



# ELECTRIC RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product.

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

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

## Table of Contents

<b>RANGE SAFETY</b> .....	<b>2</b>
The Anti-Tip Bracket .....	2
<b>KEY USAGE TIPS</b> .....	<b>4</b>
AquaLift Self-Cleaning Technology.....	4
Surface Temperatures .....	4
Preheating .....	4
Ceramic Glass Cooktop Cleaning .....	4
<b>FEATURE GUIDE</b> .....	<b>5</b>
Electronic Oven Controls .....	7
<b>COOKTOP</b> .....	<b>9</b>
Cookware .....	11
Home Canning .....	11
<b>OVEN</b> .....	<b>12</b>
Aluminum Foil.....	12
Positioning Racks and Bakeware .....	12
Oven Vent .....	13
Sabbath Mode.....	13
Baking and Roasting .....	13
Broiling.....	14
Convection Cooking .....	14
Proofing Bread .....	14
Cook Time .....	14
Oven Light .....	15
<b>RANGE CARE</b> .....	<b>15</b>
Clean Cycle .....	15
General Cleaning.....	16
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>17</b>
<b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....	<b>18</b>

# 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.

## 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 having the anti-tip bracket fastened down properly.

**! WARNING**

### Tip Over Hazard

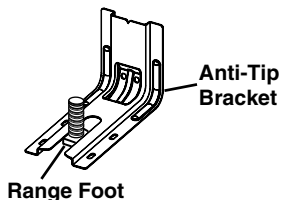
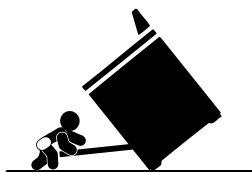
A child or adult can tip the range and be killed.

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.
- **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 – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

## For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

## For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# KEY USAGE TIPS

## AquaLift Self-Cleaning Technology



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

## Surface Temperatures

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

### Warming or Storage Drawer

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

### Oven Vent

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

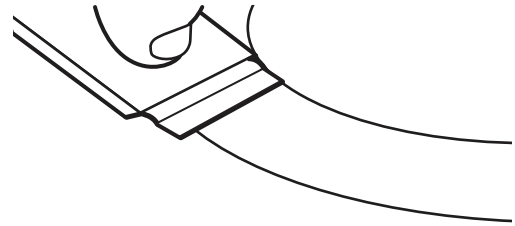
## Preheating

When beginning a Bake, 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.

## Ceramic Glass Cooktop Cleaning

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover, or ammonia.

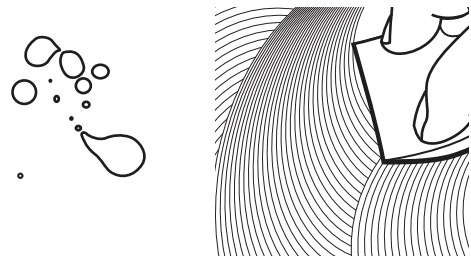
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.



- For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of Cooktop Cleaner to the affected areas.



- Rub Cooktop Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
- Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



- Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

The Complete Cooktop Cleaner Kit is available for order and includes the following:

- Cooktop Scraper
- Cooktop Cleaner
- Blue Cooktop Cleaning Pads

See the "Accessories" section for part numbers and information on ordering.

# FEATURE GUIDE

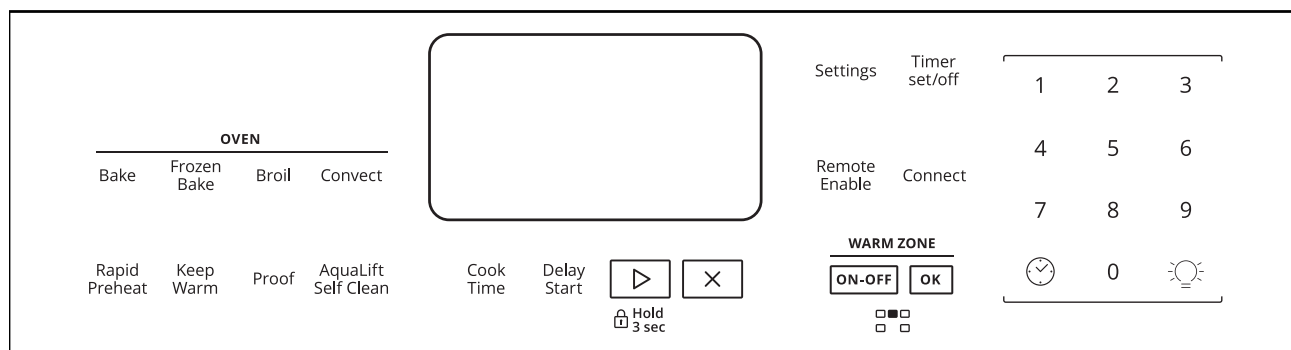
These instructions cover several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to these instructions for more detailed instructions.





## ⚠ 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
	<b>Clock</b>	The Clock can use a 12- or 24-hour cycle. See the “Electronic Oven Controls” section. <ol style="list-style-type: none"> <li>Press the Clock keypad.</li> <li>Press 1 for automatic setup or 2 for manual setup.</li> <li>Press “3” for AM or “6” for PM.</li> <li>Use the number keypad to set the time of day.</li> <li>Press the Start keypad to save the setting.</li> </ol>
	<b>Settings</b>	Settings enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Electronic Oven Controls” section.
	<b>Oven cavity light</b>	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the oven light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.
<b>TIMER SET/OFF</b>	<b>Oven timer</b>	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> <li>Press TIMER SET/OFF.</li> <li>Press the number keypads to set the length of time in hr-min-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, press 2.</li> <li>Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at end of countdown.</li> <li>Press TIMER SET/OFF again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.</li> <li>If the Timer is running, but not in the display, press TIMER SET/OFF to display the countdown for 5 seconds.</li> </ol>
	<b>Cooking start/ Oven control lockout</b>	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed. To access Oven Control Lockout: <ol style="list-style-type: none"> <li>Check that the oven is off.</li> <li>Press and hold the Start keypad for 3 seconds.</li> <li>A tone will sound and “Control Locked” will scroll, and then “Locked” will be displayed.</li> <li>Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.</li> </ol>
	<b>Range function</b>	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock and Timer.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>BAKE</b>	<b>Baking and roasting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BAKE.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>3. Press the Start keypad.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>
<b>FROZEN BAKE</b>	<b>Prepackaged food</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position four. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. <b>NOTE:</b> Cook only one package of frozen food at a time when using Frozen Bake Technology.</li> <li>2. Press FROZEN BAKE.</li> <li>3. Press the number keypad to select the desired food option.</li> <li>4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>5. Press COOK TIME.</li> <li>6. Press the number keypads to set the maximum cook time as recommended on the food packaging.</li> <li>7. Press the Start keypad. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. <b>NOTE:</b> The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food’s doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. Follow the prompts on the display to select more time if desired.</li> <li>8. At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. Follow the prompts on the display to select more time if desired. Unless more time is selected, the bake element turns off.</li> <li>9. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>
<b>BROIL</b>	<b>Broiling</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BROIL.</li> <li>2. Select the broiling temperature by pressing 1 - High, 2 - Med, or 3 - Low.</li> <li>3. Press the Start keypad and allow the oven to preheat for 2 minutes.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Position the cookware in the oven, and then close the door.</li> <li>6. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>
<b>CONVECT</b>	<b>Convection cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press CONVECT until the desired convection mode appears in the display.</li> <li>2. Press the Start keypad.,</li> <li>3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>4. Press the Start keypad.</li> <li>5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4.</li> <li>6. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b>	<b>Hold warm</b>	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press KEEP WARM.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.</li> <li>3. Press the Start keypad.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>
<b>COOKTOP WARM ZONE ON-OFF/OK</b>	<b>Warming zone</b>	<p>Press COOKTOP WARM ZONE ON-OFF to select the warming element on the cooktop, and then press COOKTOP WARM ZONE OK.</p> <p>Press COOKTOP WARM ZONE ON-OFF again to turn off the warming element.</p>
<b>DELAY START</b>	<b>Delayed start</b>	<p>Delay Start is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>
<b>COOK TIME</b>	<b>Timed cooking</b>	<p>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.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>PROOF</b>	<b>Proofing bread</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place prepared dough in oven. Press PROOF.</li> <li>2. Press the Start keypad.</li> <li>3. Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.</li> <li>4. Press the Cancel keypad when finished proofing.</li> </ol> Refer to the “Proofing Bread section for more information.
<b>RAPID PREHEAT</b>	<b>Rapid oven preheating</b>	Provides the fastest preheat time for the Bake function. Rapid Preheat is preset to off, but it can be changed to on. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press RAPID PREHEAT.</li> <li>2. The current setting will be displayed.</li> <li>3. Press 1 to adjust the setting.</li> <li>4. Press the Start or Cancel keypad to exit and display the time of day.</li> </ol> <b>IMPORTANT:</b> This feature should only be used for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Rapid Preheat. A standard rack should be used for Rapid Preheat. If preheating for the Bake cycle has already started, Rapid Preheat may be started directly by pressing RAPID PREHEAT.
<b>AQUALIFT SELF CLEAN</b>	<b>Clean cycle</b>	See the “Clean Cycle” section.
<b>REMOTE ENABLE</b>	<b>Enable remote app control</b>	Press REMOTE ENABLE to enable the ability to utilize the Whirlpool app.
<b>CONNECT</b>	<b>Connect to Wi-Fi</b>	Press and hold CONNECT while your router’s WPS indicator light is blinking to connect your range to your Wi-Fi network. See the “Connectivity Setup” section for more detailed instructions.

## Electronic Oven Controls

### Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press the Cancel keypad to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed. If the range is in Energy Save mode, the display will be blank when not in use.

### Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

#### One Tone

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

#### Three Tones

- Invalid keypad press

#### Four Tones

- End of cycle

Use Settings to change the tone settings.

### Energy Save

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

#### To Activate the Energy Save Mode:

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

#### To Deactivate the Energy Save Mode:

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

### Clock

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

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

### Settings

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

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

Press the Cancel keypad to exit Settings.

#### Fahrenheit and Celsius

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

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

### Audible Tones Disable

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

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

### Sound Volume

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

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

### End of Cycle Tone

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

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

### Keypress Tones

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

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

### Reminder Tones Disable

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

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

### 12/24 Hour Clock

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

### Demo Mode

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

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

### Sabbath Mode

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

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

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

#### To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

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

### 12-Hour Shutoff

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

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

### Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

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

### Oven Temperature Offset Control

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

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

#### To Adjust Oven Temperature:

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

**OR**

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

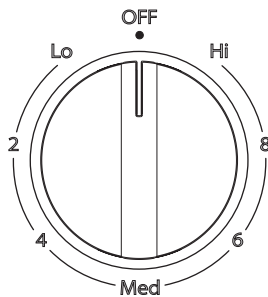
# COOKTOP

## ⚠ WARNING



### Fire Hazard

**Turn off all controls when done cooking.**  
**Failure to do so can result in death or fire.**



The control knobs can be set to anywhere between Hi and Lo. Push in and turn to setting.

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

## Ceramic Glass

The surface cooking area may glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. The glow will also randomly cycle off and back on again, even while on Hi, to keep the cooktop from extreme temperatures. This is normal operation.

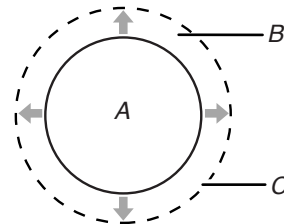
It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions, and to condition the glass surface. Cooktop Cleaner and the Cooktop Scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. Refer to the "Range Care" section for additional information.

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.

- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area  
B. Cookware/canner  
C. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed, or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

## Cooktop On Indicator Light

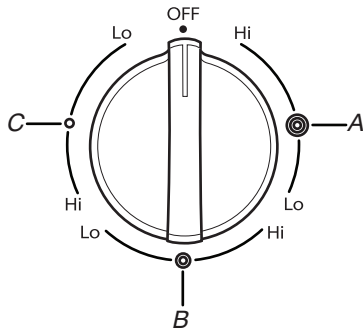
The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

## Hot Surface Indicator Light

The Hot Surface indicator light is located on the console panel. The Hot Surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

## Triple Zone Cooking Element

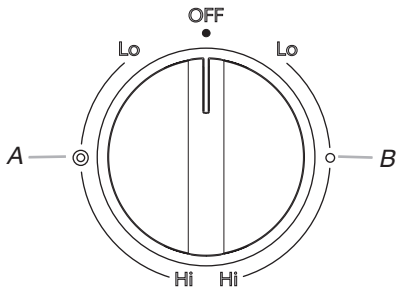
The Triple Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine the single, dual, and outer elements and is recommended for larger cookware, larger quantities of food, and home canning.



- A. Triple
- B. Dual
- C. Single

## Dual Zone Cooking Element

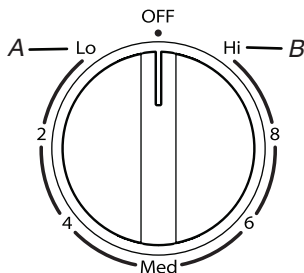
The Dual Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



- A. Dual
- B. Single

## Rapid Boil Element (left rear element)

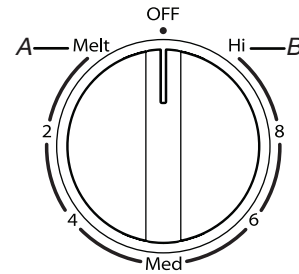
The Rapid Boil cooking element offers additional cooking flexibility. The Rapid Boil cooking element can be used to boil liquids faster. The lowest melt setting can be used to prepare sauces, to brown or sauté foods, and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Rapid Boil cooking element.



- A. Rapid boil option
- B. Lower heat option

## Melt Element

The Melt cooking element offers flexibility due to a wide range of settings between Hi and Melt. The Hi heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. To reduce the power setting, turn the knob clockwise. The Melt setting is designed for delicate foods that require low heat, such as when melting chocolate or holding sauces. Use cookware appropriate in size for the Melt cooking element.



- A. Hi heat option
- B. Melt option

## Warm Zone Element

### **⚠️ 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.**

Use the Cooktop Warm Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used. The Warm Zone element area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop On indicator light will be displayed when the Warm Zone is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.

### **WARM ZONE**

**ON-OFF**

**OK**

#### **To Use:**

1. To turn on, press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF and then COOKTOP WARM ZONE OK.
2. To turn off, press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF.

## Cookware

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

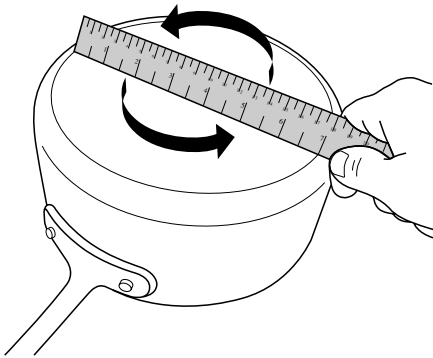
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or coils. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the surfaces.

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

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

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

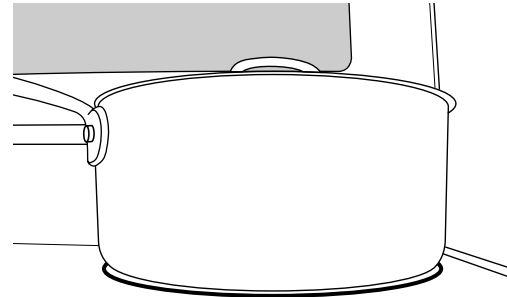


Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
<b>Aluminum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats quickly and evenly.</li> <li>■ Suitable for all types of cooking.</li> <li>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.</li> <li>■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.</li> </ul>
<b>Cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats slowly and evenly.</li> <li>■ Good for browning and frying.</li> <li>■ Maintains heat for slow cooking.</li> <li>■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Ceramic or ceramic glass</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> <li>■ Heats slowly, but unevenly.</li> <li>■ Ideal results on low to medium heat settings.</li> <li>■ May scratch the cooktop.</li> </ul>

COOKWARE	CHARACTERISTICS
<b>Copper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats very quickly and evenly.</li> <li>■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.</li> <li>■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.</li> </ul>
<b>Earthenware</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Follow manufacturer's instructions.</li> <li>■ Use on low heat settings.</li> <li>■ May scratch the cooktop.</li> </ul>
<b>Porcelain enamel on steel or cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ See stainless steel or cast iron.</li> <li>■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.</li> </ul>
<b>Stainless steel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heats quickly, but unevenly.</li> <li>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.</li> </ul>

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop or the coil element. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.



## Home Canning

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on two surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

# OVEN

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

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

## Aluminum Foil

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner. For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

## Positioning Racks and Bakeware

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

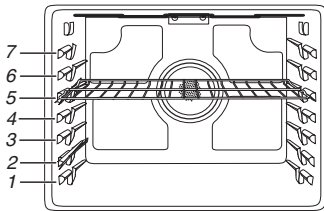
### Bakeware

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

### Racks

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

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

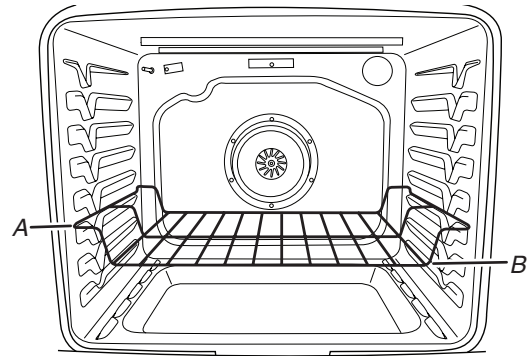


The oven has seven positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

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

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Side 1 should cook for approximately 2½ to 3½ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

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



A. Ends of rack in position 3  
B. Food in position 2

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

### Multiple Rack Cooking

Two-rack (non-convection): Use rack positions two and five or three and six.

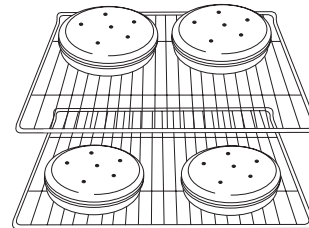
Two-rack (convection): Use rack positions two and five or three and six.

Three-rack (convection): Use rack positions two and seven and a Max Capacity Oven Rack in rack position five.

### Baking Cookies and Layer Cakes on Two Racks

#### Baking Layer Cakes

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



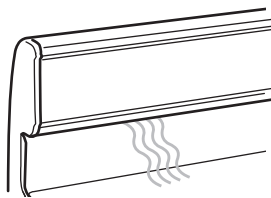
#### Baking Cookies

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

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

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

## Oven Vent



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.

## Sabbath Mode

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

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

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

### To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

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

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

### To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press the Start keypad.  
For timed cooking in Sabbath mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press the Start keypad.
4. Press SETTINGS. Then press 7. “SAB” will appear in the display.

### To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

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

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

2. Press the Start keypad.

### To Deactivate Sabbath Mode:

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

## Baking and Roasting

### 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.

### Rapid Preheat

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

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

### Oven Temperature

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

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

### Temperature Management System

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

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

### Frozen Bake

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

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

## Broiling

When broiling, preheat the oven for 2 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

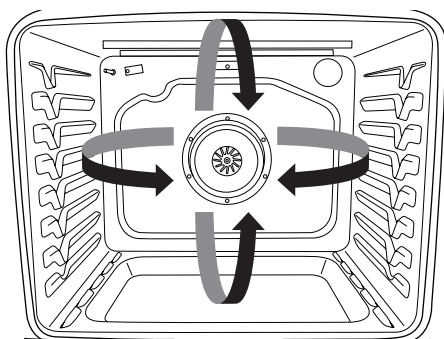
**IMPORTANT:** Close the door to ensure proper broiling temperature. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil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

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

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

## Convection Cooking

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



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

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

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

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

### Convect Options

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

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

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

## Proofing Bread

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

### To Proof:

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

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

1. Press PROOF.
2. Press START.

Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

3. Press CANCEL when finished proofing.

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

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

## Cook Time

### ⚠ WARNING

#### Food Poisoning Hazard

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

### To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE or BROIL, or press CONVECT until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press the Start keypad. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press the Cancel keypad to clear the display.

### To Set a Delayed Timed Cook:

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

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

7. Press the Cancel keypad to clear the display.

## Oven Light

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

### To Replace:

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

## RANGE CARE

### Clean Cycle

# AquaLift

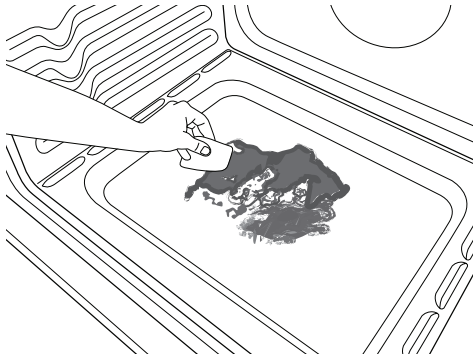
Self-Cleaning  
Technology

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

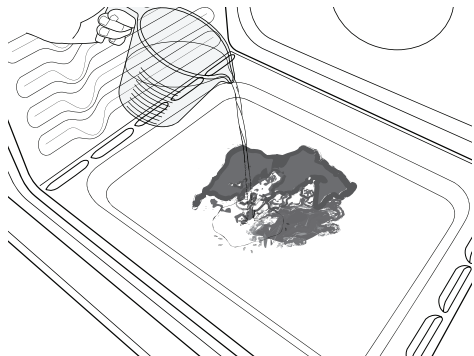
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), "Oven Cooling" will appear in the display and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

### To Clean:

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

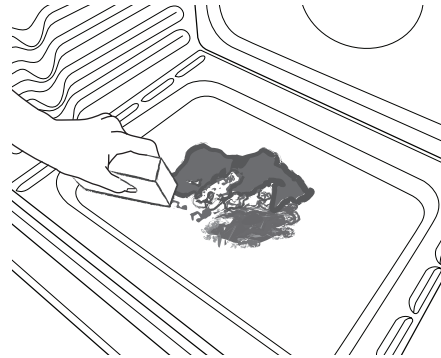


2. Pour 2 cups (16 oz [500 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven and close the oven door.



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

3. Press AQUALIFT SELF CLEAN and then the Start keypad on the oven control panel.
4. Allow 40 minutes for cleaning and cool down. A beep will sound when the Clean cycle is complete.
5. Press the Cancel keypad at the end of the cycle. Cancel may be pressed at any time to stop the Clean cycle.
6. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 2 cups (16 oz [500 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.



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

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

### NOTES:

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

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). In Canada, visit our website at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

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

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

#### Cleaning Method:

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

### STAINLESS STEEL (on some models)

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

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

### METALLIC PAINT (on some models)

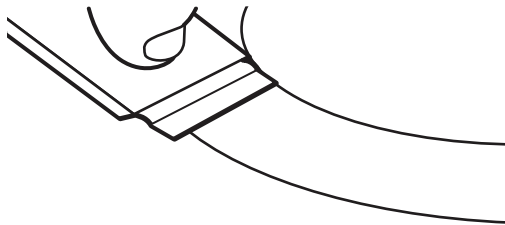
Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

### CERAMIC GLASS

#### Cleaning Method:

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover, or ammonia.

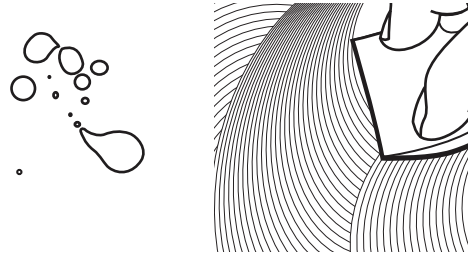
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.



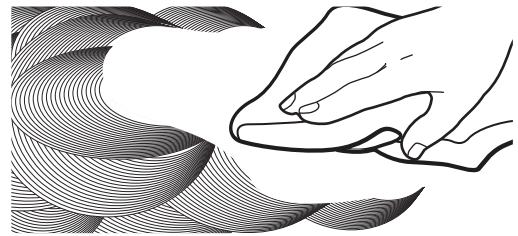
- For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of Cooktop Cleaner to the affected areas.



- Rub Cooktop Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
  - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



- Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

### COOKTOP CONTROLS

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

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

On some models, do not remove seals under knobs.

#### Cleaning Method:

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

---

## CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

### Cleaning Method:

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

---

## OVEN RACKS

### Cleaning Method:

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

---

## STORAGE DRAWER OR WARMING DRAWER (on some models)

Check that storage drawer or warming drawer is cool and empty before cleaning.

### Cleaning Method:

- Mild detergent

---

## OVEN CAVITY

Use AquaLift Technology regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

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

### Cleaning Method:

- Clean cycle:  
See the “Clean Cycle” section.

---

# TROUBLESHOOTING

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

---

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	<b>Power supply cord is unplugged:</b> Plug into a grounded outlet. <b>ENERGY SAVE is active and the display is blank:</b> Press any keypad on the control to display the time of day. See the “Electronic Oven Controls” section for more information. <b>Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped:</b> Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. <b>The control displays an F9 or F9 E0 error code:</b> The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.
Cooktop will not operate	<b>The control knob is not set correctly:</b> Push in knob before turning to a setting. <b>On ceramic glass models, the oven control lockout is set:</b> See “Control Lock” in the “Feature Guide” section.
Excessive heat around cookware on cooktop	<b>Cookware is not the proper size:</b> Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected	<b>Control knob set to incorrect heat level:</b> See the “Cooktop” section. <b>Range is not level:</b> Level the range. See the Installation Instructions.
Cooktop element cycles on and off on Hi setting	<b>Element cycling due to a temperature limiter:</b> This is normal operation. The element may cycle on and off to keep the cooktop from overheating.
Oven will not operate	<b>Delay Start is set:</b> See the “Cook Time” section. <b>Control is locked:</b> Press and hold the Start keypad for 3 seconds to unlock. <b>The range is in Demo mode:</b> Demo mode will deactivate all oven elements. See “Demo Mode” in the “Electronic Oven Controls” section. <b>Electronic oven control set incorrectly:</b> See the “Electronic Oven Controls” section.
Oven temperature too high or too low	<b>Oven temperature needs adjustment:</b> See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
Oven indicator lights flash	<b>Power to range is turned on or restored:</b> See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If the indicator lights keep flashing, call for service.
Display shows messages	<b>Power failure (display shows flashing time):</b> Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section. <b>Error code (display shows letter followed by number):</b> 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.
Clean cycle did not work on all spills	<b>Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors:</b> Run additional Clean cycles. Use the AquaLift Technology Cleaning Kit. Kitchen and Appliance Cleaner or Cooktop Cleaner can be used for stubborn soils. See the “Accessories” and “Clean Cycle” sections for more information.

---

Problem	Possible Causes and/or Solutions
<b>Mineral deposits are left on the oven bottom after the Clean cycle</b>	<p><b>Tap water was used in the Clean cycle:</b> Use distilled or filtered water in the Clean cycle.</p> <p>To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.</p> <p><b>Range is not level:</b> Mineral deposits will collect on dry areas of the oven bottom during the Clean cycle. Level the range. See the Installation Instructions.</p> <p>To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.</p>
<b>Oven cooking results not what expected</b>	<p><b>Range is not level:</b> Level the range. See the Installation Instructions.</p> <p><b>The set temperature was incorrect:</b> Double-check the recipe in a reliable cookbook.</p> <p><b>Oven temperature needs adjustment:</b> See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.</p> <p><b>Oven was not preheated:</b> See the “Baking and Roasting” section.</p> <p><b>Racks were positioned improperly:</b> See the “Positioning Racks and Bakeware” section.</p> <p><b>Not enough air circulation around bakeware:</b> See the “Positioning Racks and Bakeware” section.</p> <p><b>Darker browning of food caused by dull or dark bakeware:</b> Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven.</p> <p><b>Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware:</b> Move rack to a lower position in the oven.</p> <p><b>Batter distributed unevenly in pan:</b> Check that batter is level in the pan.</p> <p><b>Incorrect length of cooking time was used:</b> Adjust cooking time.</p> <p><b>Oven door was not closed:</b> Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.</p> <p><b>Oven door was opened during cooking:</b> Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.</p> <p><b>Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom:</b> Move rack to higher position in the oven.</p> <p><b>Pie crusts browning too quickly:</b> Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.</p>

## ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, check the contact information on the Certificate of Warranty that accompanies the product.

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

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité.

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

Numéro de modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série du produit \_\_\_\_\_

## Table de matières

<b>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>20</b>
La bride antibasculement.....	20
<b>CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION</b> .....	<b>23</b>
Technologie d'autonettoyage AquaLift .....	23
Températures en surface.....	23
Préchauffage .....	23
Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique .....	23
<b>GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>24</b>
Commandes électroniques du four .....	27
<b>TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>29</b>
Ustensiles de cuisson .....	31
Mise en conserve à la maison.....	32
<b>FOUR</b> .....	<b>33</b>
Papier d'aluminium .....	33
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four .....	33
Évent du four.....	34
Mode Sabbat.....	34
Cuisson au four et rôtissage .....	34
Cuisson au gril.....	35
Cuisson par convection .....	35
Levée du pain.....	36
Durée de cuisson .....	36
Lampe du four.....	36
<b>ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE</b> .....	<b>37</b>
Programme de nettoyage .....	37
Nettoyage général.....	38
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>39</b>
<b>ASSISTANCE OU SERVICE</b> .....	<b>40</b>

# 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.

## 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.

■ **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 brûler ou se blesser en grimpaant sur la cuisinière.

■ Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.

■ Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.

■ Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

■ Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

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

■ Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.

■ N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

■ **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

■ Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.

■ Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.

■ S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.

■ Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.

■ Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

■ Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

■ Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

■ Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

## **Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –**

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

## **Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION

## Technologie d'autonettoyage AquaLift



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

## Températures en surface

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

### Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage

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

### Évent du four

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

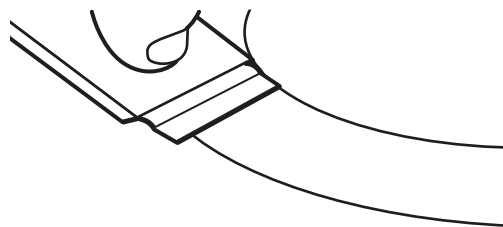
## Préchauffage

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

## Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

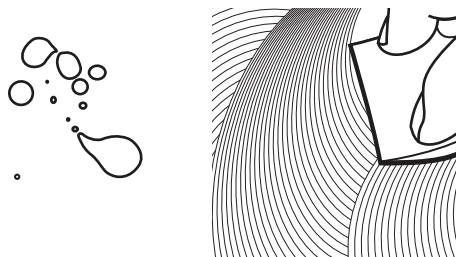
1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



- Pour de meilleurs résultats, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson afresh sur les zones concernées.



- Frotter le nettoyant sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu de nettoyage des tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
  - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.
3. Faire briller avec un chiffon ou essuie-tout propre et sec.



- Répéter éventuellement les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

# GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

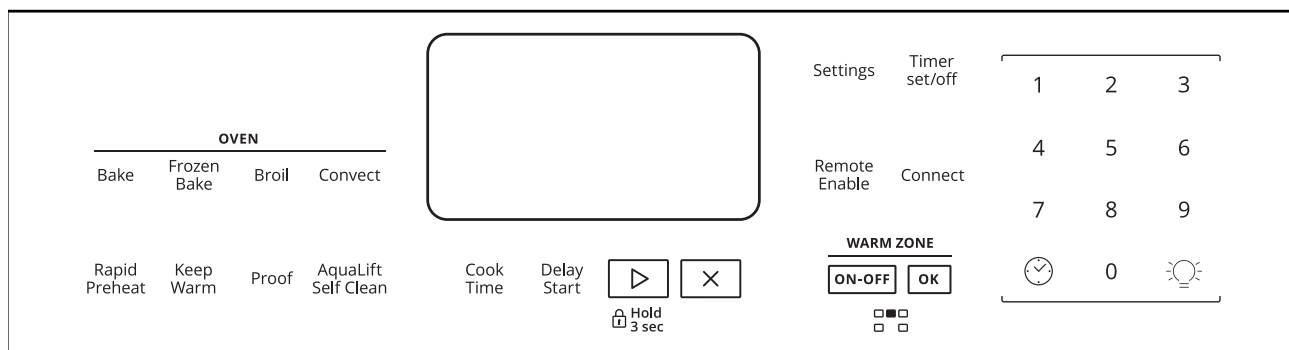
Ces instructions concernent plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ces instructions ou à la section d'aide sur les produits à l'adresse [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca) pour des instructions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



## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>Horloge</b> 	<b>Horloge</b>	Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. Voir la section “Commandes électroniques du four”. <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur la touche horloge.</li> <li>Appuyez sur 1 pour automatique ou 2 pour manuel.</li> <li>Appuyer sur 3 pour AM (heure du matin) ou 6 pour PM (heure de l’après-midi).</li> <li>Appuyer sur les touches numériques pour régler l’heure.</li> <li>Appuyer sur la touche mise en marche pour mémoriser le réglage.</li> </ol>
<b>SETTINGS (réglages)</b>	<b>Réglages</b>	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section “Commandes électroniques du four”.
<b>Lampe du four</b> 	<b>Lampe de la cavité du four</b>	L'éclairage du four est commandé par une touche située sur le tableau de commande du four. La porte du four étant fermée, appuyer sur la touche symbolisant la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
<b>TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)</b>	<b>Minuterie du four</b>	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).</li> <li>Utiliser les touches numériques pour régler la durée au format hr-min-min. Il n'est pas nécessaire de saisir les zéros de gauche. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur 2.</li> <li>Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours.</li> <li>Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche annulation, sinon le four s'éteindra.</li> <li>Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.</li> </ol>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>Mise en marche/ Verrouillage des commandes du four</b> 	<b>Démarrage de la cuisson</b>	<p>La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.</p> <p>Verrouillage des commandes du four:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier que le four est éteint.</li> <li>2. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Start (hold 3 sec) (mise en marche [appuyer pendant 3 s]).</li> <li>3. Un signal sonore retentit et l'avertissement "Control Locked" (commandes verrouillées) défile, puis "Locked" (verrouillé) s'affiche.</li> <li>4. Répéter l'opération pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.</li> </ol>
<b>Annulation</b> 	<b>Fonction de la cuisinière</b>	<p>La touche annulation désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.</p>
<b>BAKE (cuisson au four)</b>	<b>Cuisson au four et rôtissage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>3. Appuyer sur la touche mise en marche.</li> <li>4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>5. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.</li> </ol>
<b>FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé)</b>	<b>Plats préparés surgelés</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer le plat sur une grille plate du four à la position 4. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". <b>REMARQUE</b> : Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake est utilisée.</li> <li>2. Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé).</li> <li>3. Utiliser les touches numériques pour sélectionner le plat souhaité.</li> <li>4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>5. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).</li> <li>6. Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat.</li> <li>7. Appuyer sur mise en marche. La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. <b>REMARQUE</b> : La durée de cuisson qui s'affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant.</li> <li>8. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint.</li> <li>9. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.</li> </ol>
<b>BROIL (cuisson au gril)</b>	<b>Cuisson au gril</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).</li> <li>2. Sélectionner la température de cuisson au gril en appuyant sur 1 – élevée, 2 – moyenne, ou 3 – basse.</li> <li>3. Appuyer sur la touche mise en marche et laisser le four préchauffer pendant 2 minutes.</li> <li>4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>5. Placer le plat dans le four et fermer la porte.</li> <li>6. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.</li> </ol>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
<b>CONVECT</b> (convection) (sur certains modèles)	<b>Cuisson par convection</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.</li> <li>2. Appuyer sur la touche mise en marche.</li> <li>3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>4. Appuyer sur la touche mise en marche.</li> <li>5. Pour modifier la température, répéter les étapes 3 et 4.</li> <li>6. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b> (maintien au chaud)	<b>Maintien au chaud</b>	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).</li> <li>2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.</li> <li>3. Appuyer sur la touche mise en marche.</li> <li>4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3.</li> <li>5. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.</li> </ol>
<b>COOKTOP WARM ZONE ON/OFF/OK</b> (zone de maintien au chaud activée/désactivée/confirmation) (sur certains modèles)	<b>Zone de maintien au chaud</b>	<p>Appuyer sur COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson, puis appuyer sur COOKTOP WARM ZONE CONFIRM (confirmation de la zone de maintien au chaud).</p> <p>Appuyer de nouveau sur COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.</p>
<b>DELAY START</b> (mise en marche différée)	<b>Mise en marche différée</b>	<p>La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
<b>COOK TIME</b> (durée de cuisson)	<b>Cuisson minutée</b>	<p>La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
<b>PROOF</b> (levée)	<b>Levée du pain</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer la pâte préparée dans le four. Appuyer sur PROOF (levée du pain).</li> <li>2. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).</li> <li>3. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.</li> <li>4. Appuyer sur CANCEL (annulation) lorsque la levée est terminée.</li> </ol> <p>Consulter la section "Levée du pain" pour plus d'informations.</p>
<b>RAPID PREHEAT</b> (préchauffage rapide)	<b>Préchauffage rapide du four</b>	<p>Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction Bake (cuisson au four). Le préchauffage rapide est initialement réglé sur OFF (désactivé), mais il est possible de le régler sur ON (activé).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide).</li> <li>2. Le réglage en cours s'affiche.</li> <li>3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage.</li> <li>4. Appuyer sur la touche mise en marche) ou annulation pour quitter et afficher l'heure.</li> </ol> <p><b>IMPORTANT:</b> Cette fonction doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage rapide. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage rapide.</p> <p>Si le préchauffage pour le programme de cuisson au four a déjà commencé, le préchauffage rapide peut être lancé directement en appuyant sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide).</p>
<b>AQUALIFT SELF CLEAN</b> (autonettoyage Aqualift)	<b>Programme de nettoyage</b>	Voir la section "Programme de nettoyage".
<b>REMOTE ENABLE</b> (connexion à distance)	<b>Activation de la connexion à distance via l'application</b>	Appuyer sur REMOTE ENABLE (connexion à distance) pour pouvoir utiliser l'appli Whirlpool
<b>CONNECT</b> (connexion)	<b>Connexion à Wi-Fi</b>	Appuyer et maintenir enfoncée la touche CONNECT (connexion) pendant que le témoin lumineux WPS du routeur clignote, pour connecter la cuisinière au réseau Wi-Fi. Voir la section "Configuration de la connectivité" pour des instructions plus détaillées.

# Commandes électroniques du four

## Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur la touche annulation pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche. Si la cuisinière est en mode d'économie d'énergie, l'écran est inactif lorsque le four n'est pas utilisé.

## Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

### Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long).
- Saisie d'une fonction.
- Rappel émis chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

### Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

### Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Appuyer sur la touche Settings/Clock (réglages/horloge) pour modifier les réglages des signaux sonores.

## Mode d'économie d'énergie

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

### Pour activer le mode Energy Save :

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

### Pour désactiver le mode Energy Save :

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

## Horloge

Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures.

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

## Réglages

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

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

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

## Fahrenheit et Celsius

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

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

## Désactivation des signaux sonores

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

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

## Volume sonore

Règle le volume du signal sonore à bas ou élevé.

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

## Signal sonore de fin de programme

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

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

## Signaux sonores d'appui sur une touche

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

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

## Désactivation des signaux sonores de rappel

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

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

## Horloge 12/24 heures

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

## Mode de démonstration

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

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

## Mode Sabbat

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

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

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

### Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

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

## Arrêt au bout de 12 heures

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

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

## Langue du texte inscrit sur l'affichage

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

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

## Commande de décalage de température du four

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

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

### Ajustement de la température du four :

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

**OU**

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

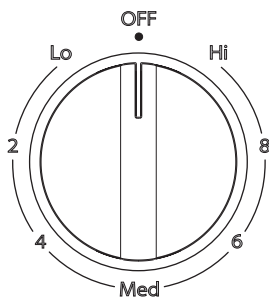
# TABLE DE CUISSON

## **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.**



Les boutons de commande peuvent être réglés sur n'importe quelle position entre Hi (élevé) et Lo (bas). Pousser et tourner le bouton jusqu'au réglage choisi.

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

## Vitrocéramique (sur certains modèles)

La surface de cuisson peut rougeoyer lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Le rougeoiement apparaît également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre les températures extrêmes. Ce phénomène est normal.

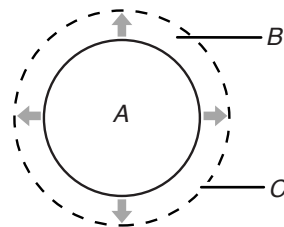
Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Nettoyant pour table de cuisson affresh et le grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section "Entretien de la cuisinière" pour plus de renseignements.

**IMPORTANT:** Pour éviter d'endommager irrémédiablement la surface de la table de cuisson et pour faciliter l'élimination des salissures, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour éliminer toutes les salissures.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.

- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson d'un diamètre comparable à la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser la surface de cuisson de plus de 1/2" (1,3 cm).



A. Surface de cuisson  
B. Ustensiles de cuisson/autoclave  
C. Dépassement maximum de 1/2" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

### Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de la console. Lorsqu'un bouton de commande sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

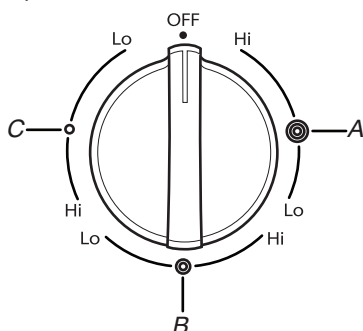
### Témoin lumineux de surface chaude (sur certains modèles)

Sur les modèles avec vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude est situé sur le panneau de commande.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude au toucher, même si la surface de cuisson est éteinte.

### Élément de cuisson à triple zone

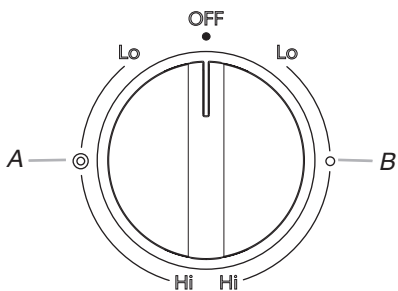
L'élément de cuisson à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et les éléments externes; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.



- A. Triple
- B. Double
- C. Simple

### Élément de cuisson à double zone (sur certains modèles)

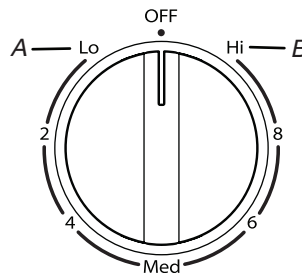
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément extérieur; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.



- A. Double
- B. Simple

### Élément d'ébullition rapide (élément avant droit)

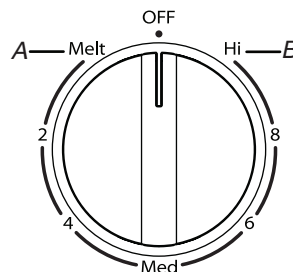
L'élément d'ébullition rapide apporte une plus grande souplesse de cuisson. L'élément d'ébullition rapide peut être utilisé pour faire bouillir des liquides plus vite. Le réglage le plus bas pour faire fondre peut servir à préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments et maintenir des préparations à basse température. Utiliser des ustensiles de cuisson de diamètre approprié pour l'élément d'ébullition rapide.



- A. Option d'ébullition rapide
- B. Option de chaleur plus faible

### Élément Melt (faire fondre)

L'élément Melt (faire fondre) offre plus de souplesse de chauffe grâce à une grande amplitude de réglages entre Hi (élevé) et Melt (faire fondre). L'option de chauffage Hi (chauffage élevé) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Pour réduire le réglage du niveau de puissance, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage Melt (faire fondre) est destiné aux aliments délicats qui nécessitent une température basse, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces au chaud. Utiliser des ustensiles de cuisson de dimensions appropriées pour l'élément Melt (faire fondre).



- A. Option Hi (chauffage élevé)
- B. Option Melt (faire fondre)

## Élément de zone de maintien au chaud (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.**

Utiliser l'élément de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour préserver la qualité des aliments est d'une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu'une autre surface de cuisson.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne rougeoit pas lorsque l'élément s'allume (par intermittence). En revanche, le témoin de zone chaude de la table de cuisson reste allumé lorsque la zone de maintien au chaud est en cours d'utilisation.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.

### WARM ZONE

ON-OFF

OK

#### Utilisation :

1. Pour l'allumer, appuyer sur COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée), puis sur COOKTOP WARM ZONE OK (confirmation de la zone de maintien au chaud).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée).

## Ustensiles de cuisson

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

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

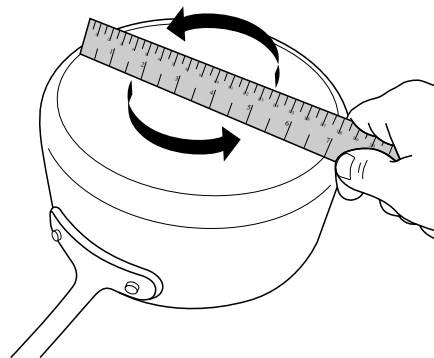
Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson.

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

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

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

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

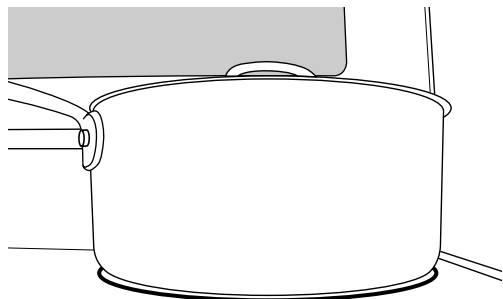


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
<b>Aluminium</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li><li>■ Convient à tous les genres de cuisson</li><li>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.</li><li>■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.</li></ul>
<b>Fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe lentement et uniformément.</li><li>■ Convient pour le brunissage et la friture</li><li>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li><li>■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.</li></ul>
<b>Céramique ou vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Chauffe lentement, mais inégalement.</li><li>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne</li><li>■ Peut érafler la table de cuisson.</li></ul>

Ustensile	Caractéristiques
<b>Cuivre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe très rapidement et uniformément.</li> <li>■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.</li> <li>■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.</li> </ul>
<b>Terre cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li> <li>■ Utiliser des réglages de température basse.</li> <li>■ Peut érafler la table de cuisson.</li> </ul>
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</li> <li>■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.</li> </ul>
<b>Acier inoxydable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chauffe rapidement, mais inégalement.</li> <li>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.</li> </ul>

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson ou l'élément en spirale. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson ou de l'élément.



## Mise en conserve à la maison

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

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

# FOUR

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

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

## Papier d'aluminium

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

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

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

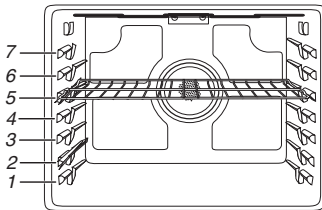
### Ustensiles de cuisson

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

### Grilles

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

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

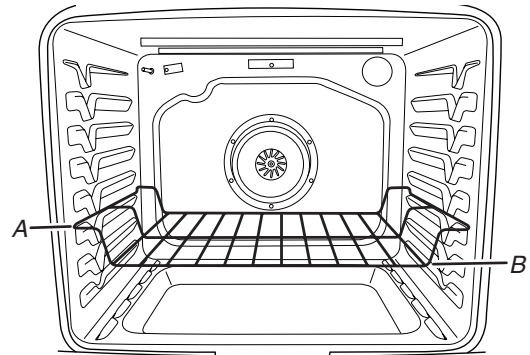


Le four possède 7 positions pour grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

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

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant saignante à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. Cuire le 1<sup>er</sup> côté pendant 2½ à 3½ minutes. Cuire le 2<sup>e</sup> côté pendant 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au grill.

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



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

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

### Cuisson sur plusieurs grilles

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

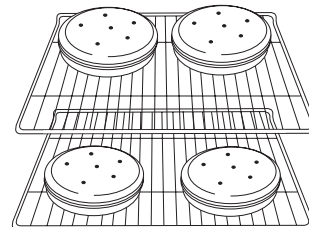
Cuisson sur deux grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

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

### Cuisson au four de biscuits et de gâteaux à étages sur 2 grilles

#### Cuisson au four de gâteaux à étages

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



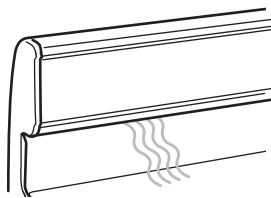
#### Cuisson au four de biscuits

Pour une cuisson optimale de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 6 et une grille plate en position 3.

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

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

## Évent du four



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

## Mode Sabbat

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

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

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

### Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

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

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

### Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C).
3. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).  
Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur la touche mise en marche.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Appuyer ensuite sur 7. "SAB" apparaît sur l'affichage.

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

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.  
**REMARQUE :** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur la touche mise en marche.

### Désactivation du mode Sabbat :

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

## Cuisson au four et rôtissage

### Préchauffage

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

### Préchauffage rapide

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

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

### Température du four

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

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

### Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'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.

## Technologie Frozen Bake

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

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

## Cuisson au gril

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

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

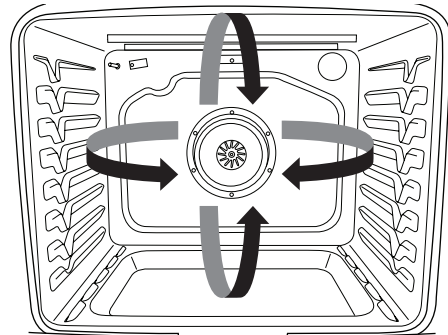
Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser la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

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

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

## Cuisson par convection

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



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

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

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

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

### Options de cuisson par convection

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

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

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

## Levée du pain

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

### Pour faire lever la pâte :

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

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

1. Appuyer sur PROOF (levée du pain).
2. Appuyer sur la touche mise en marche.  
Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur la touche annulation lorsque la levée est terminée.

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

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

## Durée de cuisson

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

### Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril), ou appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher le mode de convection souhaité sur l'affichage.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur mise en marche. L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'afficheur.

### Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril), ou appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher le mode de convection souhaité sur l'affichage.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
6. Appuyer sur la touche mise en marche.  
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
7. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'afficheur.

## Lampe du four

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

### Remplacement :

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

# ENTRETIEN DE LA CUSINIÈRE

## Programme de nettoyage

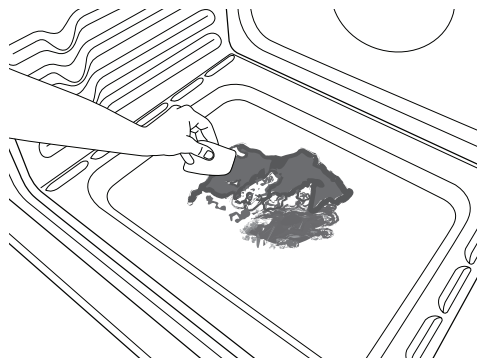


La technologie AquaLift est une solution de nettoyage novatrice qui utilise la chaleur et l'eau pour débarrasser le four des produits renversés cuits en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage est une alternative à basse température et sans odeurs aux options traditionnelles de nettoyage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

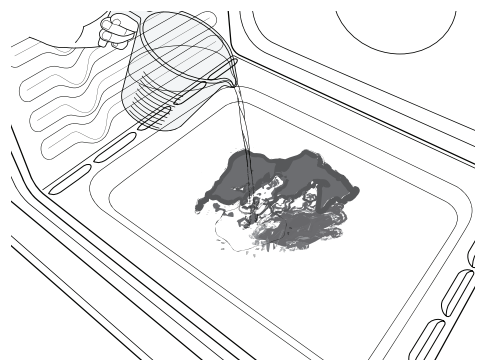
Laisser le four refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200°F (93°C), "Oven Cooling" (refroidissement du four) apparaît sur l'afficheur et le programme de nettoyage ne s'activera pas avant que la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

### Nettoyage :

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



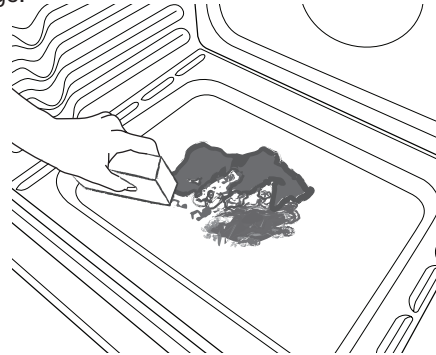
2. Verser 2 tasses (16 oz [500 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



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

3. Appuyer sur AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage AquaLift) et ensuite sur la touche Start (mise en marche) sur le tableau de commande du four.
4. Accorder 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement. Un signal sonore vous avertit lorsque le programme de nettoyage est terminé.
5. Appuyer sur la touche Cancel (annulation) à la fin du programme. On peut appuyer sur Cancel (annulation) à tout moment pour arrêter le programme de nettoyage.

6. Enlever l'eau résiduelle et les saletés délogées avec une éponge ou un chiffon immédiatement après la fin du programme de nettoyage. La plupart de l'eau initiale contenue dans 2 tasses (16 oz [500 mL]) restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau au fond du four pour aider le nettoyage.



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

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

### REMARQUES :

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

## Nettoyage général

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

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

### SURFACES EXTÉRIEURES ÉMAILLÉES (sur certains modèles)

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

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :  
Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

### PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

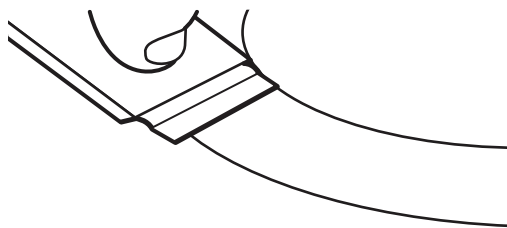
Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

### VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

#### Cleaning Method:

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

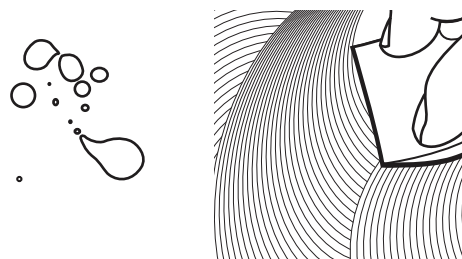
1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



- Pour de meilleurs résultats, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones concernées.



- Frotter le nettoyant sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu de nettoyage des tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
  - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.
3. Faire briller avec un chiffon ou essuie-tout propre et sec.



- Répéter éventuellement les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

### COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

#### Méthode de nettoyage :

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

## TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

### Méthode de nettoyage :

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

## GRILLES DU FOUR

### Méthode de nettoyage :

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

## TIROIR-RÉCHAUD OU TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

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

### Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

## CAVITÉ DU FOUR

Utiliser régulièrement la technologie AquaLift nettoyage alternatif pour nettoyer les éclaboussures dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

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

### Méthode de nettoyage :

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

# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Problème	Causes et/ou solutions possibles
Rien ne fonctionne	<b>Cordon d'alimentation électrique débranché</b> : Le brancher à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. <b>Le mode ENERGY SAVE (économie d'énergie) est actif et l'affichage est vide</b> : Appuyer sur une touche quelconque du tableau de commande pour afficher l'heure. Voir la section "Commandes électroniques du four" pour plus d'informations. <b>Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert</b> : Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. <b>Le tableau de commande de la cuisinière affiche le code d'erreur F9 ou F9, E0</b> : Le câblage de la prise électrique du domicile peut être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique.
La table de cuisson ne fonctionne pas	<b>Le bouton de commande n'est pas correctement engagé</b> : Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage donné. <b>Sur les modèles à vitrocéramique, les commandes du four sont verrouillées</b> : Voir "Control Lock" (verrouillage des commandes) dans la section "Guide des caractéristiques".
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	<b>L'ustensile de cuisson n'a pas la dimension correcte</b> : Utiliser un ustensile de cuisson d'un diamètre comparable à la surface de cuisson, à l'élément ou au brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats prévus	<b>Le bouton de commande est réglé sur une puissance de chauffe incorrecte</b> : Voir la section "Utilisation de la table de cuisson". <b>La cuisinière n'est pas d'aplomb</b> : Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
L'élément de la table de cuisson s'allume et s'éteint en alternance sur le réglage élevé	<b>Alternance marche/arrêt de l'élément en raison du limiteur de température</b> : Ce phénomène est normal. L'élément fonctionne par intermittence pour éviter toute surchauffe de la table de cuisson.
Le four ne fonctionne pas	<b>La mise en marche différée est activée</b> : Voir la section "Durée de cuisson". <b>Les commandes sont verrouillées</b> : Appuyer sur la touche Start (mise en marche) pendant 3 secondes pour les déverrouiller. <b>La cuisinière est en mode démonstration</b> : Le mode démonstration désactivera tous les éléments chauffants. Voir "Mode de démonstration" dans la section "Commandes électroniques du four". <b>Réglage incorrect des commandes électroniques du four</b> : Voir la section "Commandes électroniques du four".
La température du four est trop élevée ou trop basse	<b>La température du four doit être ajustée</b> : Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".

Problème	Causes et/ou solutions possibles
<b>Les témoins lumineux du four clignotent</b>	<b>L'alimentation de la cuisinière vient d'être établie ou rétablie :</b> Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". Si les témoins lumineux clignotent toujours, appeler le service de maintenance. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
<b>Des messages s'affichent</b>	<b>Panne de courant (L'afficheur indique une heure clignotante.) :</b> Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques". <b>Code d'erreur (L'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro.) :</b> Selon le modèle, appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage de commande" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
<b>Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures</b>	<b>Plusieurs programmes de cuisson entre les programmes de nettoyage, ou éclaboussures sur les parois et la porte du four :</b> Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Utiliser le nécessaire de nettoyage à technologie AquaLift. Pour les salissures tenaces, utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh ou le nettoyant pour table de cuisson affresh. Voir la section "Accessoires" et "Programme de nettoyage" pour plus de renseignements.
<b>Des dépôts minéraux se forment au fond du four après le programme de nettoyage</b>	<b>Le programme de nettoyage a été effectué avec de l'eau du robinet :</b> Utiliser de l'eau distillée ou filtrée pour le programme de nettoyage. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre. <b>La cuisinière n'est pas d'aplomb :</b> Les dépôts minéraux s'accumulent sur les surfaces sèches du fond du four durant le programme de nettoyage. Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre.
<b>La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus</b>	<b>La cuisinière n'est pas d'aplomb :</b> Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation. <b>Le réglage de la température était incorrect :</b> Révérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. <b>La température du four doit être ajustée :</b> Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four". <b>Le four n'a pas été préchauffé :</b> Voir la section "Cuisson au four et rôtissage". <b>Les grilles n'étaient pas placées correctement :</b> Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". <b>Circulation d'air déficiente autour des ustensiles de cuisson :</b> Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". <b>Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé :</b> Diminuer la température du four de 25°F (15°C) ou placer la grille plus haut dans le four. <b>Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair :</b> Placer la grille plus bas dans le four. <b>Répartition irrégulière de la pâte dans le plat :</b> Check that batter is level in the pan. <b>Durée de cuisson incorrecte :</b> Revoir la durée de cuisson. <b>Porte du four non fermée :</b> Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte. <b>La porte du four a été ouverte durant la cuisson :</b> L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson. <b>La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four :</b> Placer la grille plus haut dans le four. <b>Les croûtes des tartes brunissent trop vite :</b> Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

## ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifier la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, consulter les coordonnées indiquées sur le certificat de garantie qui accompagne ce produit.

Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad.

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en la esquina superior derecha del marco frontal.

Número de modelo \_\_\_\_\_ Número de serie \_\_\_\_\_

## Índice

<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....</b>	<b>42</b>
Soporte antivuelco .....	42
<b>CONSEJOS DE USO ESENCIALES .....</b>	<b>45</b>
Tecnología autolimpiante AquaLift.....	45
Temperaturas de la superficie.....	45
Precalentamiento .....	45
Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica .....	45
<b>GUÍA DE FUNCIONES .....</b>	<b>46</b>
Controles electrónicos del horno.....	48
<b>SUPERFICIE DE COCCIÓN.....</b>	<b>50</b>
Utensilios de cocina.....	52
Envasado casero.....	53
<b>HORNO.....</b>	<b>54</b>
Papel de aluminio.....	54
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear .....	54
Ventilación del horno.....	55
Modo Sabbath .....	55
Cómo hornear y asar .....	55
Asado a la parrilla.....	56
Cocción por convección.....	56
Cómo hacer leudar el pan.....	56
Tiempo de cocción .....	57
Luz del horno .....	57
<b>CUIDADO DE LA ESTUFA .....</b>	<b>58</b>
Ciclo de limpieza.....	58
Limpieza general .....	59
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>60</b>
<b>AYUDA O SERVICIO TÉCNICO.....</b>	<b>62</b>

# SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

## Soporte antivuelco

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

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Vuelco

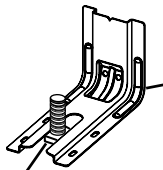
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



Soporte anti-vuelco

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 EN EL PISO 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.

- **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.
- No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.

- Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.
- Utensilios de cocción vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.
- No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción quebrada y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
- Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.
- Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Ubicación de las parrillas del horno - coloque siempre las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno está caliente, no deje que el agarrador de ollas toque el elemento calefactor caliente en el horno.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** - No obstante su color oscuro, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido suficiente tiempo para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras - entre estas superficies se encuentran los orificios de los conductos de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.

## **Para estufas con función de autolimpieza -**

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No use productos de limpieza para hornos - No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores para el forro del horno de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.
- Antes de realizar la autolimpieza del horno - quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

## **Para unidades con campana de ventilación -**

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# CONSEJOS DE USO ESENCIALES

## Tecnología autolimpiante AquaLift



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

## Temperaturas de la superficie

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

### Cajón de calentamiento o almacenamiento

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

### 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.

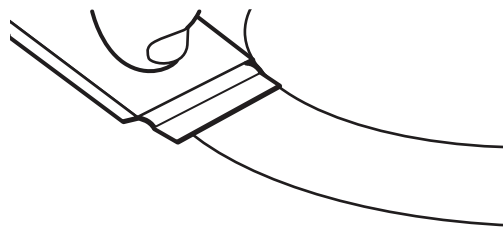
## Precaentamiento

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

## Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido o amoníaco.

1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.



- Para resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía esté tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno cuando se raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

2. Aplique pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción affresh en las zonas afectadas.



- Frote una almohadilla de limpieza para superficies de cocción azul con limpiador para superficies de cocción sobre la superficie de cocción. Se requiere algo de presión para eliminar las manchas rebeldes.
  - Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.
3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



- Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

Se puede pedir el kit completo de limpieza para superficies de cocción, que incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
  - Limpiador para superficies de cocción
  - Almohadillas de limpieza para superficies de cocción azules
- Vea la sección “Accesorios” para obtener los números de pieza e información sobre pedidos.

# GUÍA DE FUNCIONES

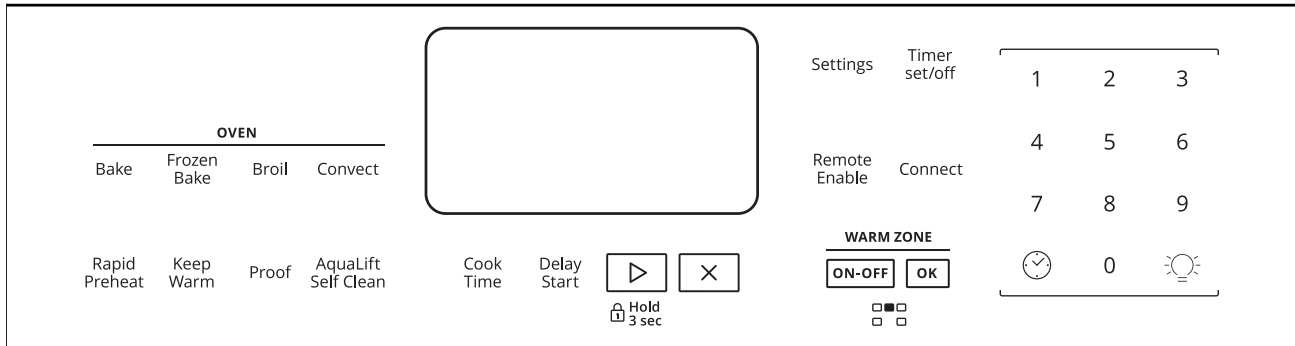
Estas instrucciones describen varios modelos; Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte estas instrucciones para obtener instrucciones más detalladas.




## ! ADVERTENCIA


**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**



Tecla	Función	Instrucciones
	<b>Reloj</b>	<p>El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione la tecla reloj.</li> <li>2. Presione 1 para la configuración automática o 2 para la configuración manual.</li> <li>3. Presione “3” para AM o “6” para PM.</li> <li>4. Utilice las teclas numéricas para fijar la hora.</li> <li>5. Presione la tecla inicio para guardar el ajuste.</li> </ol>
<b>SETTINGS (Ajustes)</b>	<b>Ajustes</b>	Permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según las necesidades. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.
	<b>Luz de la cavidad del horno</b>	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón de la luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
<b>TIMER SET/ OFF (Fijar/ Apagar el temporizador)</b>	<b>Temporizador del horno</b>	<p>El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en h-min-min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, presione 2.</li> <li>3. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el Temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón cancelar, ya que al hacerlo se apagará el horno.</li> <li>5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el Temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.</li> </ol>
	<b>Inicio de cocción/Bloqueo de control del horno</b>	<p>Con la tecla inicio se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.</p> <p>Para acceder al Bloqueo de control del horno:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que el horno esté apagado.</li> <li>2. Mantenga presionada la tecla inicio durante 3 segundos.</li> <li>3. Sonará un tono y se desplazará “Control Locked” (Bloqueo de control); luego aparecerá en la pantalla “Locked” (Bloqueado).</li> <li>4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.</li> </ol>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>Cancel</b> 	<b>Range function</b>	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock and Timer.
<b>BAKE (Hornear)</b>	<b>Prepackaged food</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BAKE (Hornear).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione la tecla inicio.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>
<b>FROZEN BAKE (Hornear congelados)</b>	<b>Alimentos previamente empacutados</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ubique los alimentos en una rejilla plana del horno en la posición de parrilla cuatro. Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". <b>NOTA:</b> Cocine un solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake.</li> <li>2. Presione FROZEN BAKE (Hornear congelados).</li> <li>3. Presione el botón numérico para seleccionar la opción deseada de alimento.</li> <li>4. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>5. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).</li> <li>6. Presione los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase de los alimentos.</li> <li>7. Presione la tecla inicio. La estufa calculará el tiempo de cocción óptimo con base en la temperatura actual del horno. <b>NOTA:</b> 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. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea.</li> <li>8. Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. A menos que se seleccione más tiempo, el elemento de hornear se apaga.</li> <li>9. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>
<b>BROIL (asado a la parrilla)</b>	<b>Asar a la parrilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BROIL (Asar a la parrilla).</li> <li>2. Seleccione la temperatura para asar presionando 1 - Alta, 2 - Medio, o 3 - Baja.</li> <li>3. Presione la tecla inicio y deje que el horno se precaliente durante 2 minutos.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno.</li> <li>6. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>
<b>CONVECT (convección)</b>	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT (Cocción por convección) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.</li> <li>2. Presione la tecla inicio.</li> <li>3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>4. Presione la tecla inicio.</li> <li>5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4.</li> <li>6. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>
<b>KEEP WARM (Mantener caliente)</b>	<b>Mantener caliente</b>	<p>Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione KEEP WARM (mantenimiento caliente).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione la tecla inicio.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>COOKTOP WARM ZONE ON-OFF/OK</b> (Encendido/apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción/Ok)	<b>Zona de calentamiento</b>	Presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción; luego presione COOKTOP WARM ZONE OK (Zona de calentamiento de la superficie de cocción Ok). Presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF para apagar el elemento de calentamiento.
<b>DELAY START</b> (inicio diferido)	<b>Inicio diferido</b>	El Delay Start (inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a activar una función del horno con inicio diferido. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".
<b>COOK TIME</b> (Hora de cocción)	<b>Cocción programada</b>	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), consulte la sección "Tiempo de cocción".
<b>PROOF</b> (Leudar)	<b>Hacer leudar el pan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque la masa preparada en el horno. Presione PROOF (Leudar).</li> <li>2. Presione la tecla inicio.</li> <li>3. Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.</li> <li>4. Presione la tecla cancelar cuando haya terminado de leudar.</li> </ol> Consulte la sección "Cómo hacer leudar el pan" para obtener más información.
<b>RAPID PREHEAT</b> (Precalentamiento Rápido)	<b>Precalentamiento rápido del horno</b>	Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de horneado. El valor predeterminado del volumen es OFF (Apagado), pero se puede cambiar a ON (encendido). <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione RAPID PREHEAT (Precalentamiento Rápido).</li> <li>2. Aparecerá el ajuste actual.</li> <li>3. Presione 1 para configurar el ajuste.</li> <li>4. Presione inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.</li> </ol> <b>IMPORTANTE:</b> Esta función debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán retirarse antes de utilizar el precalentamiento rápido. Deberá usarse una parrilla estándar para Precalentamiento rápido. Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo Bake (Hornear), puede ponerse en marcha el precalentamiento rápido directamente presionando RAPID PREHEAT (Precalentamiento Rápido).
<b>AQUALIFT SELF CLEAN</b>	<b>Ciclo de limpieza</b>	Vea la sección "Ciclo de limpieza".
<b>REMOTE ENABLE</b> (Inhabilitar remoto)	<b>Habilitar el control remoto con la aplicación</b>	Presione REMOTE ENABLE (Habilitar remoto) para habilitar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool.
<b>CONNECT</b> (Conectar)	<b>Conectar con Wi-Fi</b>	Mantenga presionado CONNECT (Conectar) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red Wi-Fi. Vea la sección "Configuración de la conectividad" para obtener instrucciones más detalladas.

## Controles electrónicos del horno

### Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione la tecla Cancel (Cancelar) para borrar. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día. Si la estufa está en modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco cuando no esté en uso.

### Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

#### Un tono

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

### Tres tonos

- Presión de tecla no válida

### Cuatro tonos

- Fin del ciclo

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

### Energy Save (Ahorro de energía)

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

#### Para activar el modo de ahorro de energía:

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

### **Para desactivar el modo de ahorro de energía:**

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

### **Reloj**

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

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

### **Ajustes**

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

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

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

### **Fahrenheit y Celsius**

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

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

### **Audible Tones Disable (Deshabilitar los tonos audibles)**

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

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

### **Volumen de sonido**

Fija la intensidad del tono en alta o baja.

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

### **End of Cycle Tone (Tono de fin de ciclo)**

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

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

### **Tonos del teclado**

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

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

### **Reminder Tones Disable (Deshabilitar los tonos recordatorios)**

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

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

### **Reloj de 12/24 horas**

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

### **Modo de demostración**

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

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

### **Sabbath Mode (Día de descanso)**

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

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

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

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

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

## Apagado después de 12 horas

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

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

## Idiomas - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

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

## Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

## Para ajustar la temperatura del horno:

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

### O BIEN

Presione la tecla Start (Inicio) para ajustar la calibración de la temperatura del horno. Espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla y continúe con el paso 3.

3. Presione 3 para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione la tecla 6 para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). La escala de desviación es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

# SUPERFICIE DE COCCIÓN

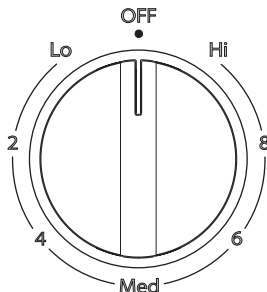
## ⚠ ADVERTENCIA



### Peligro de Incendio

**Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.**



Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre Hi (Alto) y Lo (Bajo). Presione y gire hacia un ajuste.

**RECUERDE:** Cuando se esté usando la estufa, toda la superficie de cocción se calienta.

## Vidrio de cerámica

Es posible que el área de la superficie de cocción se ilumine de color rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. El brillo rojo también se encenderá y apagará al azar incluso mientras está ajustado alto para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas. Ese es el funcionamiento normal.

Es normal que parezca que la superficie de vidrio de cerámica de color claro cambia de color cuando hay áreas de la superficie de cocción que están calientes. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

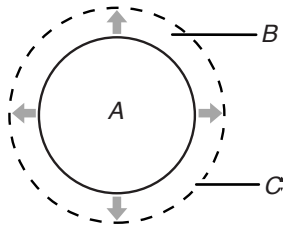
Para mantener la superficie de cocción sin manchas y proporcionar un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. En las superficies de cocción con vidrio de cerámica claro, la suciedad y las manchas pueden ser más visibles y pueden requerir más cuidado y limpieza. Se recomienda usar un limpiador y una espátula para superficies de cocción.

Para obtener más información, vea la sección "Limpieza general".

**IMPORTANTE:** Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. La caída de un objeto pesado o duro sobre la superficie de cocción podría romperla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica podría romperse cuando se quite la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie las salpicaduras con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.

- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que puedan derretirse, como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



A. Zona de cocción de la superficie  
 B. Utensilios de cocina/instrumentos para enlatado  
 C. 1/2" (1,3 cm) de saliente máxima

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una óptima conducción del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente estriados o con pequeños canales.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

### Luz indicadora de encendido de superficie de cocción

La luz indicadora de encendido de superficie de cocción está ubicada en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla de control en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de encendido de superficie de cocción.

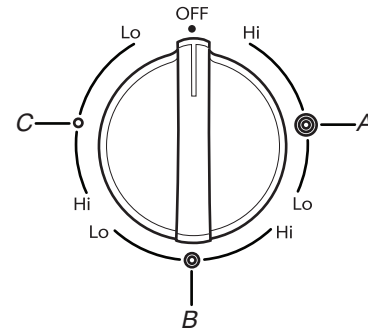
### Luz indicadora de superficie caliente

En los modelos con vidrio de cerámica, la luz indicadora de superficie caliente está ubicada en el panel de la consola.

La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aun después de que se haya apagado el área de la superficie de cocción.

### Elemento de cocción de zona triple

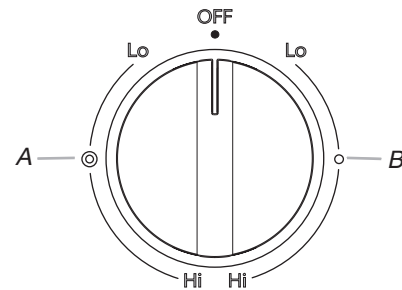
El elemento de zona triple ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocción. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños doble y triple combinan los elementos simple, doble y exterior y se recomiendan para utensilios de cocina más grandes, mayores cantidades de alimentos y para procesos de envasado caseros.



A. Triple  
 B. Doble  
 C. Simple

### Elemento de la zona de cocción dual

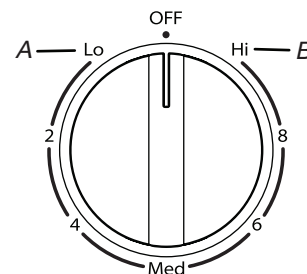
El elemento de cocción de la zona dual ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el exterior, y también se recomienda para los utensilios de cocina de tamaño más grande.



A. Dual  
 B. Single

### Elemento Rapid Boil (elemento delantero derecho)

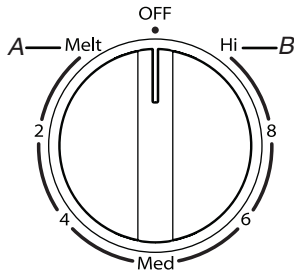
El elemento de cocción Rapid Boil (Hervor rápido) ofrece flexibilidad adicional para la cocción. El elemento Rapid Boil (Hervor rápido) se puede utilizar para hervir líquidos en menos tiempo. El ajuste mínimo para derretir se puede utilizar para preparar salsas, dorar o sofreír alimentos y para mantener la comida a una temperatura baja. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento de cocción Rapid Boil (Hervor rápido).



A. Opción de hervor rápido  
 B. Opción de calor menos intenso

## Elemento Melt

El elemento de cocción Melt (Derretir) ofrece flexibilidad debido a una amplia variedad de ajustes entre Hi (Alto) y Melt (Derretir). La opción de calor Hi (Alto) puede usarse para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. Para reducir el ajuste de intensidad, gire la perilla hacia la derecha. El ajuste Melt (Derretir) se ha diseñado para alimentos delicados que requieran un calor bajo, por ejemplo para derretir chocolate o mantener salsas calientes. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento de cocción para derretir.



A. Opción de calor Hi (alto)  
B. Opción de derretir

## Elemento Warm Zone

### ⚠ 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.

Use el elemento Cooktop Warm Zone (Zona de calentamiento de la superficie de cocción) para mantener calientes los alimentos cocinados. Se recomienda una hora como tiempo máximo para mantener la calidad de la comida.

No lo use para calentar alimentos fríos.

El elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) puede usarse solo o cuando se usen cualquiera de las otras áreas de la superficie de cocción.

El área del elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz indicadora de elemento encendido se encenderá mientras se esté usando el elemento Warm Zone (Zona de calentamiento).

- Use sólo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura pequeña en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que los mismos se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes de horno para remover la comida.

### WARM ZONE

ON-OFF

OK

#### Forma de uso:

1. Para encender, presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción) y después COOKTOP WARM ZONE OK (Zona de calentamiento de la superficie de cocción aceptada).
2. Para apagar, presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encender/apagar Zona de calentamiento).

## Utensilios de cocina

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

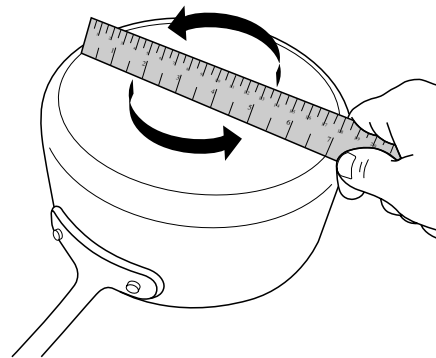
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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

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

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

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

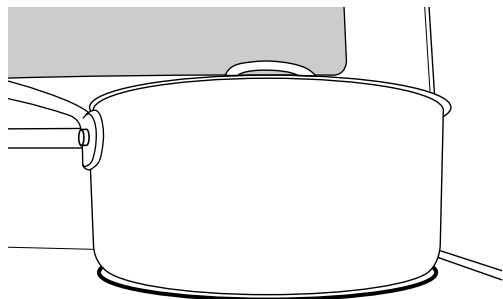


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
<b>Aluminio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Adecuado para todos los tipos de cocción.</li> <li>■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción.</li> <li>■ Pueden dejar residuos de aluminio, que se reducirán si se limpian inmediatamente después de la cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera lenta y uniforme.</li> <li>■ Es adecuado para dorar y freír.</li> <li>■ Mantiene el calor para una cocción lenta.</li> <li>■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Cerámica o vidrio de cerámica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Calienta de manera lenta pero desigual.</li> <li>■ Da resultados ideales con los ajustes de calor bajo a medio.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>

Utensilios de cocina	Características
<b>Cobre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Puede dejar residuos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.</li> <li>■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.</li> </ul>
<b>Barro cocido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Use con ajustes de calor bajos.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido o acero esmaltado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.</li> <li>■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.</li> </ul>
<b>Acero inoxidable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme.</li> <li>■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.</li> </ul>

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción delineada en la superficie de cocción o el elemento de bobina. Los utensilios de cocina no deben superar la zona o elemento de cocción más de 1/2" (1,3 cm).



## Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa o en una superficie de cocción tradicional con un elemento de bobina. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne y use las áreas o los elementos de cocción de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande de la superficie. En las parrillas eléctrica, los envasadores no deben superar la zona o el elemento de cocción más de 1/2" (1,3 cm).
- No coloque el envasador sobre dos zonas o elementos de cocción al mismo tiempo.
- En los modelos con vidrio de cerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

# HORNO

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

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

## Papel de aluminio

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

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

## Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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

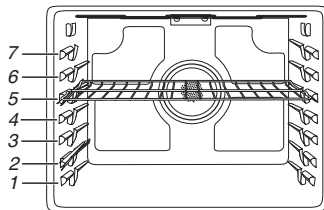
### Utensilios para hornear

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

### Parrillas

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

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

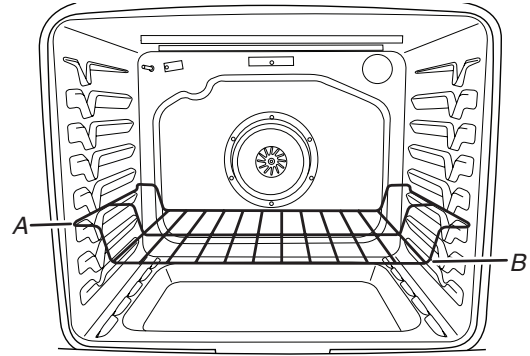


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

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

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 7. Caliente previamente el horno durante 2 minutos. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2 1/2 a 3 1/2 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

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



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

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

### Cocción en varias parrillas

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

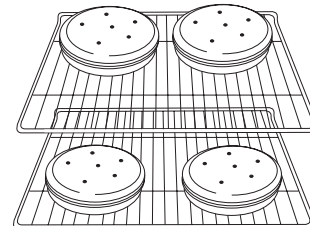
Dos parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

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

### Horneado de galletas y pasteles de capas en dos parrillas

#### Horneado de pasteles de capas

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



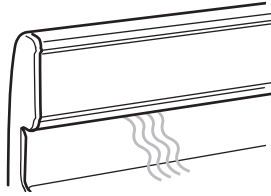
## Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en 2 parrillas, use la función Convection Bake (Horneado por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 3.

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

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

## Ventilación del horno



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.

## Modo Sabbath

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

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

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

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

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

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

### Para activar el modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el teclado numérico para fijar una temperatura diferente de 350°F (177°C).
3. Presione la tecla inicio.  
Para la cocción programada en modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione la tecla inicio.
4. Presione SETTINGS (Ajustes). Luego presione 7. Aparecerá "SAb" en la pantalla.

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

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

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

2. Presione la tecla inicio.

## Para desactivar el modo Sabbath (Día de descanso):

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

## Cómo hornear y asar

### Pre calentamiento

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

### Pre calentamiento rápido

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

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

### Temperatura del horno

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

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

### Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener una temperatura precisa y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de hornear y asar a la parrilla tendrán ciclos con encendido y apagado a intervalos. En los modelos de estufas con convección, el ventilador se encenderá mientras la estufa se está precalentando, y se enciende y apaga a intervalos cortos durante el horneado para dar los mejores resultados. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

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

## Tecnología Frozen Bake

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

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

## Asado a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 2 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque los alimentos sobre una rejilla en una bandeja para asar y después ubíquelos en el centro de la parrilla del horno.

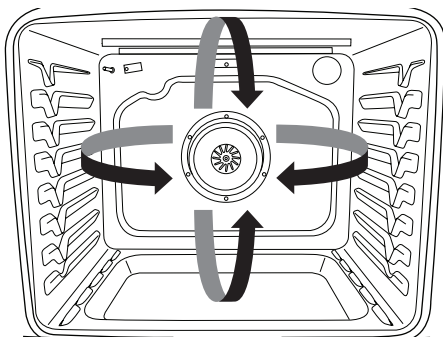
**IMPORTANTE:** Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar. Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado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

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

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

## Cocción por convección

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



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

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

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

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

## Opciones de convección

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

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

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

## Cómo hacer leudar el pan

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

### Para leudar:

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

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

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

Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.

3. Presione cancelar cuando termine el leudado.

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

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

## Tiempo de cocción

### **⚠ ADVERTENCIA**

#### **Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

#### **Para fijar una cocción programada:**

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

#### **Para fijar una cocción programada diferida:**

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

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

7. Presione la tecla cancelar para borrar la pantalla.

## Luz del horno

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

#### **Para hacer un reemplazo:**

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

# CUIDADO DE LA ESTUFA

## Ciclo de limpieza

# AquaLift

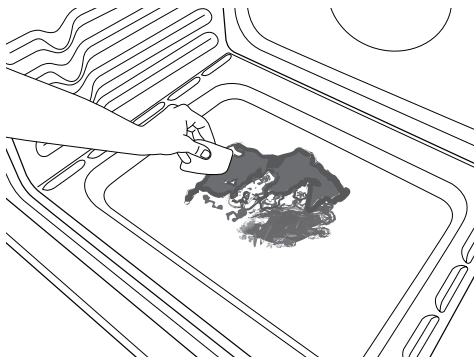
Self-Cleaning  
Technology

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

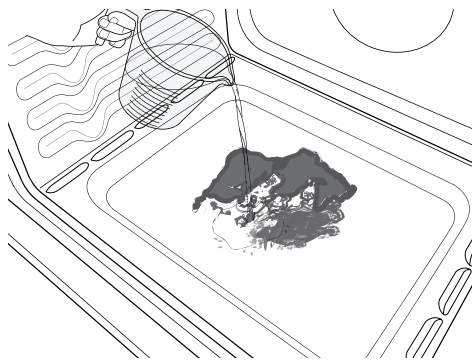
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor que 200 °F (93 °C), aparecerá "Oven Cooling" (Enfriamiento del horno) en la pantalla y el ciclo de limpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se haya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

### Para limpiar:

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



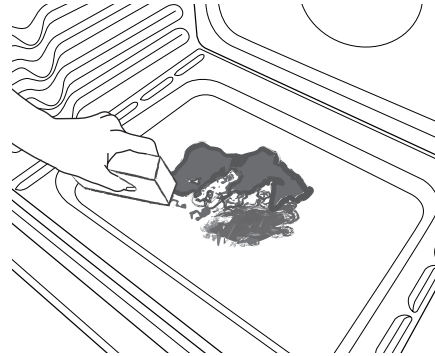
2. Vierta 2 tazas (16 oz [500 mL]) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta.



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

3. Presione AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift) y, después, START (Inicio) en el panel de control del horno.
4. Espere 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo Clean (Limpieza).
5. Presione CANCEL (Cancelar) al final del ciclo. Se puede presionar CANCEL (Cancelar) en cualquier momento para detener el ciclo de limpieza.

6. Retire el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño de inmediato una vez que el ciclo de limpieza esté completo. La mayor parte de las 2 tazas (16 oz [500 mL]) iniciales de agua permanecerá en el horno después de que se termine el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en el piso del horno para facilitar la limpieza.



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

**IMPORTANTE:** No use productos de limpieza para hornos.

El uso de sustancias químicas, incluso productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal, puede causar daños permanentes a la superficie de porcelana del interior del horno.

### NOTAS:

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie del piso de la cavidad del horno esté cubierta con agua al comienzo del ciclo de Clean (Limpieza).
- Para obtener resultados óptimos, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en el piso del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del ciclo Clean (Limpieza), inserte un paño o una toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco delantero para evitar que el agua se derrame sobre el frente de la estufa y el piso.
- Será más difícil quitar suciedad acumulada después de varios ciclos de cocción con el ciclo Clean (Limpieza).
- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpieza tipo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar suciedad rebelde en las paredes de la cavidad, la puerta y el piso del horno. Para obtener resultados óptimos, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo Clean (Limpieza) adicional para la suciedad rebelde.
- El limpiador para electrodomésticos de cocina affresh y el limpiador para superficies de cocción affresh pueden usarse para limpiar el piso, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh, se recomienda limpiar también la cavidad con agua destilada. Consulte la sección "Accesorios" para obtener información sobre cómo hacer un pedido.
- Para obtener kits de limpieza con tecnología AquaLift adicionales, haga un pedido de la pieza número W10423113RP. Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".
- Para pedir asistencia con la tecnología AquaLift, llame al 1-877-258-0808 en EE. UU. o al 1-800-807-6777 en Canadá; o bien, visite nuestro sitio web en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>

## Limpeza general

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

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

### SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

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

#### Método de limpieza:

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

### ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

#### Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

### PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

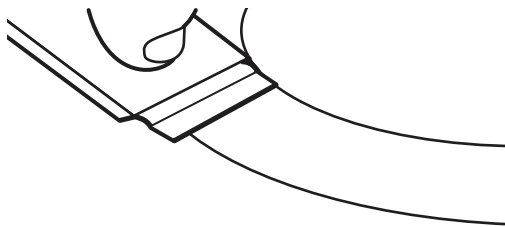
No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

### VIDRIO DE CERÁMICA

#### Método de limpieza:

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido o amoníaco.

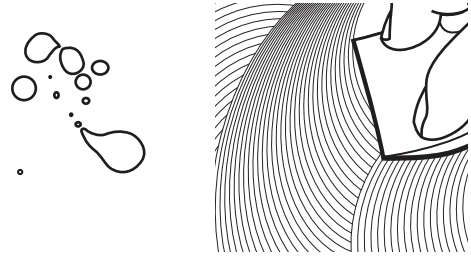
1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.



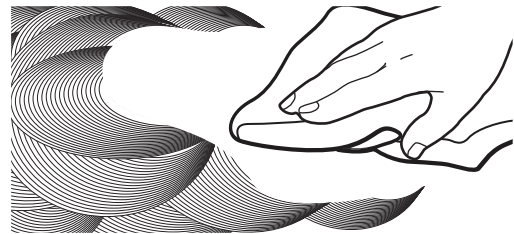
- Para resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía esté tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno cuando se raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

2. Aplique pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción en las zonas afectadas.



- Frote limpiador para superficies de cocción sobre la superficie de cocción con la almohadilla de limpieza para superficies de cocción azul. Se requiere algo de presión para eliminar las manchas rebeldes.
  - Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.
3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



- Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

### CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

#### Método de limpieza:

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

### PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

#### Método de limpieza:

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

## PARRILLAS DEL HORNO

### Método de limpieza:

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

## CAJÓN DE ALMACENAMIENTO O CAJÓN DE CALENTAMIENTO (en algunos modelos)

Antes de limpiar el cajón de almacenamiento o cajón de calentamiento, revise que esté frío y vacío.

### Método de limpieza:

- Detergente suave

## CAVIDAD DEL HORNO

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

No use productos de limpieza para hornos.

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

### Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza:  
Vea la sección "Ciclo de limpieza".

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Posibles causas y/o soluciones
<b>Nada funciona</b>	<p><b>El cable de suministro eléctrico está desenchufado.</b> Conéctelo a un enchufe con conexión a tierra.</p> <p><b>El modo ENERGY SAVE (Ahorro de energía) está activado y la pantalla está en blanco:</b> Presione cualquier tecla del control para que aparezca la hora del día. Vea la sección "Controles electrónicos del horno" para obtener más información.</p> <p><b>Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos:</b> Sustituya el fusible o rearme el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p><b>Aparece un código de error F9 o F9 E0 en la pantalla:</b> Es posible que se haya hecho mal el cableado del contacto eléctrico de la casa. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.</p>
<b>La superficie de cocción no funciona</b>	<p><b>La perilla del control no está fijada correctamente:</b> Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste.</p> <p><b>En los modelos con vidrio de cerámica, se ha fijado el bloqueo de control del horno:</b> Vea la "Bloqueo de control" en la sección "Guía de características".</p>
<b>Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción</b>	<p><b>El utensilio de cocina no es del tamaño adecuado:</b> Use utensilios de cocina que tengan aproximadamente el mismo tamaño que la zona, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los recipientes no deben superar la zona de cocción más de 1/2" (1,3 cm).</p>
<b>Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados</b>	<p><b>Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor incorrecto:</b> Consulte la sección "Superficie de cocción".</p> <p><b>La estufa no está nivelada:</b> Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p>
<b>El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste High (alta)</b>	<p><b>El elemento se enciende y se apaga debido a un limitador de temperatura:</b> Ese es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso.</p>
<b>El horno no funciona</b>	<p><b>Se ha ajustado el inicio diferido:</b> Vea la sección "Tiempo de cocción".</p> <p><b>El control está bloqueado:</b> Mantenga presionada la tecla inicio durante 3 segundos para desbloquear.</p> <p><b>La estufa está en modo Demo (modo de demostración):</b> El modo de demostración desactiva todos los elementos del horno. Vea "Modo de demostración" en la sección "Controles electrónicos del horno".</p> <p><b>Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno:</b> Vea la sección "Controles electrónicos del horno".</p>
<b>La temperatura del horno está demasiado alta o demasiado baja</b>	<p><b>La temperatura del horno debe regularse:</b> Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".</p>
<b>Las luces indicadoras del horno destellan</b>	<p><b>Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa:</b> Vea "Pantalla de control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si las luces indicadoras continúan destellando, solicite servicio técnico.</p>

Problema	Posibles causas y/o soluciones
La pantalla muestra mensajes	<p><b>Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla):</b> Borre 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”.</p> <p><b>Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número):</b> Según el modelo, presione cancelar para borrar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico.</p>
El ciclo de limpieza no actuó con todos los derrames	<p><b>Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiadas salpicaduras en las paredes y las puertas del horno:</b> Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. Use el kit de limpieza con tecnología AquaLift. Para las manchas rebeldes se puede utilizar el limpiador de cocina y electrodomésticos o el limpiador de superficies de cocina. Consulte las secciones “Accesorios” y “Ciclo de limpieza” para obtener más información.</p>
Quedan depósitos de minerales en el piso del horno después del ciclo de limpieza	<p><b>Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza:</b> Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.</p> <p>La estufa no está nivelada: Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas del piso del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Después, use un paño humedecido con agua para quitar por completo los restos de vinagre.</p>
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	<p><b>La estufa no está nivelada:</b> Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p><b>La temperatura fijada era incorrecta:</b> Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable. La temperatura del horno debe regularse: Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p><b>No se ha precalentado el horno:</b> Consulte la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p>Se han colocado las parrillas de modo inadecuado: Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p><b>No hay suficiente circulación de aire alrededor de los utensilios para hornear:</b> Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p><b>Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro:</b> Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla a una posición más alta en el horno.</p> <p><b>Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio de cocción lustroso o de color claro:</b> Mueva la parrilla a una posición más baja en el horno.</p> <p><b>Se ha distribuido el batido de manera despareja en el recipiente:</b> Verifique que el batido esté nivelado en la bandeja.</p> <p><b>Se ha usado un tiempo de cocción incorrecto:</b> Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p><b>No se ha cerrado la puerta del horno:</b> Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta.</p> <p><b>Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción:</b> Al entreabrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.</p> <p><b>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, con lo que los artículos horneados quedan demasiado dorados en la parte inferior:</b> Mueva la parrilla a una posición más alta en el horno.</p> <p><b>Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez:</b> Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.</p>

---

## **AYUDA O SERVICIO TÉCNICO**

Antes de solicitar ayuda o servicio técnico, por favor consulte la sección “Solución de problemas”. Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si sigue necesitando ayuda, busque la información de contacto que aparece en el Certificado de garantía adjunto al producto.

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

---

## NOTAS

