



GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. If you should experience a problem not covered in TROUBLESHOOTING, call us at **1-866-664-2449**.

You will need your model and serial number located on the oven frame behind the storage drawer panel.

For warranty concerns, do not take the appliance back to the store. Please contact us in the U.S.A. or Canada at **1-866-664-2449**.

This product features a Limited Warranty - See the "Warranty" insert for complete details. IKEA® appliances carry a 5-year warranty (excludes LAGAN family - see warranty for coverage details).

NOTE: Proof of Purchase is required to obtain warranty service.

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket	3
KEY USAGE TIPS	4
Surface Temperatures	4
Preheating	4
Surface Burners	4
FEATURE GUIDE	5
COOKTOP USE	6
Sealed Surface Burners	7
Burner Size	7
OVEN USE	8
Electronic Oven Controls	8
Sabbath Mode	8
Keep Warm	9
Aluminum Foil	9
Positioning Racks and Bakeware	9
Oven Vent	10
Baking and Roasting	10
Broiling	10
Cook Time	10
RANGE CARE	11
Self-Cleaning Cycle (on some models)	11
General Cleaning	12
Oven Light	12
TROUBLESHOOTING	13
ACCESSORIES	15

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

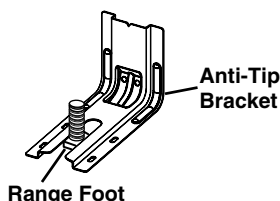
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

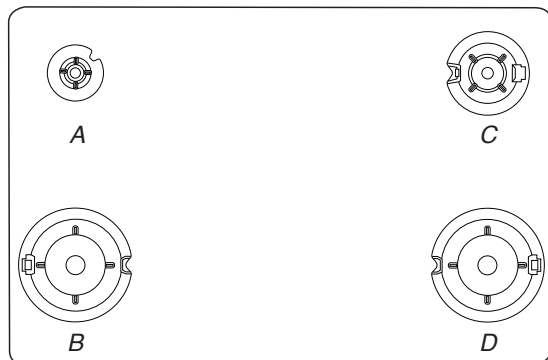
The oven vent releases hot air and moisture from the oven and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

Preheating

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

Surface Burners

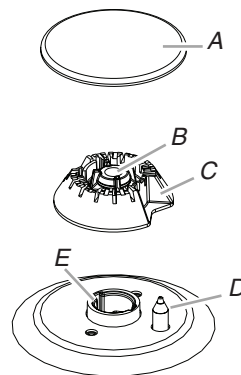
The burner bases and caps must be properly positioned before cooking. Your range comes with 3 sizes of burners and caps. Each round burner base is marked with letters indicating the burner size. Align the burner bases as shown in the following illustration:



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

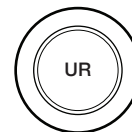
C. Medium (SR)
D. Large (UR)

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

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

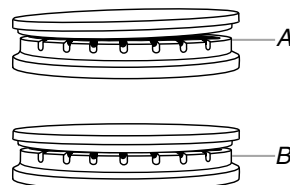


Small cap (AUX)

Medium cap (SR)

Large cap (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

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

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
OVEN LIGHT	Oven cavity light	While the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Cleaning cycle.
CLEAN (on some models)	Self-Cleaning cycle	See the "Self-Cleaning Cycle" section.
CONTROL LOCK (Hold 3 Sec)	Oven control lockout	1. Check that the oven is OFF. 2. Press and hold the Control Lock keypad for 3 seconds. 3. A tone will sound and a lock will be displayed. 4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
CLOCK	Clock	The clock uses a 12-hour cycle. 1. Check that the oven is OFF. 2. Press CLOCK. 3. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch the minutes. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to set the minutes. 4. Press CLOCK or START.
TIMER SET/OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. 1. Press TIMER SET/OFF. 2. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad to set the length of time. 3. Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. 4. Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
BAKE	Baking and roasting	1. Press BAKE. 2. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat Step 2. Press START. 5. Press CANCEL when finished.
BROIL	Broiling	1. Press BROIL. 2. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press START. Preheat oven for 5 minutes. 4. Position cookware in oven and close the oven door. 5. To change the temperature, repeat Step 3. Press START. 6. Press CANCEL when finished.
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 10 seconds, a tone will sound and Start will blink until pressed or canceled. If Start is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
FROZEN BAKE	Prepackaged food	- Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. NOTE: Cook only 1 package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology. - Press FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA. - Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging. - Press COOK TIME. - Press the Temp/Time “up” and “down” arrow keypads to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. - Press START. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. NOTE: The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food’s doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. To add more time, press the Temp/Time “up” arrow keypad and then press START. - Press START to start the calculated time. - At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. To add more time, press the Temp/Time “up” arrow keypad and then press START. Unless more time is selected, the bake element turns off. - Press CANCEL when finished.
DELAY	Delayed start	The Delay keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
COOK TIME	Timed cooking	Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
KEEP WARM	Hold warm	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. - Press KEEP WARM. - Temperature is set at 170°F (75°C). Press the “up” and “down” arrow keypads until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. - Press START. - Press CANCEL when finished.
CANCEL	Range function	The Cancel keypad stops any function except the Timer and Control Lock.
TEMP/TIME	Temperature and time adjust	The Temp/Time “up” and “down” arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.

COOKTOP USE

WARNING



Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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

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

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

To Set:

- Push in and turn knob counterclockwise to IGNITE.
IMPORTANT: All 4 surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to IGNITE will produce a flame.
- Turn knob to anywhere between HI and LO.

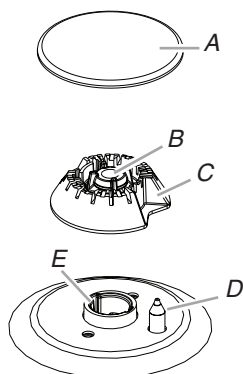
REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

IMPORTANT: When cooktop is in use, the Self-Cleaning cycle will be disabled. An error tone will sound and the Cooktop On indicator light will flash. If you turn on the cooktop when the Self-Cleaning cycle is in use, it will disable the Self-Cleaning cycle and “END” will be displayed.

Power Failure

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

Sealed Surface Burners



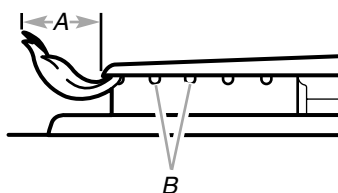
- A. Burner cap
B. Gas tube opening
C. Burner base
D. Igniter electrode
E. Orifice holder

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

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

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

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



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

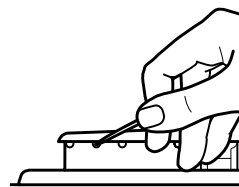
Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

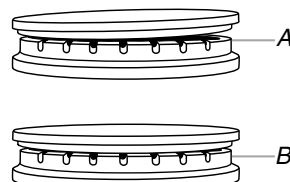
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.

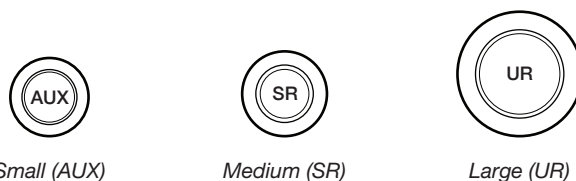
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Each round burner cap is marked with letters indicating the burner size. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



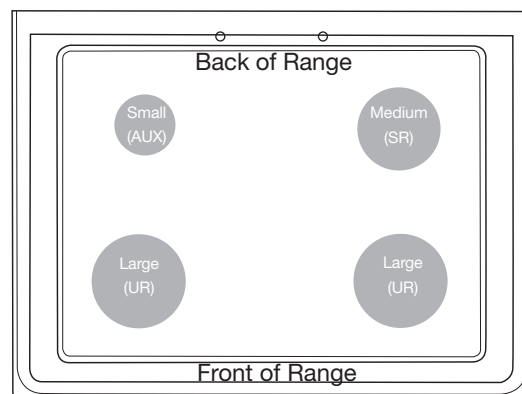
- A. Incorrect
B. Correct



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

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
Large	For large cookware

OVEN USE

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

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

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

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

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed. Indicator lights show functions that are in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone).
- Function has been entered.
- Reminder, repeating every 20 seconds after the end-of-cycle tones

Three tones

- Invalid keypad press

Four tones

- End of cycle

Fahrenheit and Celsius

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

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

To exit mode, press CANCEL.

Keypress Tones

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

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

To exit mode, press CANCEL.

Demo Mode

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

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

Oven Temperature Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

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

Sabbath Mode (on some models)

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

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

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

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

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

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

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

To Bake Using Sabbath Mode:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

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

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

Keep Warm

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.

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

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

To Use:

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

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

Aluminum Foil

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

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

Positioning Racks and Bakeware

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

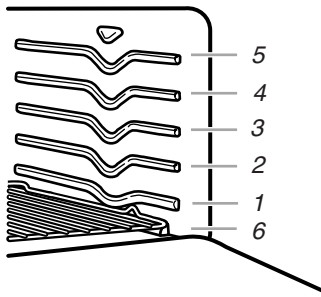
Bakeware

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

Racks

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

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



Rack Positions

Rack 5: 2-rack baking and broiling

Rack 4: Broiling and toasting

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, jellyroll pan, or muffin pan; casseroles; frozen convenience foods

Rack 2: Roasting small cuts of meat and poultry, pies, bundt and angel food cakes, yeast bread, quick breads, and 2-rack baking

Rack 1: Roasting large cuts of meat and poultry

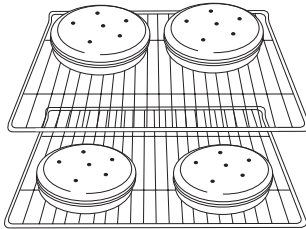
Rack 6: Extra-large items

Multiple Rack Cooking

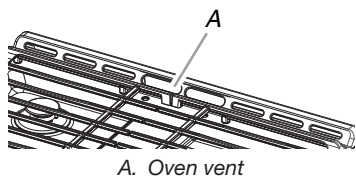
2-rack: Rack positions 2 and 4 or 2 and 5

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 4 for baking. Place the cakes on the racks, as shown.



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

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

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

Preheating

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

Broiling

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when custom broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting 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 4 or 5 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

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

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

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

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 Timed Cook:

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

To Set a Delayed Timed Cook:

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

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

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

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

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle (on some models)

⚠ WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

Do not block the oven vent during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see the “Oven Vent” section.

Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket.

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.

Before cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the Self-Cleaning cycle at any time, press the Cancel button on the keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and “cool” and “locked” will be displayed. The cooling fan may continue to run.

Once the self-cleaning temperature has been reached, the electronic control requires a 12-hour delay before another Self-Cleaning cycle can be started.

The oven light will not function during the Self-Cleaning cycle.

Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)

The Self-Cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 30-minute increments. The suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and 4 hours 30 minutes for heavy soil.

IMPORTANT: When cooktop is in use, the Self-Cleaning cycle will be disabled. An error tone will sound and the Cooktop On indicator light will flash. If you turn on the cooktop when the Self-Cleaning cycle is in use, it will disable the Self-Cleaning cycle and “END” will be displayed.

To Self-Clean:

1. Press CLEAN.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the desired Self-Cleaning cycle time.
3. Press START.

The oven door will automatically lock. The Door Locked and Clean indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.

4. When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the Door Locked and Clean indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To exit the Self-Cleaning cycle before completed, press CANCEL. The door will unlock once the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.whirlpool.com. In Canada, reference the Customer Service section at www.whirlpool.ca.

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

Cleaning Method:

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

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

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

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because 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.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser: Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps): Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617: See the “Warranty” section for contact information.

SURFACE BURNERS

- See the “Sealed Surface Burners” section.

COOKTOP CONTROLS

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

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

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

Cleaning Method:

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

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

STORAGE DRAWER

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

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:

- Self-Cleaning cycle (on some models): See the “Self-Cleaning Cycle” section first.

Oven Light

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

To Replace:

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

TROUBLESHOOTING

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

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

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES 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 Installation Instructions.
Surface burners will not operate	The oven is in Self-Cleaning cycle - Surface burners will not operate during Self-Cleaning cycle. The control knob is not set correctly - Push in knob before turning to a setting. Air in the gas lines - If this is the first time the surface burners have been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. Clogged burner ports - See the "Sealed Surface Burners" section.
Surface burner flames are uneven, yellow, and/or noisy	Clogged burner ports - See the "Sealed Surface Burners" section. Burner caps positioned improperly - See the "Sealed Surface Burners" section. Range converted improperly - If propane gas is being used, contact a service technician or see the "Warranty" section for contact information.
Excessive heat around cookware on cooktop	Cookware and flame are not matched - The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.
Cooktop cooking results not what expected	Improper cookware - Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of a medium to heavy thickness. Control knob set to incorrect heat level - See the "Cooktop Use" section. Range is not level - Level the range. See the Installation Instructions.
Oven will not operate	Air in the gas lines - If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines. The range is in Demo mode - Demo mode will deactivate all oven elements. See "Demo Mode" in the "Electronic Oven Controls" section. Electronic oven control set incorrectly - See the "Electronic Oven Controls" section.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Oven burner flames are yellow or noisy	Range converted improperly - If propane gas is being used, contact a service technician or see the "Warranty" section for contact information.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment - See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section.
Display shows messages	Power failure (display shows flashing time) - Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section. Error code (display shows letter followed by number) - Depending on your model, press CANCEL to clear the display. See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If it reappears, call for service. See the "Warranty" section for contact information. Range is in Sabbath mode (display shows "SAb") - Press CANCEL to exit Sabbath mode.
Self-Cleaning cycle will not operate	The oven door is open - Close the oven door all the way. The function has not been entered - See the "Self-Cleaning Cycle" section. Self-Cleaning cycle has been run in the past 12 hours - If a Self-Cleaning cycle has been run or canceled after the oven has reached temperature, you will have to wait 12 hours to restart.
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 "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section. Oven was not preheated - See the "Baking and Roasting" section. Racks were positioned improperly - See the "Positioning Racks and Bakeware" section. Not enough air circulation around bakeware - See "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.
Woosh of 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 or see the "Warranty" section for contact information.

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.

Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Granite Cleaner and Polish

Order Part Number W10275756

Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617

2-Burner Cooktop Griddle

Order Part Number 4396096RB

Split Oven Rack

Order Part Number 4396927

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Si vous rencontrez des problèmes qui ne sont pas couverts dans la section DÉPANNAGE, contactez-nous au **1 866 664-2449**.

Il vous faudra les numéros de modèle et de série qui se trouvent sur l'étiquette située sur le châssis du four, derrière le panneau du tiroir de remisage.

Pour toute question concernant l'application de la garantie, ne pas rapporter l'appareil au magasin. Veuillez nous contacter aux É.-U. ou au Canada au **1 866 664-2449**.

Ce produit est couvert par une garantie limitée – Voir la section “Garantie” pour des détails complets. Les appareils IKEA® sont couverts par une garantie de 5 ans (hormis les appareils de la série LAGAN – voir la garantie pour les modalités de garantie).

REMARQUE : Une preuve d'achat est obligatoire pour obtenir l'application de la garantie.

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	17
La bride antibasculement	18
CONSEILS SUR L'UTILISATION	19
Températures en surface	19
Préchauffage	19
Brûleur de surface	19
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES	20
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	22
Brûleurs de surface scellés	22
Taille des brûleurs	23
UTILISATION AU FOUR	24
Commandes électroniques du four	24
Mode Sabbat	24
Maintien au chaud	25
Papier d'aluminium	25
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four	26
Évent du four	26
Cuisson et rôtissage au four	26
Cuisson au gril	26
Temps de cuisson	27
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	27
Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)	27
Nettoyage général	28
Lampe du four	29
DÉPANNAGE	30
ACCESSOIRES	32

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La bride antibasculement

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



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

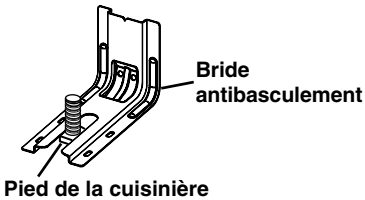
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

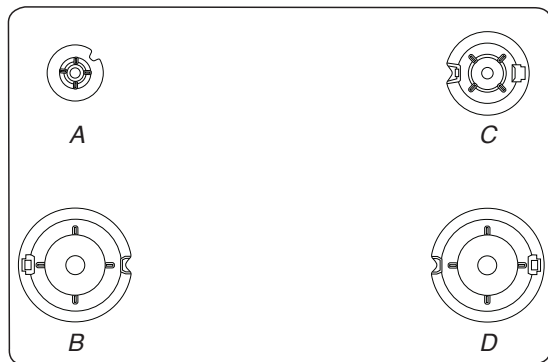
L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Préchauffage

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

Brûleur de surface

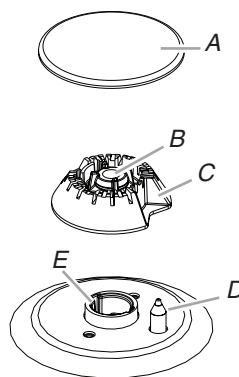
Les bases et les chapeaux des brûleurs doivent être correctement positionnés avant la cuisson. Votre cuisinière comprend trois tailles de brûleurs et de chapeaux. Chaque base de brûleur rond est marquée de lettres indiquant la taille du brûleur. Aligner les bases des brûleurs comme indiqué dans l'illustration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



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

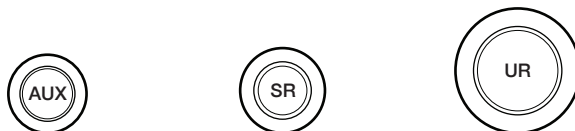
C. Moyen (SR)
D. Grand (UR)

Aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le support d'orifice de la table de cuisson et l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.



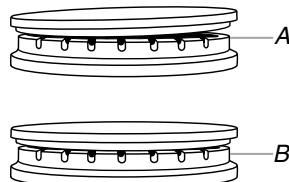
A. Chapeau de brûleur
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Base du brûleur
D. Électrode d'allumage
E. Support d'injecteur

Chaque chapeau de brûleur rond est marqué de lettres indiquant la taille du brûleur. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur correspondantes.



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

Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Si les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement installés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne balance pas et n'oscille pas.



A. Incorrect
B. Correct

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

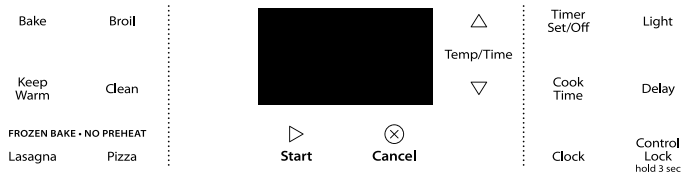
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au www.whirlpool.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
OVEN LIGHT (lampe du four)	Lampe de la cavité du four	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
CLEAN (nettoyage) (sur certains modèles)	Programme d'autonettoyage	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
CONTROL LOCK (Hold 3 Sec) (verrouillage des commandes – appuyer pendant 3 s)	Verrouillage des commandes du four	- Vérifier que le four est éteint. - Appuyer sur la touche Control Lock (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. - Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. - Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
CLOCK (horloge)	Horloge	L'horloge utilise un programme de 12 heures. - Vérifier que le four est éteint. - Appuyer sur CLOCK (horloge). - Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler les minutes. - Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. - Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). - Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée. - Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. - Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.
BAKE (cuisson au four)	Cuisson et rôtissage au four	- Appuyer sur BAKE (cuisson au four). - Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. - Appuyer sur START (mise en marche). - Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche). - Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
BROIL (cuisson au gril)	Cuisson au gril	1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). 2. Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. 3. Appuyer sur START (mise en marche). Préchauffer le four pendant 5 minutes. 4. Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte. 5. Pour changer la température, répéter l’étape 3. Appuyer sur START (mise en marche). 6. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche Start (mise en marche) met en marche n’importe quelle fonction du four. Si on n’appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 10 secondes, un signal sonore se fait entendre et Start clignote jusqu’à ce qu’on appuie sur celle-ci ou qu’on l’annule. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n’appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 30 secondes qui suivent, la fonction est annulée et l’heure s’affiche.
FROZEN BAKE (cuisson d’aliments surgelés)	Plats préparés surgelés	1. Placer le plat sur une grille plate du four à la position 3. Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”. REMARQUE : Ne préparer qu’un emballage d’aliments surgelés à la fois en utilisant la technologie Frozen Bake™. 2. Appuyer sur FROZEN BAKE LASAGNA ou PIZZA (cuisson de lasagnes ou pizza surgelées). 3. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour régler la température selon les indications de l’emballage. 4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). 5. Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” et “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée maximum de temps selon les indications de l’emballage. 6. Appuyer sur START (mise en marche). La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. REMARQUE : La durée de cuisson qui s’affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Pour ajouter du temps, appuyer sur la touche à flèche “Temp/Time” (température/durée), puis sur START (mise en marche). 7. Appuyer sur START (mise en marche) pour lancer le calcul de la durée de cuisson. 8. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Pour ajouter du temps, appuyer sur la touche à flèche “Temp/Time” (température/durée), puis sur START (mise en marche). Si aucune durée supplémentaire n’est sélectionnée, l’élément chauffant de cuisson au four s’éteint. 9. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
DELAY (mise en marche différée)	Mise en marche différée	La touche Delay (mise en marche différée) sert à entrer l’heure de mise en marche pour un four équipé de la mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.
COOK TIME (temps de cuisson)	Cuisson minutée	La cuisson minutée permet d’allumer le four à une certaine heure de la journée, d’effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d’éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chaud. 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. La température est réglée à 170 °F (75 °C). Appuyer sur la touche à flèche “vers le haut” et “vers le bas” jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CANCEL (annulation)	Fonction de la cuisinière	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l’exception de la minuterie et du verrouillage des commandes.
TEMP/TIME (température/durée)	Réglage de la durée et de la température de cuisson	Les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de Temp/Time (température/durée) servent à régler la durée et la température.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

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

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commande sont placés sur IGNITE (allumage).

Avant d'utiliser un bouton de commande, placer un ustensile de cuisson plein sur la grille. Ne pas allumer un brûleur si l'ustensile de cuisson est vide ou s'il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la grille.

Réglage :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur IGNITE (allumage).

IMPORTANT : Les 4 brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur IGNITE (allumage) produira des flammes.

2. Placer le bouton entre les positions HI (élevée) et LO (basse)

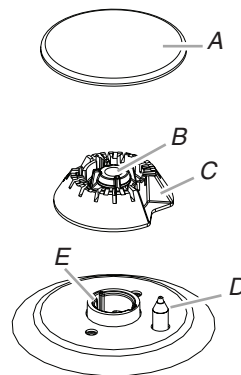
N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

IMPORTANT : Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, le programme de nettoyage est désactivé. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux de la table de cuisson s'allume. Si l'utilisateur utilise la table de cuisson lorsque le programme de nettoyage est en cours d'utilisation, le programme de nettoyage est désactivé et END (fin) est affiché.

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 pour le placer sur IGNITE (allumage). Une fois le brûleur allumé, placer le bouton au réglage désiré.

Brûleurs de surface scellés



A. Chapeau de brûleur

B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

C. Base du brûleur

D. Électrode d'allumage

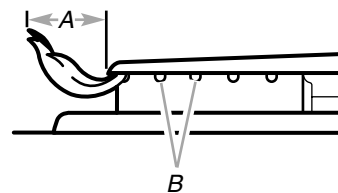
E. Support d'injecteur

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

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

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

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les éclaboussures, les aliments, les nettoyants ou tout autre matériau entrer dans l'ouverture d'arrivée du tube de gaz. Éviter que des éclaboussures pénètrent dans le tube d'arrivée de gaz en utilisant toujours les chapeaux de brûleurs.



A. 1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm)

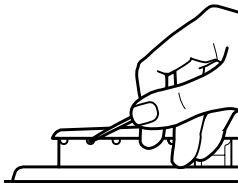
B. Orifices de brûleur

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

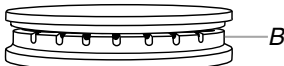
Nettoyage :

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

- 1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer comme indiqué à la section “Nettoyage général”.
- 2. Nettoyer l’ouverture du tube d’arrivée de gaz avec un chiffon humide.
- 3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite comme indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l’orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Contacter un spécialiste en réparation si le brûleur doit être réglé,



- 4. Chaque chapeau de brûleur rond est marqué de lettres indiquant la taille du brûleur. Réinstaller le chapeau du brûleur et s’assurer que les tiges d’alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.



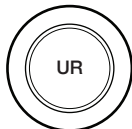
A. Incorrect
B. Correct



Petit (AUX)



Moyen (SR)

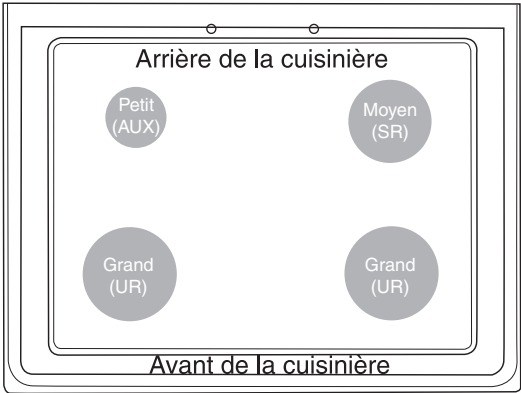


Grand (UR)

- 5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s’allume pas, vérifier l’alignement du chapeau. Si le brûleur ne s’allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Taille des brûleurs

Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. Consulter l’illustration et le tableau suivant :



Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petit	■ Cuisson à température faible. ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre.
Moyen	■ Brûleur tout usage
Grand	■ Pour ustensile de cuisson de grande taille.

UTILISATION AU FOUR

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

- Les robinets de gaz peuvent produire un bruit "d'éclatement" lorsqu'ils sont ouverts ou fermés.
- Les allumeurs émettront plusieurs "déclics" jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée.
- Un bruit "d'affaissement" peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

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

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Fonctions de base

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long).
- Saisie d'une fonction.
- Rappel, se répétant toutes les 20 secondes après le signal sonore de fin du programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide.

Quatre signaux sonores

- Fin de programme.

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut l'afficher en degrés Celsius.

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

Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Son des touches

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

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

Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Mode de démonstration

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

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

Commande de la température du four

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

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

Réglage de la température du four :

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

Mode Sabbat

(sur certains modèles)

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

- Flèches "vers le haut" et "vers le bas" de Temp/Time (température/durée)
- Annulation

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

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

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

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

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

Cuisson au four avec le mode Sabbath :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

4. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). Le témoin de mise en marche différée s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de départ.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
8. Appuyer sur la touche Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. "SAB" clignote sur l'affichage.
9. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) tandis que "SAB" clignote pour permettre d'entrer en mode Sabbath, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAB" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath et respecte les modalités du mode Sabbath. Le témoin lumineux Delay (mise en marche différée) s'affiche.

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

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

Maintien au chaud

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

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

Utilisation :

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

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

Papier d'aluminium

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

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

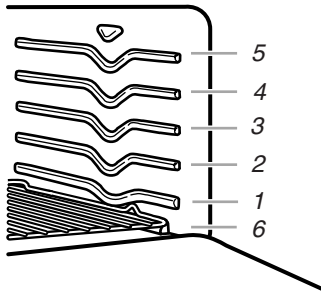
Ustensiles de cuisson

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

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. Utiliser l'illustration suivante comme guide.



Position de la grille

Grille 5 : Cuisson au four et cuisson au gril sur 2 grilles.

Grille 4 : Cuisson au gril et rôtissage

Grille 3 : La plupart des aliments cuits au four sur une tôle à biscuits, un moule à muffins ou une tôle à roulés; mets en sauce; plats surgelés.

Grille 2 : Pour le rôtissage de petites pièces de viande et de volaille, les tartes, petits gâteaux et gâteaux des anges, pains à levure, pains éclairs et la cuisson sur 2 grilles.

Grille 1 : Pour le rôtissage de grandes pièces de viande et de volaille.

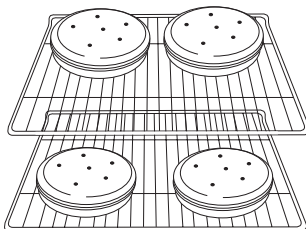
Grille 6 : Pour les aliments de très grande taille

Cuisson sur plusieurs grilles

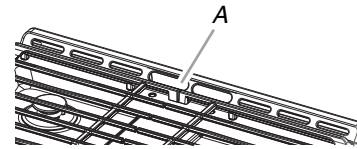
Cuisson sur 2 grilles : Grilles aux positions 2 et 4 ou 2 et 5

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.



Évent du four



A. 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. 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 objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Cuisson et rôtissage au four

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

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

Préchauffage

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

Cuisson au gril

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

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

Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au gril permet une maîtrise plus précise de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser une grille à la position 4 ou 5 pour la cuisson au gril. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.

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

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

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

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

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). Le témoin lumineux d'heure de la mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). Le témoin lumineux de minutes de la mise en marche différée du four s'allume.
8. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour modifier les minutes.
9. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température ou de durée peuvent être modifiés en tout temps après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque le temps de cuisson réglé est terminé, le four se ferme automatiquement.

10. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Ne pas obstruer l'évent du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation de la cuisinière

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et de rôtissage, les grilles du four, le papier d'aluminium et sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 ½ po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson, car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Avant le nettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur la touche Cancel (annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et "cool" et "locked" s'affichent. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Une fois la température d'autonettoyage atteinte, la commande électronique nécessite un délai de 12 heures avant qu'un autre programme d'autonettoyage puisse être lancé.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Commande électronique de four avec temps de nettoyage réglable (sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 30 minutes.

Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 4 h 30 pour des saletés abondantes.

IMPORTANT : Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, le programme de nettoyage est désactivé. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux de la table de cuisson s'allume. Si l'utilisateur utilise la table de cuisson lorsque le programme de nettoyage est en cours d'utilisation, le programme de nettoyage est désactivé et END (fin) est affiché.

Pour utiliser l'autonettoyage :

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).
2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée du programme d'autonettoyage désirée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux Door locked (porte verrouillée) et Clean (nettoyage) s'allument. La durée résiduelle est également affichée.

4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux Door locked (porte verrouillée) et Clean (nettoyage) s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour quitter le programme d'autonettoyage avant la fin, appuyer sur CANCEL (annulation). La porte se déverrouille dès que le four est froid.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, consulter la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au www.whirlpool.com. Au Canada, consulter la section service à la clientèle au www.whirlpool.ca.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (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.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :
Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :
Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits anti-rouille, 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.

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

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :
Utiliser le programme le plus intense. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement – Numéro de pièce 31617 :
Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements.

BRÛLEURS DE SURFACE

- Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

Méthode de nettoyage :

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

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) : Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

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

TIROIR DE REMISAGE

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

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage (sur certains modèles) : Voir d'abord la section "Programme d'autonettoyage".

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 W pour appareil ménager. 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 Off (arrêt).

Pour remplacer :

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

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des recommandations supplémentaires pour éviter un appel de service, consulter la page de garantie de ce manuel ou visiter le www.whirlpool.com/product_help. Au Canada, visiter le site Internet <http://www.whirlpool.ca>.

Il est possible d'adresser ses commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux États-Unis :

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

Au Canada :

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

Veuillez indiquer dans votre correspondance 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 OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne	Le cordon d'alimentation électrique est débranché – Brancher sur une prise à trois trous reliée à la terre. Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert – Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. Le robinet principal ou d'arrêt du gaz est fermé – Voir les instructions d'installation. La cuisinière n'est pas bien raccordée à l'entrée de gaz – Contacter un spécialiste en réparation ou consulter les instructions d'installation.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	Le four est en mode autonettoyage – Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas pendant l'autonettoyage. Le bouton de commande n'est pas correctement engagé : appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage donné. Il y a de l'air dans la canalisation de gaz – S'il s'agit de la première utilisation du brûleur de surface, mettre en marche un des brûleurs de surface pour vider l'air du tuyau de gaz. Ports de brûleur bouchés – Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune ou sont bruyantes	Ports de brûleur bouchés - Voir la section "Brûleurs de surface scellés". Chapeaux de brûleur mal positionnés – Voir la section "Brûleurs de surface scellés". Mauvaise conversion de la cuisinière – Si du gaz propane est utilisé, communiquer avec un technicien de service ou consulter la section "Garantie" pour obtenir les coordonnées.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	L'ustensile de cuisine ne couvre pas bien les flammes – L'ustensile devrait être centré sur le brûleur, sa base bien assise 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 escomptés	Mauvais ustensile – 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. Bouton de commande est réglé sur un niveau de chaleur incorrect – Voir la section "Utilisation de la table de cuisson". La cuisinière n'est pas d'aplomb – Mettre la cuisinière de niveau. Voir les instructions d'installation.
Le four ne fonctionne pas	Il y a de l'air dans la canalisation de gaz – S'il s'agit de la première utilisation du four, mettre en marche un des brûleurs de surface pour vider l'air du tuyau de gaz. La cuisinière est en mode démonstration – Le mode démonstration désactivera tous les éléments du four. Voir le point "Mode de démonstration" dans la section "Commandes électroniques du four". La commande électronique du four est mal réglée – Voir la section "Commandes électroniques du four".

PROBLÈME	CAUSES OU SOLUTIONS POSSIBLES
Les flammes du brûleur sont jaunes ou bruyantes	Mauvaise conversion de la cuisinière – Si du gaz propane est utilisé, communiquer avec un technicien de service ou consulter la section “Garantie” pour obtenir les coordonnées.
La température du four est trop élevée ou trop basse	La température du four doit être réglée : Voir le point “Commande de température du four” dans la section “Commandes électroniques du four”.
Des messages s'affichent	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante) – Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la fonction de la touche “Clock” (horloge) à la section “Guide des caractéristiques”. Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) – En fonction du modèle, appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Voir le point “Affichage des commandes” dans la section “Commandes électroniques du four”. S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section “Garantie” pour plus de renseignements. La cuisinière est en mode Sabbat (l'écran affiche “SAb”) – Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter le mode Sabbat.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	La porte du four est ouverte – Fermer complètement la porte du four. La fonction n'a pas été choisie – Voir la section “Programme d'autonettoyage”. Le programme d'autonettoyage a été utilisé dans les 12 dernières heures – Si un programme d'autonettoyage a été utilisé ou annulé une fois que le four a atteint la température, il faut attendre 12 heures avant de pouvoir le réutiliser.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	La cuisinière n'est pas d'aplomb – Mettre la cuisinière de niveau. Voir les instructions d'installation. La température réglée était incorrecte – Vérifier de nouveau la température dans un livre de recettes fiable. La température du four doit être réglée : Voir le point “Commande de température du four” dans la section “Commandes électroniques du four”. Le four n'a pas été préchauffé – Voir la section “Cuisson et rôtissage au four”. Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée – Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”. La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson au four – Voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four”. Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four plus ternes ou plus foncés – Diminuer la température du four de 25 °F (15 °C) ou déplacer la grille plus haut dans le four. Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four brillants ou plus clairs – Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four. La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat – Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée – Régler la durée de cuisson. La porte du four n'a pas été fermée – Vérifier que les ustensiles de cuisson au four n'empêchent pas la porte de se fermer. La porte du four a été ouverte durant la cuisson – L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues. La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les aliments cuits au four sont trop bruns à la base – Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four. Les croûtes de tarte brunissent trop tôt – Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.

Bruits

PROBLÈME	CAUSES OU SOLUTIONS POSSIBLES
Brûleur de surface qui produit un bruit d'éclatement	Brûleur mouillé – laisser sécher.
Bruits de la cuisinière au gaz pendant la cuisson et le rôtiage au four 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. Ce son ressemble à une ventouse qu'on retire d'une surface en verre – Ceci est normal.
Déclic	Les allumeurs émettent plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de clics courts comme lorsqu'on cogne une surface en verre à l'aide d'un ongle – Ceci est normal.
Souffle d'affaissement	Le brûleur de cuisson ou de rôtiage au four s'allume – Ceci est normal.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou bruyantes	Mauvaise conversion de la cuisinière – Si du gaz propane est utilisé, communiquer avec un technicien de service ou consulter la section "Garantie" pour obtenir les coordonnées.

ACCESSOIRES

Aux É.-U., pour les accessoires, consulter notre site Web au www.whirlpool.com. Au Canada, visiter le www.whirlpool.ca.

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander le numéro de pièce W10355016

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander le numéro de pièce W10355049

Nettoyant pour la cuisine et les appareils ménagers affresh®

Commander le numéro de pièce W10355010

Nettoyant et poli pour granit

Commander le numéro de pièce W10275756

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

Commander le numéro de pièce 31617

Plaque à frire de table de cuisson à 2 brûleurs

Commander le numéro de pièce 4396096RB

Grille de four en deux pièces

Commander le numéro de pièce 4396927

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander le numéro de pièce 4396923

Lèchefrite et grille de rôtiage de qualité supérieure

Commander le numéro de pièce W10123240



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

GRACIAS por adquirir este producto de alta calidad. Si usted experimenta un problema que no se haya mencionado en SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, llámenos al **1-866-664-2449**.

Necesitará su número de modelo y de serie ubicado en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

Si tiene dudas acerca de la garantía, no devuelva el aparato a la tienda. Póngase en contacto con nosotros en los EE. UU. o en Canadá al **1-866-664-2449**.

Este producto tiene una garantía limitada; para conocer todos los detalles, consulte el inserto "Garantía". Los aparatos IKEA® tienen una garantía de 5 años (excluyendo los de la familia LAGAN - consulte la garantía para ver los detalles acerca de la cobertura).

NOTA: Se requiere el comprobante de compra para obtener servicio bajo la garantía.

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	34
Soporte antivuelco	35
CONSEJOS DE USO ESENCIALES	36
Temperaturas de la superficie.....	36
Precalentamiento	36
Quemadores de superficie.....	36
GUÍA DE FUNCIONES.....	37
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	39
Quemadores de superficie sellados	39
Tamaño del quemador	40
USO DEL HORNO	41
Controles electrónicos del horno.....	41
Modo Sabbath (Día de descanso)	41
Mantener caliente.....	42
Papel de aluminio.....	42
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear	43
Ventilación del horno.....	43
Cómo hornear y asar	43
Asar a la parrilla.....	43
Tiempo de cocción	44
CUIDADO DE LA ESTUFA	44
Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)	44
Limpieza general	45
Luz del horno	46
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	47
ACCESORIOS	49

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 UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

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

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

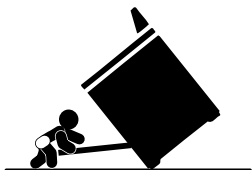
Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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, la estufa se puede voltear si aplica demasiada fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco sujeto al piso adecuadamente.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

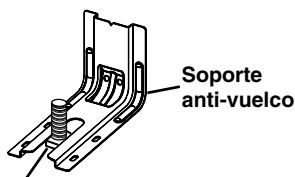
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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.



Pata de la estufa

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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.

Ventilación del horno

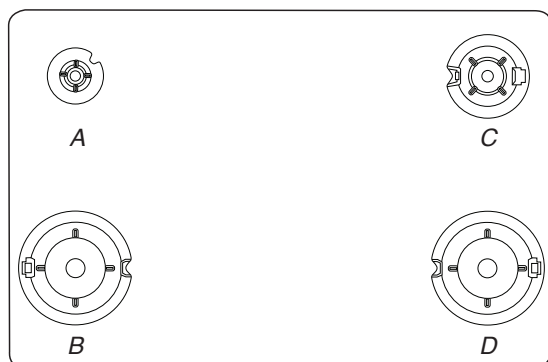
La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

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 el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Quemadores de superficie

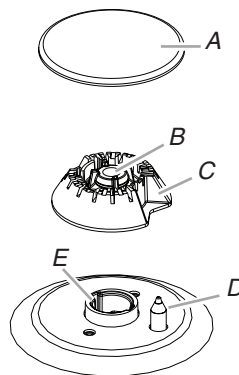
Las bases y las tapas de los quemadores deben estar correctamente ubicadas antes de cocinar. La estufa viene con 3 tamaños de quemadores y de tapas. La base de cada quemador redondo está marcada con letras que indican el tamaño del quemador. Alinee las bases de los quemadores como se muestra en la ilustración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



A. Pequeña (AUX)
B. Grande (UR)

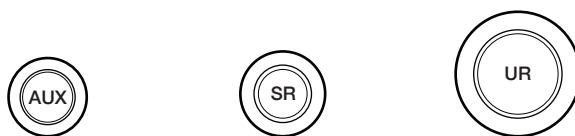
C. Mediana (SR)
D. Grande (UR)

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 está marcada con letras que indican el tamaño del quemador. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

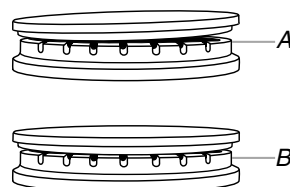


Tapa pequeña (AUX)

Tapa mediana (SR)

Tapa grande (UR)

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.



A. Incorrecto
B. Correcto

GUÍA DE FUNCIONES

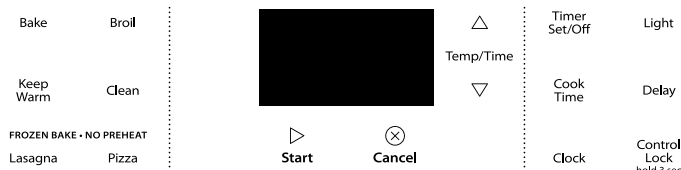
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de “Preguntas frecuentes” de nuestra página de Internet, en www.whirlpool.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio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

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



TECLADO	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
OVEN LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	Mientras la puerta del horno está cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo de Self-Clean (autolimpieza).
CLEAN (Limpieza) (en algunos modelos)	Ciclo de autolimpieza	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.
CONTROL LOCK (Bloqueo de control) (mantenga presionado por 3 segundos)	Bloqueo de controles del horno	1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Mantenga presionado el botón Control Lock (Bloqueo del control) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.
CLOCK (Reloj)	Reloj	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione CLOCK (Reloj). 3. Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia “arriba” o “abajo” para fijar las horas. Presione CLOCK (reloj) para cambiar los minutos. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de TEMP/TIME (temperatura/hora) para fijar los minutos. 4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. 1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). 2. Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia “arriba” o “abajo” para fijar el período de tiempo. 3. Oprima START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) dos veces para cancelar el temporizador. No presione el botón Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno.
BAKE (Hornear)	Cómo hornear y asar	1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione las teclas de flecha hacia “arriba” y “abajo” de Temp/Time (Temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio). 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

TECLADO	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
BROIL (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Presione las teclas de flecha hacia “arriba” y “abajo” de Temp/Time (Temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). Caliente previamente el horno durante 5 minutos. 4. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. 5. Para cambiar la temperatura, repita el paso 3. Presione START (Inicio). 6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
START (Inicio)	Inicio de cocción	Con la tecla Start (Inicio) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 10 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que se presione o se cancele. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
FROZEN BAKE (Hornear productos congelados)	Alimentos previamente empaquetados	1. Ubique los alimentos en una rejilla plana del horno en la posición de parrilla 3. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. NOTA: Cocine 1 solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™. 2. Presione FROZEN BAKE LASAGNA (Hornear lasaña congelada) o PIZZA. 3. Presione las teclas de flecha hacia “arriba” y “abajo” de Temp/Time (Temperatura/hora) para fijar la temperatura que se recomienda en el envase del alimento. 4. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). 5. Presione las teclas de flecha hacia “arriba” y “abajo” de Temp/Time (Temperatura/hora) para ajustar el tiempo máximo de cocción según se recomienda en el envase del alimento. 6. Presione START (Inicio). La estufa calculará el tiempo de cocción óptimo con base en la temperatura actual del horno. NOTA: El tiempo de cocción que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción requerido estimado según lo calcula el control del horno. Puede ser diferente del tiempo que usted haya introducido. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos al menos 2 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Para agregar tiempo, presione la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Hora) y, después, presione START (Inicio). 7. Presione START (Inicio) para iniciar el tiempo calculado. 8. Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Para agregar tiempo, presione la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Hora) y, después, presione START (Inicio). A menos que se seleccione más tiempo, el elemento de hornear se apaga. 9. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
DELAY (Retraso)	Inicio diferido	La tecla Delay (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Tiempo de cocción”.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza durante un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Tiempo de cocción”.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. La temperatura se ajusta en 75 °C (170 °F). Presione las teclas de flecha hacia “arriba” y “abajo” hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
CANCEL (Cancelar)	Función de la estufa	La tecla Cancel (Cancelar) detiene todas las funciones, excepto Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).
TEMP/TIME (Temperatura/Hora)	Ajuste de temperatura y hora	Las teclas de Temp/Time con las flechas hacia arriba o hacia abajo se utilizan para ajustar la hora y la temperatura.

USO DE LA 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 están giradas a la posición IGNITE (Encendido).

Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No ocupe 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 hacia la izquierda hacia IGNITE (Encendido).
IMPORTANTE: Los 4 quemadores de la superficie harán un ruido seco. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada a IGNITE (Encendido).
2. Gire la perilla en cualquier posición entre HI (Alto) y LO (Bajo).

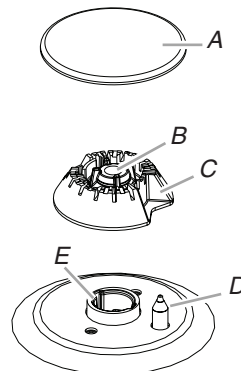
RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la superficie de cocción se puede calentar.

IMPORTANTE: Cuando la superficie de cocción esté en uso, el ciclo de autolimpieza estará desactivado. Sonará un tono de error y la luz indicadora de Cooktop On (Superficie de cocción encendida) destellará. Si se enciende la superficie de cocción cuando el ciclo de autolimpieza está en uso, se deshabilitará el ciclo de autolimpieza y aparecerá "END" (Fin) en la pantalla.

Corte de corriente

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

Quemadores de superficie sellados



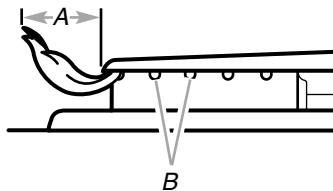
- A. Tapa del quemador D. Electrodo encendedor
B. Abertura del tubo de gas E. Soporte de orificio
C. Base del quemador

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

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

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

Abertura del tubo de gas: 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, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales a la abertura del tubo de gas. Para mantener los derrames fuera del tubo de gas, use siempre una tapa para el quemador.



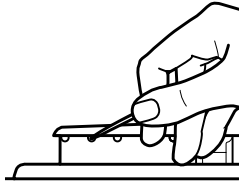
- A. 1-1/2" (2,5 - 3,8 cm)
B. Orificios de los quemadores

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

Para limpiar:

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

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



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



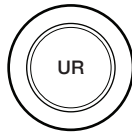
A. Incorrecto
B. Correcto



Pequeño (AUX)



Mediano (SR)

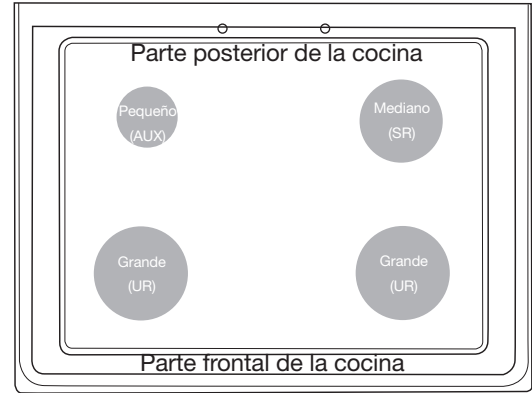


Grande (UR)

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

Tamaño del quemador

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



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Medio	■ Quemador multiuso
Grande	■ Para utensilios de cocina grandes

USO DEL HORNO

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

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

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

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

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

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Presión de tecla válida
- El horno está precalentado (tono largo).
- Se ha ingresado una función.
- Recordatorio, se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Fahrenheit y Celsius

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

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

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Tonos del teclado

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

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

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Modo de demostración

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

Para cambiar: Presione la tecla CANCEL (Cancelar), la flecha hacia “arriba” de Temp/Time (Temperatura/hora), TIMER SET/OFF (Fijar/apagar el temporizador). Repita para regresar al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

Control de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Modo Sabbath (Día de descanso) (en algunos modelos)

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

- Teclas de flecha “arriba” y “abajo” de Temp/Time (Temperatura/hora)
- Cancel (Cancelar)

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

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

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

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

En el día festivo, la temperatura puede cambiarse una vez que el horno esté en modo Sabbath (día de descanso) presionando las flechas “arriba” o “abajo” de Temp/Time. La temperatura del horno cambia 25 °F (14 °C) cada vez que presiona las flechas hacia “arriba” y “abajo” de Temp/Time (Temperatura/hora). Presione START (inicio) para activar la nueva temperatura. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

Para hornear usando el modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Para cambiar la temperatura, presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora).
3. Presione START (Inicio).
4. Mantenga presionado TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. "SAb" destellará en la pantalla.
5. Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso.

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

Para fijar Timed Bake Using Sabbath Mode (Horneado programado en el modo Sabbath) (en algunos modelos):

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

Para cambiar los ajustes de la temperatura y/o el tiempo de cocción en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 5.

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

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

Si presiona la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, se cancela el ciclo de cocción y el horno vuelve al modo de cocción normal (sale del modo Sabbath).

Para fijar Delayed Timed Bake (horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (en algunos modelos):

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.

4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una duración de cocción.
5. Oprima DELAY (Retraso). Se encenderá la luz indicadora de Delay.
6. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una duración de cocción.
7. Presione START (Inicio).
8. Mantenga presionada la tecla Timer Set/Off (Fijar/apagar el temporizador) durante 5 segundos. "SAb" destellará en la pantalla.
9. Presione BAKE (Hornear) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso. Aparecerá la luz indicadora Delay (Retraso).

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

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

Mantener caliente

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

Forma de uso:

1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).
2. Presione las teclas de flecha hacia "arriba" y "abajo" de Temp/Time (Temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima.
3. Presione START (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

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

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 de hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

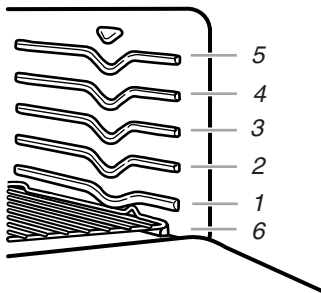
Utensilios para hornear

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. Cerciérese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

Parrillas

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

Para mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Utilice como guía la siguiente ilustración.



Posiciones de la parrilla

Parrilla 5: Hornear y asar con 2 parrillas

Parrilla 4: Asar a la parrilla y tostar

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, una bandeja para galletas con lados o bandejas para panecillos; guisados; alimentos precocinados congelados

Parrilla 2: Asar cortes pequeños de carne y aves, tartas, roscas Bundt y pasteles de ángel, pan de levadura, panes rápidos y para el horneado en 2 parrillas

Parrilla 1: Asar cortes grandes de carne de vacuno y carnes blancas

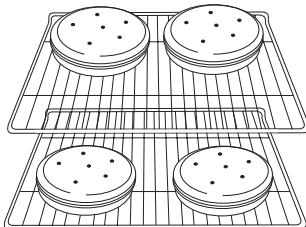
Parrilla 6: Elementos de gran tamaño

Cocción en varias parrillas

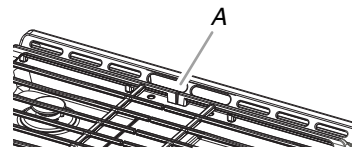
2 parrillas: Posiciones de parrilla 2 y 4 o 2 y 5

Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 4 para el horneado. Coloque los pasteles en las parrillas, como se muestra.



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

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

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

Precalentamiento

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

Asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo 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 según sea necesario. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y ave con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes de temperatura más bajos. Use las parrillas 4 o 5 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

- Para obtener resultados óptimos, utilice 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. Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".

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

Tiempo de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una cocción programada:

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

Para fijar una cocción programada diferida:

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

1. Presione **BAKE** (Hornear).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione **COOK TIME** (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar el tiempo de cocción.
5. Oprima **DELAY** (Retraso). Se encenderá la luz indicadora de las horas de retraso del horno.
6. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar la hora del día en que se iniciará la función.
7. Oprima **DELAY** (Retraso). Se encenderá la luz indicadora de los minutos de retraso del horno.
8. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para cambiar los minutos.
9. Presione **START** (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. El ajuste de la temperatura y/o el tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de presionar Start (Inicio) y repetir los pasos del 1 al 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

10. Presione **CANCEL** (Cancelar) para borrar la pantalla.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

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

No bloquee los orificios de ventilación del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Según el modelo que tenga, consulte la sección "Ventilación del horno".

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de la puerta del horno.

Prepare la estufa

- Retire la charola para asar, la parrilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1 ½" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno; tenga cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los objetos del cajón de almacenamiento.

Funcionamiento del ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, se puede producir cambio de color, pérdida de brillo, pequeñas fisuras y sonidos de estallido.

Antes de la limpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario, no quedará bloqueada y el ciclo de autolimpieza no comenzará.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar la rotura del vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione el botón Cancel (Cancelar) en el teclado. Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (enfriamiento) y "locked" (bloqueado). El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando.

Una vez que se haya alcanzado la temperatura para la autolimpieza, el control electrónico requiere que transcurran 12 horas antes de poder comenzar otro ciclo de autolimpieza.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Control electrónico del horno con tiempo de limpieza ajustable (en algunos modelos)

El ciclo de autolimpieza puede ajustarse entre 2 horas y 30 minutos y 4 horas y 30 minutos en incrementos de 30 minutos. Los tiempos sugeridos de limpieza son de 2 horas y 30 minutos para la suciedad ligera, y de 4 horas y 30 minutos para la suciedad difícil.

IMPORTANTE: Cuando la superficie de cocción esté en uso, el ciclo de autolimpieza estará desactivado. Sonará un tono de error y la luz indicadora de Cooktop On (Superficie de cocción encendida) destellará. Si se enciende la superficie de cocción cuando el ciclo de autolimpieza está en uso, se deshabilitará el ciclo de autolimpieza y aparecerá “END” (Fin) en la pantalla.

Para usar la autolimpieza:

1. Presione CLEAN (Limpieza).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) para ingresar el tiempo del ciclo de autolimpieza.
3. Presione START (Inicio).
La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de Door Locked (Puerta bloqueada) y Clean (Limpieza). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.
4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, se apagarán las luces indicadoras de Door Locked y Clean.
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Para salir del ciclo de limpieza antes de que se complete, presione CANCEL (Cancelar). La puerta se desbloqueará una vez que se enfríe el horno.

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, puede visitar la sección de preguntas frecuentes de nuestro sitio web, en www.whirlpool.com. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente en www.whirlpool.ca.

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, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con los números de modelo y de serie porque el fregado puede borrar los números.
- Limpiador Affresh® para cocina y electrodomésticos, referencia W10355010 (no se incluye):
Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.

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 producirse daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

- Limpiador para acero inoxidable Affresh®, pieza número W10355016 (no se incluye):
Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

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

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

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

No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo 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 deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.
- Limpiador para parrilla a gas y bandeja de goteo, pieza N° 31617:
Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

- Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.

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 el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador Affresh® para cocina y electrodomésticos, referencia W10355010 (no se incluye):
Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que éstas se deslicen con más 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

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 se pueden producir manchas, marcas, picaduras o manchas blancas decoloradas.

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos):
Consulte primero la sección “Ciclo de autolimpieza”.

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 volver a colocar:

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 y, después, la cubierta del foco girándola a la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. 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 www.whirlpool.com/product_help. En Canadá, visite <http://www.whirlpool.ca>.

Si tiene preguntas o dudas, contáctenos por correo 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 eléctrico está desenchufado. Enchufe en un contacto de pared de 3 terminales con descarga a tierra. Se fundió un fusible de la casa o se disparó un disyuntor. Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista. La válvula de cierre de gas principal o reguladora está en la posición de apagado. Consulte las Instrucciones de instalación. La estufa a gas se conectó incorrectamente al suministro de gas. Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o consulte las Instrucciones de instalación.
Los quemadores de superficie no funcionan	El horno está ejecutando un ciclo de autolimpieza. Durante la ejecución, los quemadores de superficie no funcionarán. La perilla del control no está fijada correctamente - Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste. 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 purgar el aire de las líneas de gas. Orificios de quemadores tapados. Consulte la sección "Quemadores sellados de superficie".
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	Orificios de quemadores tapados. Consulte la sección "Quemadores sellados de superficie". Cubiertas de quemadores mal colocadas. Consulte la sección "Quemadores sellados de superficie". Estufa convertida de manera incorrecta. Si usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o consulte la sección "Garantía" para buscar información de contacto.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	Los utensilios de cocina y la llama no concuerdan. Los recipientes de cocción deben estar centrados encima del quemador con la base apoyada y nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	Se usan utensilios de cocina indebidos. Los recipientes de cocción ideales deben tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y material de grosor mediano a pesado. Se fijó la perilla de control en un nivel incorrecto de calor. Consulte la sección "Uso de la 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	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 purgar el aire de las líneas de gas. La estufa está en Modo de demostración. El modo de demostración desactivará todos los elementos de calentamiento. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Se fijó de manera incorrecta el control electrónico del horno. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida de manera incorrecta. Si usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o consulte la sección “Garantía” para buscar información de contacto.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	La temperatura del horno necesita regularse - Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
La pantalla muestra mensajes	Corte de energía (la hora destella en la pantalla). Borre los datos de la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de características”. Código de error (la pantalla muestra una letra seguida por un número). Dependiendo del modelo que tenga, presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto. La cocina está en modo Sabbath (Día de descanso) (la pantalla muestra “SAb”). Presione CANCEL (Cancelar) para salir del modo Sabbath.
No funciona el ciclo de autolimpieza	La puerta del horno está abierta. Cierre la puerta del horno completamente. No se ingresó la función. Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”. Se puso en marcha un ciclo de autolimpieza durante las últimas 12 horas. Si puso en marcha un ciclo de autolimpieza, o lo canceló después de que el horno alcanzó la temperatura, deberá esperar 12 horas para volver a iniciar.
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 necesita regularse - Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”. No se precalentó el horno. Consulte la sección “Cómo hornear y asar”. Se colocaron las parrillas de modo inadecuado. Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear. Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. El color más oscuro del alimento fue causado por un utensilio para hornear 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. El dorado más claro fue causado por un utensilio para hornear brillante o de color claro. Mueva la parrilla a una posición más baja en el horno. La masa se distribuyó en forma dispareja en el recipiente. Verifique que la masa esté nivelada en el recipiente. Se utilizó el tiempo de cocción incorrecto. Ajuste el tiempo de cocción. No se cerró la puerta del horno. Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta. Se abrió la puerta del horno durante la cocción. Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del interior hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción. La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, por lo que los alimentos horneados quedan demasiado dorados en la base. Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno. Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez. Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza 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. Esto es normal.
Chasquido	Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Éstos son sonidos de chasquido breves, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio. Esto es normal.
Zumbido o sonido de "puf"	El quemador para hornear o asar está encendiéndose. Esto es normal.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida de manera incorrecta. Si usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o consulte la sección "Garantía" para buscar información de contacto.

ACCESORIOS

Para obtener información de accesorios en Estados Unidos, puede visitar nuestro sitio web en www.whirlpool.com.
En Canadá, visite nuestro sitio web www.whirlpool.ca.

Limpiador para acero inoxidable Affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Referencia para pedido W10355016

Toallitas para limpiar acero inoxidable Affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Referencia para pedido W10355049

Limpiador Affresh® para cocina y electrodomésticos

Referencia para pedido W10355010

Limpiador y pulidor de granito

Referencia para pedido W10275756

Limpiador de rejilla de gas y bandeja de goteo

Pida el Número de pieza 31617

Plancha para superficie de cocción de 2 quemadores

Pida el Número de pieza 4396096RB

Rejilla dividida para horno

Pida la pieza número 4396927

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

NOTES

NOTES

