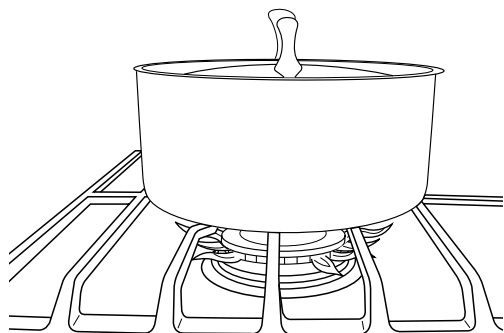


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

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

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

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



Mise en conserve à la maison

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

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

UTILISATION DU FOUR

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

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

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager irrémédiablement la finition en émail, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

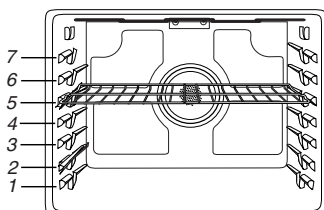
Ustensiles de cuisson

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

Grilles

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

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.

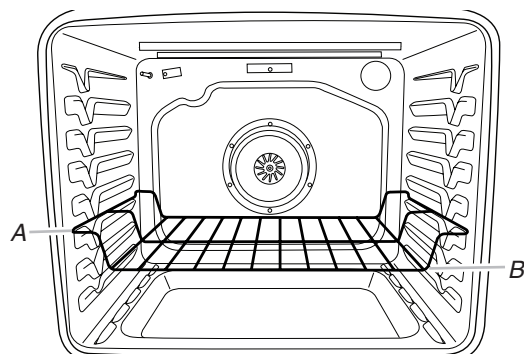


Le four possède 7 positions pour grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

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

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant saignante à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. Préchauffer le four pendant 5 minutes. Cuire le 1^{er} côté pendant 4 à 5 minutes. Cuire le 2^e côté pendant 4 1/2 à 5 1/2 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au grill.

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



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

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

Cuisson sur plusieurs grilles

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

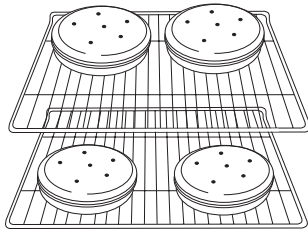
Cuisson sur deux grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

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

Cuisson au four de biscuits et de gâteaux à étages sur deux grilles

Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux sur deux grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four par convection de gâteaux sur deux grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.



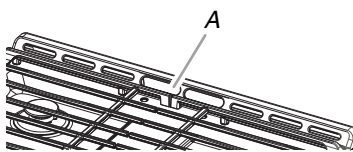
Cuisson au four de biscuits

Pour une cuisson optimale de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 5 et une grille plate en position 2.

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

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

Évent du four



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

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

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

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

Système de gestion de la température

Le système régule électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson au four afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Le brûleur de cuisson au four s'allume et s'éteint par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur peut fonctionner pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles afin de fournir de meilleurs résultats. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé. Le ventilateur de convection ne fonctionne pas durant les 5 premières minutes du programme.

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

Frozen Bake™

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

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

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 2 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

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

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

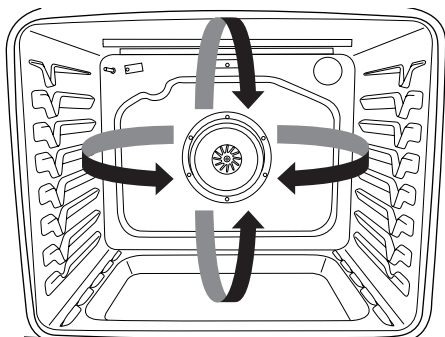
À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

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

Il est possible de commander une lèchefrite.

Cuisson par convection

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



Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence.

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

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse et/ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode de convection	Recommandation de durée/temp.
Cuisson au four par convection	Température plus basse de 25 °F (15 °C); réduction éventuelle du temps de cuisson
Rôtissage par convection	Temps de cuisson réduit jusqu'à 30 %
Cuisson au gril par convection	Raccourcissement du temps de cuisson

Options de cuisson par convection

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

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

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

Lampe du four

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

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le protège-ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule en la tournant dans le sens horaire.
5. Remplacer le protège-ampoule en le tournant dans le sens horaire.
6. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Durée de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur la touche pour un programme de cuisson.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
6. Appuyer sur START (mise en marche). L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
7. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'afficheur.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

REMARQUE : Cette fonction n'est pas disponible en cuisson par convection ou en grillade par convection si la fonction de conversion temps/température de convection est utilisée.

1. Appuyer sur la touche pour un programme de cuisson.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.

3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur STOP TIME (arrêt) correspondant au four sélectionné.
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt de cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
L'heure de mise en marche est calculée automatiquement. Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
8. Appuyer sur annulation pour effacer l'affichage.

ENTRETIEN DE LA CUSINIÈRE

Programme de nettoyage

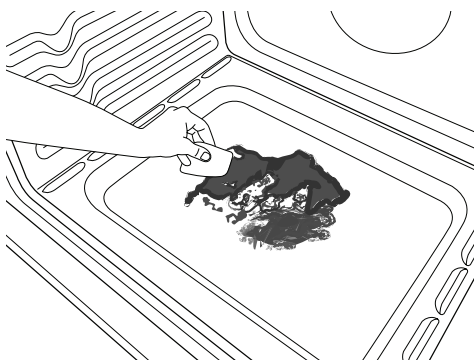


La technologie AquaLift® est une solution de nettoyage novatrice qui utilise la chaleur et l'eau pour débarrasser le four des produits renversés cuits en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage est une alternative à basse température et sans odeurs aux options traditionnelles de nettoyage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

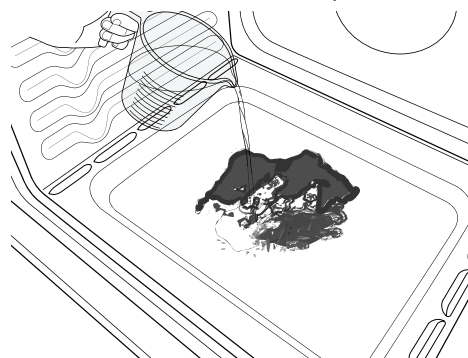
Laisser le four refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200 °F (93 °C), "Oven Cooling" (refroidissement du four) apparaît sur l'afficheur et le programme de nettoyage ne s'activera pas avant que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

Nettoyage :

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

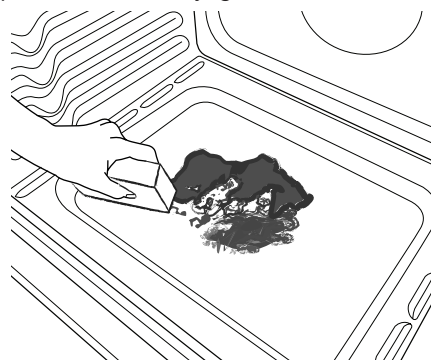


2. Verser 1³/₄ tasses (14 oz [414 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



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

3. Appuyer sur AQUALIFT SELF-CLEAN (autonettoyage Aqualift) puis START (mise en marche) sur le tableau de commande du four.
REMARQUE : Ne pas démarrer la fonction d'autonettoyage avant que le four ne soit refroidi.
4. Accorder 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement. Un signal sonore vous avertit lorsque le programme de nettoyage est terminé.
5. Appuyer sur la touche annulation à la fin du programme. On peut appuyer sur annulation à tout moment pour arrêter le programme de nettoyage.
6. Enlever l'eau résiduelle et les saletés délogées avec une éponge ou un chiffon immédiatement après la fin du programme de nettoyage. La plupart de l'eau initiale contenue dans 1³/₄ tasses (14 oz [414 mL]) restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau au fond du four pour aider le nettoyage.



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

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

REMARQUES :

- La cuisinière doit être d'aplomb de façon à s'assurer que la surface du fond de la cavité du four est couverte par l'eau au début du programme de nettoyage.
- Pour des résultats optimaux, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur le fond du four.

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

Nettoyage général

IMPORTANT: Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus d'informations, consulter la section service à la clientèle à l'adresse www.whirlpool.ca.

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

SURFACES EXTÉRIEURES ÉMAILLÉES (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

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

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

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

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

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

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

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

Méthode de nettoyage :

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

BRÛLEURS DE SURFACE

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

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

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

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

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

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

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

Méthode de nettoyage :

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

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

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

TIROIR DE REMISAGE

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

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

CAVITÉ DU FOUR

Utiliser régulièrement la technologie AquaLift® pour nettoyer les renversements dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

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

Méthode de nettoyage :

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

DÉPANNAGE

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

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

Au Canada :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

Problème	Causes et/ou solutions possibles
Rien ne fonctionne	Cordon d'alimentation électrique débranché : Le brancher à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert : Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est à la position fermée : Voir les Instructions d'installation. La cuisinière n'est pas adéquatement branchée à l'alimentation en gaz : Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	Le bouton de commande n'est pas correctement engagé : Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage donné. Présence d'air dans les conduites de gaz : Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations. Orifices de brûleurs obstrués : Voir la section "Brûleurs de surface".

Problème	Causes et/ou solutions possibles
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes	Orifices de brûleurs obstrués : Voir la section “Brûleurs de surface”. Chapeaux de brûleurs mal positionnés : Voir la section “Brûleurs de surface”. Conversion inappropriée de la cuisinière : Si l’on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la section “Garantie” pour des renseignements de contact.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	Les ustensiles de cuisson ne correspondent pas à la flamme : Les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l’horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu’elle ne s’étende pas sur les côtés du plat.
La cuisson ne produit pas les résultats prévus	Ustensiles de cuisson inappropriés : Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d’épaisseur moyenne à forte. Le bouton de commande est réglé sur une puissance de chauffe incorrecte : Voir la section “Utilisation de la table de cuisson”. La cuisinière n’est pas d’aplomb : Régler l’aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d’installation.
Le four ne fonctionne pas	Présence d’air dans les conduites de gaz : Si c’est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n’importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l’air présent dans les canalisations. La commande est verrouillée : Voir le point “Control Lock (verrouillage des commandes)” de la section “Outils”. La cuisinière est en mode démonstration : Le mode démonstration désactivera tous les éléments chauffants. Voir “Information” dans la section “Outils”. Réglage incorrect des commandes électroniques du four : Voir la section “Outils” et “Plus de modes”.
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	Conversion inappropriée de la cuisinière : Si l’on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la section “Garantie” pour des renseignements de contact.
La température du four est trop élevée ou trop basse	La température du four doit être ajustée : Voir “Calibrage température” dans la section “Plus de modes”.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas	Le programme de convection se déroule pendant les 5 premières minutes de fonctionnement. Ceci est normal. Le ventilateur de convection commencera à fonctionner pendant environ 5 minutes dans le programme. La porte du four est ouverte : Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s’éteint immédiatement. Il s’allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.
Des messages s’affichent	Panne de courant : Sur certains modèles, régler de nouveau l’horloge au besoin. Voir la “Préférences” à la section “Outils”. Code d’erreur (l’afficheur indique une lettre suivie d’un numéro) : Selon le modèle, appuyer sur la touche annulation pour effacer l’affichage. Voir la section “Outils” et “Plus de modes”. S’il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section “Garantie” pour des renseignements de contact. La cuisinière est en mode Sabbath (l’afficheur indique “mode Sabbath”) : Voir la section “Mode Sabbath” pour quitter le mode Sabbath. Mode Démo (la cuisinière est en mode de démonstration) : Pour quitter le mode Demo (démonstration), voir la section “Tools” (outils).
Le programme de nettoyage n’a pas éliminé toutes les salissures	Plusieurs programmes de cuisson entre les programmes de nettoyage, ou éclaboussures sur les parois et la porte du four : Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Utiliser le nécessaire de nettoyage à technologie AquaLift®. Voir la section “Accessoires” et “Programme de nettoyage” pour plus de renseignements.
Des dépôts minéraux se forment au fond du four après le programme de nettoyage	Le programme de nettoyage a été effectué avec de l’eau du robinet : Utiliser de l’eau distillée ou filtrée pour le programme de nettoyage. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre. La cuisinière n’est pas d’aplomb : Les dépôts minéraux s’accumulent sur les surfaces sèches du fond du four durant le programme de nettoyage. Régler l’aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d’installation. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre.

Problème	Causes et/ou solutions possibles
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	La cuisinière n'est pas d'aplomb : Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation. Le réglage de la température était incorrect : Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. La température du four doit être ajustée : Voir "Calibrage température" dans la section "Plus de modes". Le four n'a pas été préchauffé : Voir la section "Cuisson au four et rôtissage". Les grilles n'étaient pas placées correctement : Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". Circulation d'air déficiente autour des ustensiles de cuisson : Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé : Diminuer la température du four de 25 °F (15 °C) ou placer la grille plus haut dans le four. Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair : Placer la grille plus bas dans le four. Répartition irrégulière de la pâte dans le plat : Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. Durée de cuisson incorrecte : Revoir la durée de cuisson. Porte du four non fermée : Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte. La porte du four a été ouverte durant la cuisson : L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson. La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four : Placer la grille plus haut dans le four. Les croûtes des tartes brunissent trop vite : Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

Bruits

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

ACCESSOIRES

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

Ensemble d'entretien complet de la table de cuisson

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

Protecteur de table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31463A

Chiffons pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour table de cuisson affresh®

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10355051

Tampons à nettoyer les tables de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10391473

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

Ensemble de nettoyage pour four à technologie AquaLift®

Commander la pièce numéro W10423113RP

Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

Nettoyant et poli pour granite

Commander la pièce numéro W10275756

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

Commander la pièce numéro 31617A

Ensemble pour la mise en conserves

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

Plaque à frire Gourmet

Commander la pièce numéro W10432539

Grille de four plate standard

Commander la pièce numéro W10551060

Grille de four en deux pièces

Commander la pièce numéro 4396927

Grille à capacité maximale

Commander la pièce numéro W10289145

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

Lèchefrite et grille de rôti de qualité supérieure

Commander la pièce numéro W10123240

Jeu de garnitures

5/8" (17 mm) Blanc – Commander la pièce numéro W10675027
5/8" (17 mm) Noir – Commander la pièce numéro W10675026
5/8" (17 mm) Acier inoxydable – Commander la pièce numéro W10675028
1 1/8" (2,9 cm) Blanc – Commander la pièce numéro W10731885
1 1/8" (2,9 cm) Noir – Commander la pièce numéro W10731886
1 1/8" (2,9 cm) Acier inoxydable – Commander la pièce numéro W10731887

Panneau anti-éclaboussures

Blanc – Commander la pièce numéro W10655448
Noir – Commander la pièce numéro W10655449
Acier inoxydable – Commander la pièce numéro W10655450

Ensemble gril

Commander la pièce numéro W10432545

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

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

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

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

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

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

Centre d'expérience de la clientèle Whirlpool

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

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

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT

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

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

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

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

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

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

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

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

11/14



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA GAS

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

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

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	50
Soporte antivuelco	51
CONSEJOS DE USO ESENCIALES.....	52
Tecnología autolimpiante AquaLift®.....	52
Temperaturas de la superficie.....	52
Precalentamiento	52
Quemadores de superficie.....	52
GUÍA DE FUNCIONES.....	53
Panel táctil	54
Pantalla.....	54
Desplazamiento por la pantalla.....	54
Configuración y modo de demostración	54
Métodos de cocción	54
Favoritos.....	56
Cocción asistida.....	56
Herramientas.....	57
Más modos	58
SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	59
Quemadores de superficie.....	59
Rejillas de la superficie.....	60
Tamaño del quemador	61
Utensilios de cocina.....	61
Envasado casero.....	62
HORNO.....	63
Papel de aluminio.....	63
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear	63
Ventilación del horno.....	64
Cómo hornear y asar	64
Asado a la parrilla.....	64
Cocción por convección.....	65
Luz del horno	65
Tiempo de cocción	65
CUIDADO DE LA ESTUFA	66
Ciclo de limpieza	66
Limpieza general	67
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	68
ACCESORIOS	70
GARANTÍA.....	71

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por las organizaciones de códigos locales. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

Soporte antivuelco

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

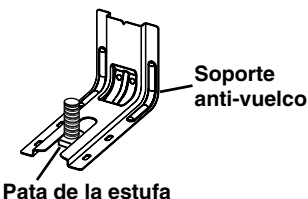
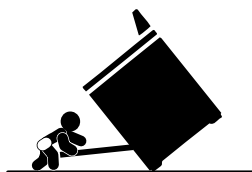
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, 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 –

- 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

CONSEJOS DE USO ESENCIALES

Tecnología autolimpiante AquaLift®



La tecnología autolimpiante AquaLift® es una solución de limpieza de primera clase diseñada para minimizar el tiempo, la temperatura y los olores que comúnmente conllevan los métodos autolimpiantes tradicionales. Con la tecnología autolimpiante AquaLift® un revestimiento innovador del interior del horno se activa con calor y agua para aflojar la suciedad quemada adherida. Para usar la tecnología autolimpiante AquaLift®, simplemente repase los restos sueltos, vuelque agua en el piso del horno y haga funcionar el ciclo autolimpiante AquaLift®. Cuando el ciclo finaliza en menos de 1 hora a una temperatura inferior a la de métodos autolimpiantes tradicionales, simplemente recoja el agua restante y los restos sueltos. Vea la sección “Ciclo de limpieza” para obtener instrucciones más detalladas. Para información adicional, preguntas frecuentes y videos sobre el uso de la tecnología autolimpiante AquaLift®, visite nuestro sitio web en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Temperaturas de la superficie

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

Cajón de calentamiento o almacenamiento

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

Ducto de escape del horno

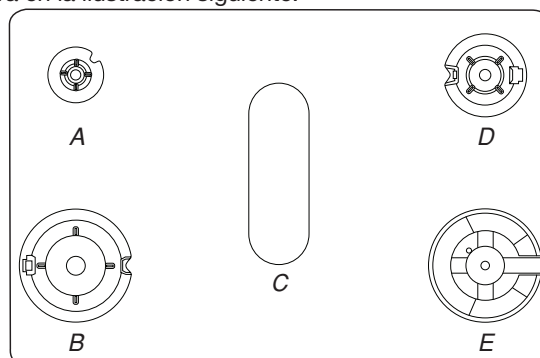
La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

Precalentamiento

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

Quemadores de superficie

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

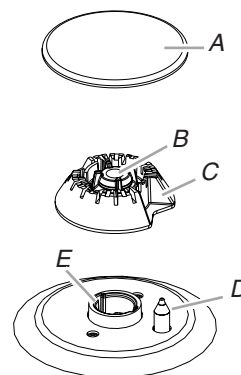


A. Pequeño (AUX)
B. Extragrande (UR)

C. Mediano

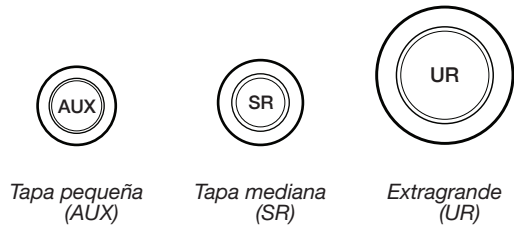
D. Mediano (SR)
E. Wok

Alinee la abertura del tubo de gas en la base de los quemadores con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base de los quemadores.

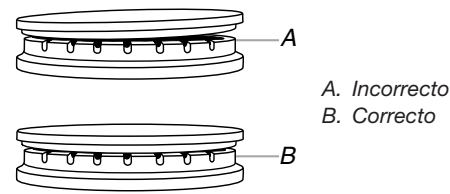


A. Tapa del quemador
B. Abertura del tubo de gas
C. Base del quemador
D. Electrodo encendedor
E. Soporte de orificio

La tapa de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

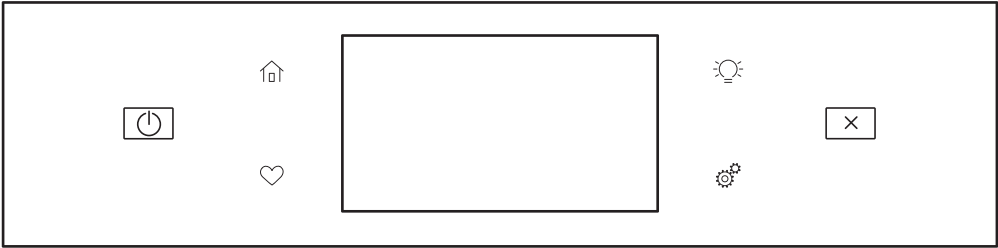


Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. Si las tapas de los quemadores no están en la posición correcta, los quemadores de la superficie no se encenderán. La tapa de los quemadores no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada.



GUÍA DE FUNCIONES

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



Tecla	Función	Instrucciones
Encendido del horno 	Función de activación del horno	La tecla de encendido del horno inicia la función del horno y lo activa si está en modo de suspensión.
Pantalla inicial 	Pantalla inicial	Si se presiona una vez, permite al usuario volver a las pantallas “Métodos de cocción” y “Cocción asistida”.
Luz del horno 	Luz de la cavidad del horno	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón de la luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Cancelación del horno 	Función de cancelación del horno	La tecla de cancelación del horno detiene todas las funciones del horno, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).
Herramientas 	Funciones para usar el horno	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Vea la sección “Herramientas” y “Más modos”.
Favoritos 	Pantalla de favoritos	La tecla de favoritos permite al usuario guardar y buscar los ciclos que utiliza con frecuencia.

Panel táctil

El panel de control aloja el menú de control y los controles de las funciones. Las teclas táctiles son muy sensibles y se activan con un toque ligero.

Desplácese hacia arriba, abajo, derecha o izquierda para explorar las distintas opciones y funciones.

Para obtener más información acerca de los controles individuales, consulte las secciones respectivas en este manual.

Pantalla

La pantalla contiene los controles de las funciones de menú y del horno. La pantalla táctil permite desplazarse por los menús del horno. La pantalla es muy sensible y se activa y controla con un toque ligero.

Cuando se utiliza el horno, la pantalla muestra el reloj, el modo, la temperatura del horno, el temporizador de cocina y el del horno, si se ha ajustado. Si no se ajustó el temporizador del horno, puede hacerlo en esta pantalla.

Durante el uso, la pantalla muestra los menús y las selecciones adecuadas para las opciones elegidas.

Desplazamiento por la pantalla

Si el horno está apagado, toque la tecla Home (Pantalla inicial) para activar el menú. En esta pantalla pueden activarse todos los programas de cocción automática; puede programarse toda la cocción manual; pueden regularse las opciones y se tiene acceso a las instrucciones, formas de preparación y consejos.

Configuración y modo de demostración

1. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) para ingresar al modo de demostración.

O

1. Seleccione NEXT (Siguiente) para ingresar al uso del producto.
Siga las indicaciones en pantalla para seleccionar un idioma, configurar Wi-Fi/la conexión a la red, aceptar las condiciones de servicio y ajustar la hora.

NOTA: La pantalla mostrará fecha y hora (pantalla predeterminada/modo en espera).

2. Si seleccionó Store Demo Mode (Guardar modo de demostración), seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto) para examinar diversas características y opciones del producto.

OPCIONAL: Seleccione VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto) para ver un video sobre cómo navegar e interactuar con el producto, examinar el control de voz y la función Scan-To-Cook.

3. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
4. Seleccione la tecla herramientas.

Para salir del modo de demostración, vea la sección "Herramientas".

Métodos de cocción

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La tecla Cooking Methods (Métodos de cocción) permite que el usuario seleccione uno de los métodos siguientes según las necesidades de cocción:

- Bake (Hornear)
- Broil (Asar a la parrilla)
- Convection Bake (Hornear por convección)
- Convection Broil (Asar a la parrilla por convección)
- Convection Roast (Asar por convección)
- Keep Warm (Mantener caliente)

Forma de uso:

1. Toque la tecla Home (Pantalla inicial).
2. Seleccione la tecla Cooking Methods (Método de cocción).
3. Seleccione el método de cocción que desee.

Método de cocción	Función	Instrucciones
BAKE (Hornear)	Hornear y asar	1. Seleccione BAKE (Hornear). 2. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado en el teclado. 3. Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección "Rápido" para buscar más información en esta sección. 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.

Método de cocción	Función	Instrucciones
BROIL (asado a la parrilla)	Asar a la parrilla	1. Seleccione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado a la parrilla en el teclado. 3. Seleccione START (Inicio) para empezar a asar a la parrilla. 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Horneado por convección	1. Seleccione CONVECT BAKE (horneado por convección). 2. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la cuadrícula en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado por convección en el teclado. 3. Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Sonará un pitido cuando el precalentamiento esté completo. 4. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección “Rápido” para buscar más información en esta sección. 5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	Asado a la parrilla por convección	1. Seleccione CONVECT BROIL (asado a la parrilla por convección). 2. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado a la parrilla por convección en el teclado. 3. Seleccione START (Inicio). 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.
CONVECT ROAST (asado por convección)	Asado por convección	1. Seleccione CONVECT ROAST (asado por convección). 2. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la cuadrícula en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado por convección en el teclado. 3. Seleccione START (Inicio). 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. Para obtener más información, vea la sección “Cocción por convección”.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. 1. Seleccione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura que desee en el teclado. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
RAPID (rápido)	Precalentamiento rápido del horno	Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de horneado. El Precalentamiento rápido está prefijado como apagado. 1. Seleccione RAPID (rápido) para alternar entre el encendido y el apagado del precalentamiento rápido. 2. Aparecerá el ajuste actual. IMPORTANTE: Esta función debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán retirarse antes de utilizar el precalentamiento rápido. Deberá usarse una parrilla estándar para Precalentamiento rápido. Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo de horneado, puede ponerse en marcha el precalentamiento rápido si se selecciona RAPID (Rápido).
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	El Delay Start (inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a terminar una función del horno con inicio diferido. Cuando haya seleccionado el método de cocción, introduzca la temperatura del horno. Seleccione DELAY START (inicio diferido) y siga las instrucciones en pantalla. NOTA: Delay Start (Inicio diferido) no se debe usar para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen como es debido.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se programe para encenderse a una determinada hora del día, durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente.

Favoritos

La función Favoritos almacena el modo y la temperatura del horno de sus recetas favoritas.

Cuando sigue utilizando su herramienta de favoritos, su producto pule y personaliza las sugerencia de sus necesidades de cocción.

NOTA: Es posible que la pantalla inicial muestre automáticamente un conjunto seleccionado de favoritos y recomendaciones basado en sus tiempos de cocción.

Para guardar una receta, seleccione la tecla favoritos y siga las instrucciones en pantalla para personalizar sus favoritos.

Añada una imagen o asigne nombre al favorito para personalizarlo de acuerdo con sus preferencias.

Cocción asistida

La cocción asistida le ayuda a seleccionar el modo adecuado para sus necesidades de cocción cotidianas. Algunos modelos permiten que se salte el precalentamiento. Siga las instrucciones en la pantalla para obtener orientación en el proceso de cocción.

NOTA: Las temperaturas de horneado tradicionales se convertirán en temperaturas de horneado de convección. Convection Bake (Horneado de convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura. Los tiempos tradicionales para asar se convertirán en tiempos para asar por convección. Convection Roast (Asado por convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura, pero no es necesario que precaliente el horno. Algunos modelos convierten los tiempos de horneado estándar para la cocción por convección. Ingrese su tiempo y temperatura y su pantalla los convertirá según corresponda.

Modos de cocción asistida	Opción de alimento	Consejos para obtener resultados óptimos
FROZEN (congelado)	■ Pizza congelada ■ Empanada congelada ■ Papas fritas congeladas ■ Lasaña congelada ■ Nuggets congelados ■ Comidas congeladas	Los alimentos congelados no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección "Frozen Bake™".
POULTRY (pollo)	■ Presas de pollo ■ Pollo entero	Los alimentos de pollo no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
SEAFOOD (marisco)	■ Filetes de pescado ■ Palitos de pescado	Los filetes de pescado y palitos de pescado requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.
BAKED GOODS (productos horneados)	■ Galletas ■ Medialunas	Los alimentos horneados requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.
DESSERTS (postres)	■ Tarta ■ Pay frescos ■ Galletas ■ Empanada congelada	Los pasteles, galletas y pasteles frescos requieren precalentar el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. Las empanadas congeladas no requieren que precaliente el horno. Introduzca los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante.
PIZZA (pizza)	■ Pizza fresca ■ Pizza congelada	La pizza fresca requiere que precaliente el horno. La pizza congelada no requiere que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección "Frozen Bake™" (Hornear congelados).
MEATS (carnes)	■ Pastel de carne ■ Asado de cerdo ■ Asado de carne de res ■ Asado de cordero	El pastel de carne requiere que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. Los asados de cordero, vacuno y cerno no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
VEGGIES (verduras)	■ Patata horneada ■ Verduras frescas asadas	Las verduras frescas asadas y patatas horneadas no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
CASSEROLES (estofados)	■ Cacerola ■ Lasaña congelada	Los guisados no requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. La lasaña congelada no requiere que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente. Ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección "Frozen Bake™" (Hornear congelados).
SNACKS (snack)	N/A	Los bocadillos requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.

Herramientas

La tecla Herramientas permite acceder a funciones y opciones de personalización del horno. Con dichas herramientas puede ajustar el reloj, cambiar la temperatura del horno entre Fahrenheit y Celsius, activar o desactivar las señales y mensajes sonoros, ajustar la calibración del horno o cambiar el idioma, entre otras cosas.

Seleccione la tecla Herramientas para ver sus funciones:

Para obtener más información, consulte la sección "Otros modos".

Herramienta	Notas
Habilitación remota	Seleccione Habilitación remota para utilizar la aplicación Whirlpool®. NOTA: La habilitación remota no se desactiva cuando se abre la puerta del horno. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior del electrodoméstico.
Kitchen Timer (temporizador de cocina)	Ajuste el temporizador de cocina manualmente con la introducción del tiempo que desee en el teclado. 1. Seleccione KITCHEN TIMER (temporizador de cocina). 2. Introduzca manualmente la duración que desee. 3. Seleccione START (Inicio). 4. Seleccione Cancel (Cancelar) para detener el temporizador de cocina.
Luz	Seleccione Luz para encender o apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Autolimpieza	Vea la sección "Cuidado de la estufa".
Silencio	Seleccione Silencio para silenciar o activar los sonidos del horno.
Bloqueo de controles	Con control lock (Bloqueo de control) se desactivan las teclas del panel de control para evitar el uso accidental de los hornos. Si se ajusta antes de un corte de electricidad, la tecla CONTROL LOCK (Bloqueo de control) seguirá activada después del corte. El valor predeterminado de control lock (bloqueo de controles) es desactivado, pero puede activarse. Para bloquear/desbloquear los controles: 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Seleccione la tecla CONTROL LOCK (bloqueo de controles). 3. Se muestra "CONTROL LOCK" (bloqueo de controles). 4. Desplace hacia arriba para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.

Preferencias

Horas y fechas

Ajuste las preferencias de hora y fecha.

- **Sus horarios de comidas:** Ajuste cuando aparezca desayuno/almouerzo/cena
- Hora
- Fecha

- Formato horario (AM/PM o 24 horas [horario militar])

NOTA: Si el usuario está conectado a una red Wi-Fi, la hora y la fecha se ajustan automáticamente.

Volumen de sonido

Ajuste las preferencias de volumen de sonido.

- Temporizadores y alertas
- Teclas y efectos

Ajustes de pantalla

Ajuste el brillo de la pantalla.

- Brillo de la pantalla

Regional

Ajuste las preferencias regionales.

- **Idioma:** inglés, español o francés
- **Unidades de temperatura:** Fahrenheit y Celsius.

Wi-Fi

- **Conéctese a la red:** Descargue la aplicación Whirlpool® de la tienda de aplicaciones de su celular. Consulte la hoja Configuración de la conectividad para obtener instrucciones más detalladas.
- **Código SAID:** El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con el aparato. Introduzca el código SAID en la aplicación Whirlpool®.
- **Dirección MAC:** Se muestra la dirección MAC del módulo Wi-Fi.
- **Radio Wi-Fi:** Active o desactive la red Wi-Fi.

Información

- **Servicio y asistencia:** Muestra el número de modelo, los datos de contacto de asistencia al cliente y diagnósticos.
- **Guardar modo demo:** Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) para activar o desactivar la demostración.

Para inicie el modo de demostración:

1. Presione la tecla Herramientas.
2. Desplácese y seleccione INFO (Información).
3. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione ON (Encendido).
NOTA: La pantalla mostrará fecha (pantalla predeterminada/modo en espera).
4. Presione la tecla herramientas.
5. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto) o VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto).

Si la unidad está en modo de demostración después de encenderla, siga estos pasos para salir del modo de demostración.

Para salir del modo de demostración:

1. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto).
2. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
3. Presione la tecla herramientas.
4. Desplácese y seleccione INFO (Información).
5. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione OFF (Apagar).
6. Seleccione YES (Sí) en la pantalla de confirmación.

- **Restablecer fábrica:** Devuelve el producto a los ajustes originales de fábrica.

- **Condiciones del uso de Wi-Fi:** www.whirlpool.com/connect.

- **Condiciones de uso del software.**

Más modos

Modo Sabbath

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con modo Sabbath (modo de día de descanso), visite www.star-k.org.

El modo Sabbath programa el horno para que permanezca encendido en un ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Cuando se activa el modo Sabbath, solo funciona el ciclo Bake (hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura. Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará, y los elementos de calentamiento no se encenderán ni apagará inmediatamente.

Si hay un temporizador de cocción ajustado, no aparecerá la cuenta regresiva. El temporizador aparecerá congelado en la hora ajustada.

NOTA: Si ocurre una falla de energía mientras el modo de descanso está en funcionamiento, el horno mostrará el modo de descanso encendido, pero el ciclo de horneado no estará encendido. Si se abre la puerta del horno durante este periodo, la luz del horno no se encenderá.

Para activar y desactivar el modo Sabbath:

1. Presione la tecla herramientas.
2. Seleccione MORE MODES (más modos).
3. Seleccione SABBATH MODE (día de descanso).
4. Vuelva a presionar Sabbath Mode (día de descanso) para activarlo (este modo está prefijado como desconectado).
5. Seleccione YES (Sí) si desea que el horno esté encendido y hornee durante el día de descanso.
6. Introduzca la temperatura deseada.
(Opcional) Para la cocción temporizada en modo de descanso, presione ADD A COOK TIME (Agregar un tiempo de cocción) para el horno seleccionado. Introduzca el tiempo de cocción deseado y, después, presione NEXT (Siguiente).
7. Seleccione START (Inicio).

Para desactivar y salir del modo Sabbath (día de descanso):

1. Presione la tecla cancelar horno.
2. Mantenga presionada la pantalla durante tres segundos.

Para regular la temperatura:

1. Presione +/- 25 en la pantalla para seleccionar la nueva temperatura.

NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono.

Calibración de la temperatura

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagará según sea necesario para mantener una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. La apertura del horno afecta a los ciclos de los elementos y a la temperatura.

El horno proporciona temperaturas precisas y se ha sometido a pruebas exhaustivas en la fábrica. Sin embargo, puede cocinar más rápido o más lento que su horno anterior, con diferencias de horneado o de dorado final. Si es necesario, la calibración de la temperatura se puede ajustar en grados Fahrenheit o Celsius.

Un signo menos significa que el horno estará más frío con el valor que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo menos significa que el horno estará a temperatura más caliente con el valor que aparece en la pantalla. Utilice la siguiente tabla como guía.

NOTA: La pantalla del horno sigue mostrando el ajuste de temperatura original y no refleja el cambio de calibración. Por ejemplo, si está ajustado en 350°F (177°C) y se calibra a -20, la pantalla seguirá mostrando 350°F (177°C). Regule la temperatura del horno hasta (+, -) 30°F ([+, -]18°C).

Se recomienda realizar cambios en tramos de 3°C (5°F) hasta conseguir el resultado que se busca.

Para ajustar la calibración de la temperatura del horno:

1. Presione la tecla herramientas.
2. Seleccione MORE MODES (más modos).
3. Seleccione TEMPERATURE CALIBRATION (calibración de temperatura).
4. Desplace de izquierda a derecha para aumentar o reducir la temperatura.

SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá de la orilla de la cacerola.

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran hasta IGNITE (Encendido).

Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

Para ajustar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta IGNITE (Encendido).
Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada hasta IGNITE (Encendido).
2. Gire la perilla a cualquier posición entre HIGH (Alto) y LOW (Bajo).

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la superficie de cocción se puede calentar.

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en sentido antihorario hasta IGNITE (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

Quemadores de superficie

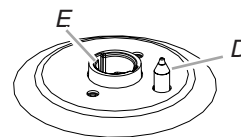
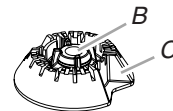
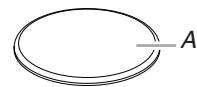
IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de las rejillas de los quemadores.

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

NOTA: La base de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador.

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

NOTA: La base de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador.



A. Tapa del quemador

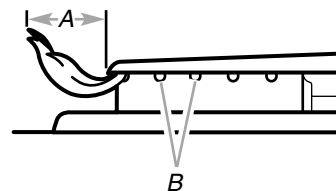
B. Abertura del tubo de gas

C. Base del quemador

D. Electrodo encendedor

E. Soporte de orificio

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



A. 1" a 1 1/2" (2,5 cm a 3,8 cm)

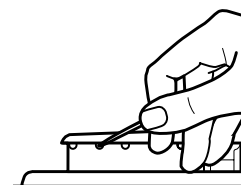
B. Orificios de los quemadores

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

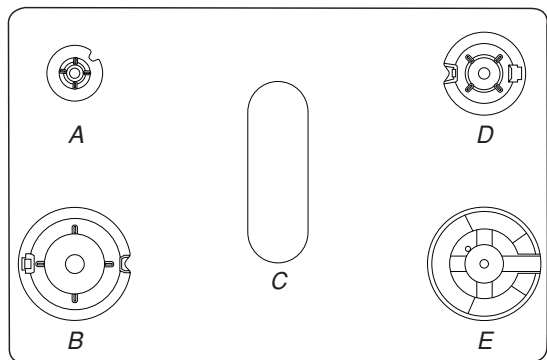
Para limpiar:

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

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

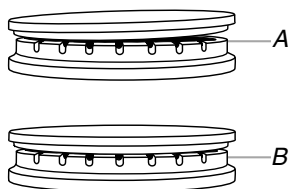


4. Vuelva a colocar la base del quemador. La base de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador. Vea en la ilustración siguiente las posiciones de los quemadores.



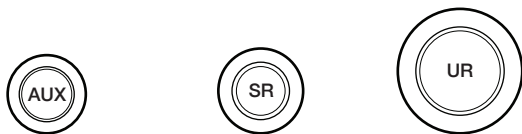
A. Pequeño (AUX) C. Mediano D. Mediano (SR)
B. Extragrande (UR) E. Wok

5. La tapa de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que quede debidamente alineada con la base del quemador. La tapa de los quemadores no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada.



A. Incorrecto
B. Correcto

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



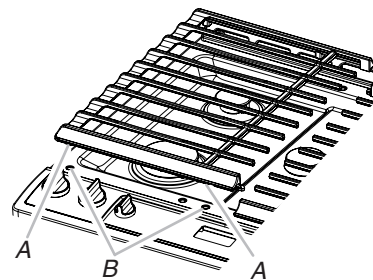
Tapa pequeña (AUX) Tapa mediana (SR) Extragrande (UR)

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

Rejillas de la superficie

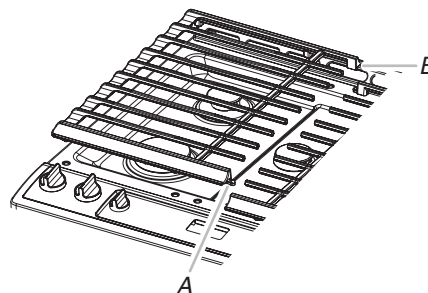
Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

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



A. Topes
B. Hendiduras de alineación

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

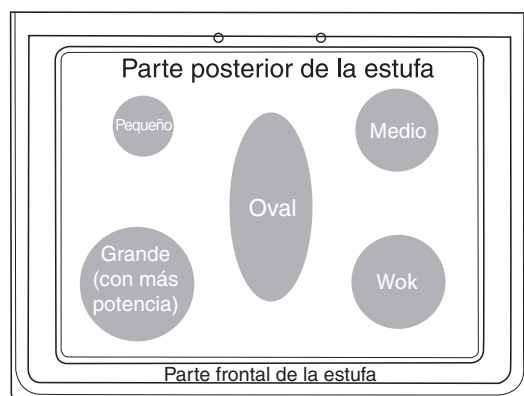


A. Gancho
B. Hendidura

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

Tamaño del quemador

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Media	■ Quemador multiuso
Oval	■ Quemador multiuso
Wok	■ Para utensilios de cocina grandes
Extragrande (potencia máxima)	■ Para utensilios de cocina grandes ■ El quemador más potente

Utensilios de cocina

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

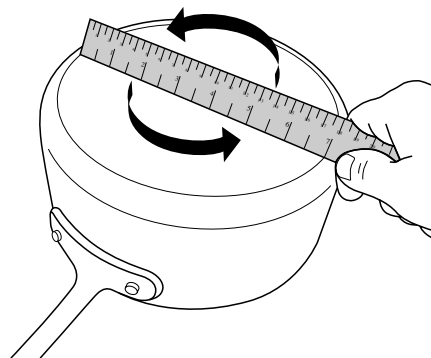
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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

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

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

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

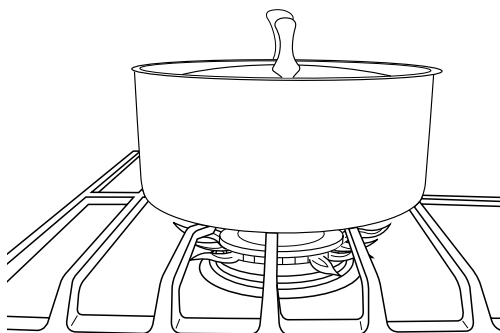


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

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

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

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



Envasado casero

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

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

HORNO

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

IMPORTANTE: La salud de algunos pájaros es sumamente sensible a los gases emanados por el horno. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertos pájaros. Traslade siempre los pájaros a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno, no lo cubra con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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

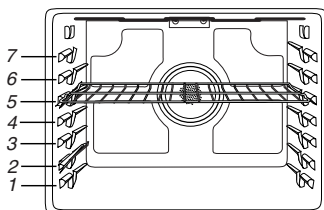
Utensilios para hornear

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

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para ubicar una parrilla, retírela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y las tablas siguientes.

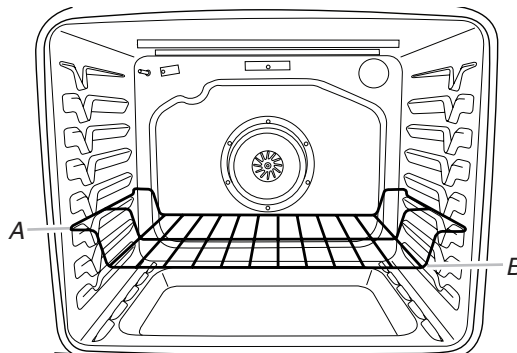


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

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

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 7. Caliente previamente el horno durante 5 minutos. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 1/2 a 5 1/2 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

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



- A. Extremos de la parrilla en la posición 3
B. Alimento en la posición 2

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

Cocción en varias parrillas

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

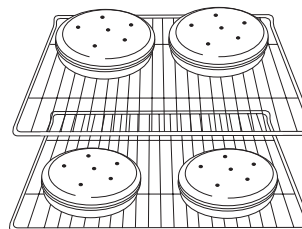
Dos parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

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

Horneado de galletas y pasteles de capas en dos parrillas

Horneado de pasteles de capas

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



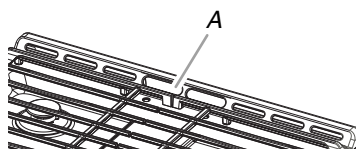
Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en dos parrillas, use la función Convection Bake (Horneado por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2.

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

Si no dispone de la función Convection Bake (Horneado por convección), utilice la función Bake (Horneado) estándar.

Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse; de lo contrario, se producirá una circulación de aire deficiente que afectará los resultados de la cocción y de la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

Cómo hornear y asar

Precalentamiento

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

Precalentamiento rápido

Puede usarse Rapid Preheat (precalentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante el precalentamiento rápido. Las parrillas adicionales deben quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar los alimentos en el horno. Cuando se haya terminado el ciclo de precalentamiento rápido, el horno pondrá en marcha un ciclo normal de horneado.

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

Temperatura del horno

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

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

Sistema de control de temperatura

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

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.

Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Frozen Bake™

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

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

Asado a la parrilla

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

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

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

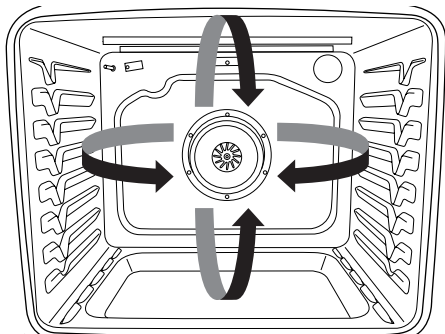
Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará para mantener la temperatura adecuada.

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

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

Cocción por convección

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



Durante el horneado o asado por convección, el ciclo de horneado, asado a la parrilla y de los elementos de convección se enciende y apaga a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, el ciclo de los elementos de asado a la parrilla y convección se enciende y apaga.

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

Por medio de la cocción por convección, la mayoría de los alimentos puede cocinarse a una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Utilice la siguiente tabla como guía.

Modo de cocción por convección	Indicaciones de Directrices
Horneado por convección	Temperatura menor, 25°F (15°C), posible reducción del tiempo de cocción
Asado por convección	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30%
Asado a la parrilla por convección	Reducción del tiempo de cocción

Opciones de convección

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

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

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

Luz del horno

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

Para hacer un reemplazo:

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

Tiempo de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar un tiempo de cocción:

1. Presione la tecla para cualquier función de cocción.
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura predeterminada y sonarán tonos audibles. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para el horno seleccionado.
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). El temporizador iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción una vez que el horno haya terminado de precalentarse.
6. Presione la tecla cancelar para el horno seleccionado y se borrará la pantalla.

Para ajustar un tiempo de cocción y tiempo de detención:

NOTA: Esta función no está disponible para el Convection Bake (horneado por convección) y el Convection Roast (asado por convección) si se usa la función de conversión de Convection Time/Temp (tiempo y temperatura para convección).

1. Presione la tecla para cualquier función de cocción.
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura predeterminada y sonarán tonos audibles. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para el horno seleccionado.
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione STOP TIME (Hora de detención) para el horno seleccionado.
6. Presione las teclas numéricas para ingresar la hora del día en que se detendrá la cocción.
7. Presione START (Inicio).

El tiempo de inicio se calcula automáticamente. El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio.

Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente.

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

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de limpieza

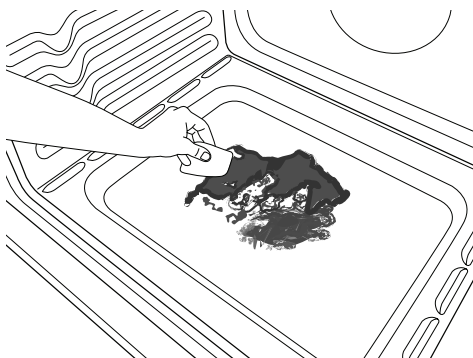


La tecnología AquaLift® es una solución de limpieza innovadora que utiliza calor y agua para aflojar los derrames quemados adheridos en el horno en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza presenta una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

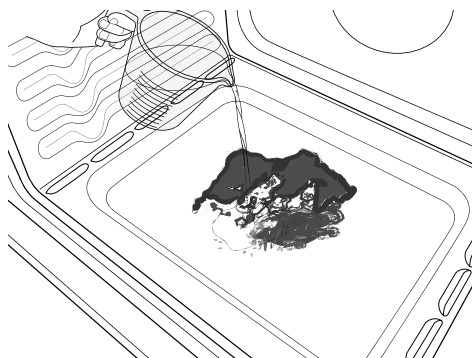
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor que 200°F (93°C), aparecerá "Oven Cooling" (Enfriamiento del horno) en la pantalla y el ciclo de limpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se haya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

Para limpiar:

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



2. Vierta 1¾ tazas (14 oz [414 mL]) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta del horno.



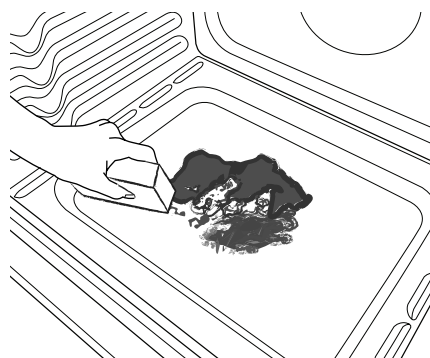
IMPORTANTE: No use productos químicos ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo de limpieza. El agua que está en el piso del horno está caliente.

3. Presione AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift) y, después, START (Inicio) en el panel de control del horno.

NOTA: No comience la Autolimpieza hasta que se haya enfriado el horno.

4. Espere 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo Clean (Limpieza).

5. Presione la tecla cancelar al final del ciclo. Se puede presionar cancelar en cualquier momento para detener el ciclo de limpieza.
6. Retire el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño de inmediato una vez que el ciclo de limpieza esté completo. Gran parte de las 1¾ tazas (14 oz [414 mL]) de agua permanecerá en el horno después de que se complete el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en el piso del horno para facilitar la limpieza.



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

IMPORTANTE: No use productos de limpieza para hornos. El uso de sustancias químicas, incluso productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal, puede causar daños permanentes a la superficie de porcelana del interior del horno.

NOTAS:

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie del piso de la cavidad del horno esté cubierta con agua al comienzo del ciclo de Clean (Limpieza).
- Para obtener resultados óptimos, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en el piso del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del ciclo Clean (Limpieza), inserte un paño o una toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco delantero para evitar que el agua se derrame sobre el frente de la estufa y el piso.
- Será más difícil quitar suciedad acumulada después de varios ciclos de cocción con el ciclo Clean (Limpieza).
- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpieza tipo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar suciedad rebelde en las paredes de la cavidad, la puerta y el piso del horno. Para obtener resultados óptimos, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo Clean (Limpieza) adicional para la suciedad rebelde.
- El limpiador para electrodomésticos de cocina affresh® y el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para limpiar el piso, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh®, se recomienda limpiar también la cavidad con agua destilada. Consulte la sección "Accesorios" para obtener información sobre cómo hacer un pedido.

- Para obtener kits de limpieza con tecnología AquaLift® adicionales, haga un pedido de la pieza número W10423113RP. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.
- Para pedir asistencia con la tecnología AquaLift®, llame al **1-877-258-0808** en EE. UU. o al **1-800-807-6777** en Canadá; o bien, visite nuestro sitio web en **whirlpoolcorp.com/aqualift**

Limpieza general

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo:
Limpie con cuidado alrededor de la placa con el número de modelo/serie/valores nominales porque al fregarlos se pueden borrar los números.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

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

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

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

Método de limpieza:

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

QUEMADORES DE SUPERFICIE

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

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

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

No las limpie en el ciclo de Clean (limpieza).

No las lave en la lavavajillas.

Método de limpieza:

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

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave: Aplique limpiavidrios en una esponja o un paño suave, no directamente sobre el panel.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

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

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

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

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza:
Consulte la sección “Ciclo de limpieza”.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones que aquí se recomiendan. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que puedan ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la página de la garantía de este manual o visite **producthelp.whirlpool.com**. En Canadá, visite **www.whirlpool.ca**.

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

En Estados Unidos:

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

En Canadá:

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

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

! ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desenchufado. Enchufe el aparato a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos. Sustituya el fusible o rearme el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista. La válvula de cierre de gas principal o reguladora está en posición cerrada. Vea las Instrucciones de instalación. Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas. Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.
Los quemadores de superficie no funcionan	La perilla del control no está fijada correctamente. Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste. Hay aire en las líneas de gas: Si esta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para liberar el aire de las líneas de gas. Orificios del quemador obstruidos Vea la sección "Quemadores de superficie".
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	Orificios del quemador obstruidos Vea la sección "Quemadores de superficie". Tapas del quemador colocadas incorrectamente: Vea la sección "Quemadores de superficie". Estufa convertida incorrectamente: Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	El recipiente de cocción no coincide con la llama: El recipiente de cocción debe centrarse sobre el quemador, con el fondo apoyado de forma nivelada en la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	Utensilio de cocina inadecuado: El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a pesado. Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor incorrecto. Consulte la sección "Superficie de cocción". La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
El horno no funciona	Hay aire en las líneas de gas: Si es la primera vez que se usa el horno, encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de superficie para liberar el aire de las líneas de gas. El control está bloqueado: Consulte “Bloqueo de controles” en la sección “Herramientas”. La estufa está en modo Demo (modo de demostración): El modo de demostración desactiva todos los elementos del horno. Consulte “Información” en la sección “Herramientas”. Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno: Consulte las secciones “Herramientas” y “Otros modos”.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente: Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	La temperatura del horno debe regularse: Consulte “Calibración de la temperatura” en la sección “Otros modos”.
No funciona el ventilador de convección	El ciclo de convección tiene lugar en los primeros 5 minutos de funcionamiento: Esto es normal. El ventilador de convección comenzará a funcionar aproximadamente a los 5 minutos de comenzado el ciclo. Está abierta la puerta del horno: Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato y se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.
La pantalla muestra mensajes	Corte de corriente: En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Consulte “Preferencias” en la sección “Herramientas”. Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número): Según el modelo, presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla. Consulte las secciones “Herramientas” y “Otros modos”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. La estufa está en modo Sabbath (de descanso) (pantalla muestra “Sabbath Mode” (día de descanso)): Consulte la sección “Sabbath Mode” (día de descanso) para salir de este modo. Modo de demostración (la estufa está en modo Demo (modo de demostración)): Para salir del modo de demostración, vea la sección “Herramientas”.
El ciclo de limpieza no actuó con todos los derrames	Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiadas salpicaduras en las paredes y las puertas del horno: Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. Vea la sección “Ciclo de limpieza” para obtener más información.
Quedan depósitos de minerales en el piso del horno después del ciclo de limpieza	Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza: Use agua destilada o filtrada en el ciclo de Clean (limpieza). Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre. La estufa no está nivelada: Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas del piso del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. La temperatura fijada era incorrecta: Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable. La temperatura del horno debe regularse: Consulte “Calibración de la temperatura” en la sección “Otros modos”. No se ha precalentado el horno: Consulte la sección “Cómo hornear y asar”. Se han colocado las parrillas de modo inadecuado: Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. No hay suficiente circulación de aire alrededor de los utensilios para hornear: Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro: Baje la temperatura del horno 25°F (15°C) o mueva la parrilla a una posición más alta en el horno. Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio de cocción lustroso o de color claro: Mueva la parrilla a una posición más baja en el horno. Se ha distribuido el batido de manera despareja en el recipiente: Verifique que el batido esté nivelado en la bandeja. Se ha usado un tiempo de cocción incorrecto: Ajuste el tiempo de cocción. No se ha cerrado la puerta del horno: Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta. Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción: Al entreabrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos. La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, con lo que los artículos horneados quedan demasiado dorados en la parte inferior: Sitúe la parrilla en una posición del horno más elevada. Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez: Use papel de aluminio para cubrir el borde de la tarta y/o reduzca la temperatura de horneado.

Ruidos

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

ACCESORIOS

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

Kit completo de limpieza para la superficie de cocción

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

Toallitas affresh® para limpiar acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable) Referencia para pedido W10355049

Limpiador para superficies de cocción affresh®

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

Almohadillas de limpieza para superficies de cocción

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

Limpiador affresh® para acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable)
Referencia para pedido W10355016

Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos

Referencia para pedido W10355010

Kit de limpieza de hornos AquaLift®

Pida la pieza número W10423113RP

Raspador para superficies de cocción

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

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Juego para enlatado

(modelos con bobina)
Pida la pieza número 242905

Comal tipo gourmet

Pida la pieza número W10432544

Parrilla plana estándar para horno

Pida el número de pieza W10551060

Rejilla dividida para horno

Pida la pieza número 4396927

Parrilla de horno de máxima capacidad

Pida la pieza número WPW10289145

Charola para asar y rejilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

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

Referencia para pedido W10123240

Ensamble del borde

5/8" (17 mm), blanco: Pida la pieza número W10675027
5/8" (17 mm), negro: Pida la pieza número W10675026
5/8" (17 mm), acero inoxidable: Pida la pieza número W10675028
1 1/8" (2,9 cm), blanco: Pida la pieza número W10731885
1 1/8" (2,9 cm), negro: Pida la pieza número W10731886
1 1/8" (2,9 cm), acero inoxidable: Pida la pieza número W10731887

Ensamble del zócalo

Blanco: Pida la pieza número W10655448
Negro: Pida la pieza número W10655449
Acero inoxidable: Pida la pieza número W10655450

Kit de parrilla

Pida la pieza número W10432545

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL®

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

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

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

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

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

Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool

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

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

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

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

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

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

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

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

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

11/14