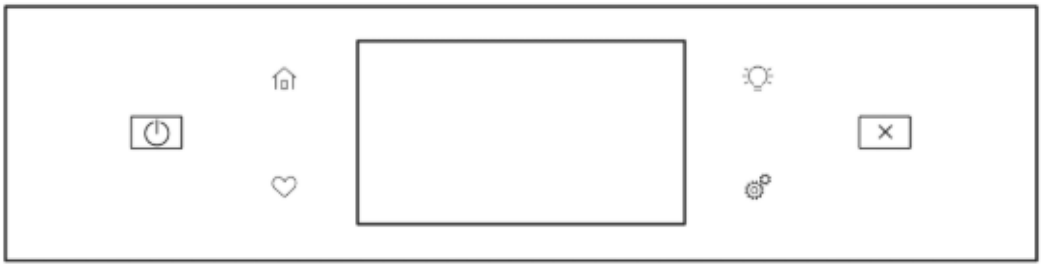
Slide-In Gas Range Control Guide

FEATURE GUIDE

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

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



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

Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch keypads are very sensitive and require only a light touch to activate. Scroll up, down, left, or right to explore the different options and features.

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

Display

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

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

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

Display Navigation

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

Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.

OR

1. Select NEXT to enter into product use.
2. Follow the prompts on the display screen to select a language, set up Wi-Fi/connect to network, accept the terms of service, and set the time.

   NOTE: The display screen will show the time and date (default screen/standby mode).
3. If you selected Store Demo Mode, select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.

   OPTIONAL: Select VIEW PRODUCT VIDEOS to view a video on how to navigate and interact with the product, explore Voice Control, and Scan-To-Cook.
4. Scroll and select EXPLORE.
5. Select the Tools keypad.

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

COOKING METHODS

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

- Bake
- Broil
- Convect Bake
- Convect Broil
- Convect Roast
- Keep Warm

To Use:

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

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

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

Favorites

The Favorites feature stores the oven mode and temperature for your favorite recipe. As you continue to utilize your Favorites tool, your product will refine and tailor suggestions towards your cooking cravings/needs.

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

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

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

Assisted Cooking

Assisted cooking helps you select the right mode for your everyday cooking needs.

Some modes allow you to skip preheat. Follow the prompts on screen for guidance throughout the cooking process.

NOTE: Traditional bake temperatures will be converted to convection bake temperatures. Convect Bake requires time and temperature input. It also requires preheat.

Traditional roast times will be converted to convection roast times. Convect Roast requires time and temperature input, but preheat is not required.

Some modes will convert standard bake times for convection cooking. Input your time and temperature and your screen will convert accordingly.

Assisted Cooking Modes	Food Selections	Tips for Best Results
FROZEN	Frozen Pizza Frozen Pie Frozen Fries Frozen Lasagna Frozen Nuggets Frozen Meals	Frozen foods do not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer’s maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
POULTRY	Chicken Pieces Whole Chicken	Poultry food items do not require preheat. Insert food right away.
SEAFOOD	Fish Fillet Fish Sticks	Fish fillet and fish sticks require preheat. Insert food when preheat is complete.
BAKED GOODS	Biscuits Croissants	Baked goods require preheat. Insert food when preheat is complete.
DESSERTS	Cake Fresh Pie Cookies Frozen Pie	Cake, cookies, and fresh pies require preheat. Insert food when preheat is complete. Frozen pie does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer’s maximum recommended time and temperature.
PIZZA	Fresh Pizza Frozen Pizza	Fresh pizza requires preheat. Frozen pizza does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer’s maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
MEATS	Meat Loaf Pork Roast Beef Roast Lamb Roast	Meatloaf requires preheat. Insert food when preheat is complete. Lamb, beef, and pork roasts do not require preheat. Insert food right away.
VEGGIES	Baked Potato Roasted Fresh Veggies	Roasted fresh veggies and baked potatoes do not require preheat. Insert food right way.
CASSEROLES	Casserole Frozen Lasagna	Casseroles do require preheat. Insert food when preheat is complete. Frozen Lasagna does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer’s maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
SNACKS	N/A	Snacks require preheat. Insert food when preheat is complete.

Tools

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

Select the Tools keypad to view the Tools features.

See the “More Modes” section for more information.

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

Preferences

Times and Dates
Set time and date preferences.

Your Meal Times
Adjust when breakfast/lunch/dinner is shown

- Time
- Date
- Time Format (AM/PM vs 24 hour [Military Time])

NOTE: If user is connected to Wi-Fi, time and date will be set automatically.

Sound Volume
Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

Display Settings
Set the screen brightness.

- Display Brightness

Regional
Set regional preferences.

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

Wi-Fi

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

Info

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

To Start Demo Mode

1. Select the Tools keypad.
2. Scroll and select INFO.
3. Select STORE DEMO MODE and select ON.
   NOTE: The display screen will show the time (default screen/ standby mode).
4. Select the Tools keypad.
5. Select TRY THE PRODUCT or VIEW PRODUCT VIDEOS.
   If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit the Demo Mode.

To Exit Demo Mode

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

- **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.
- **Wi-Fi Terms and Conditions: www.whirlpool.com/connect.**
- **Software Terms and Conditions.**

More Modes

Sabbath Mode

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

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

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

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

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

To Enable and Activate Sabbath Mode:

1. Press the Tools keypad.
2. Select MORE MODES.
3. Select SABBATH MODE.
4. Press SABBATH MODE again to enable Sabbath Mode (Sabbath Mode is preset to Off).
5. Select YES if you would like to have your oven on and baking during the Sabbath.
6. Enter the desired temperature.

   (Optional) For timed cooking in Sabbath Mode, Press ADD A COOK TIME for the selected oven, Enter the desired cook time and then press NEXT.
7. Select START.

To Disable and Exit Sabbath Mode:

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

To Adjust Temperature:

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

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

Temperature Calibration

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

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

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

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

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

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

To Adjust Oven Temperature Calibration:

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

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 in the Owner’s Manual 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.

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

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

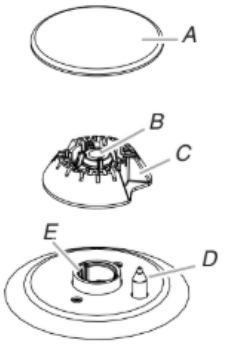
Surface Burners

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

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

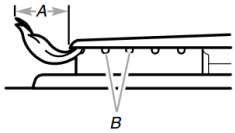
NOTE: Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size.

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



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

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



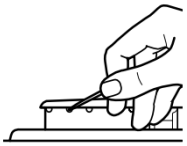
A. 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

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

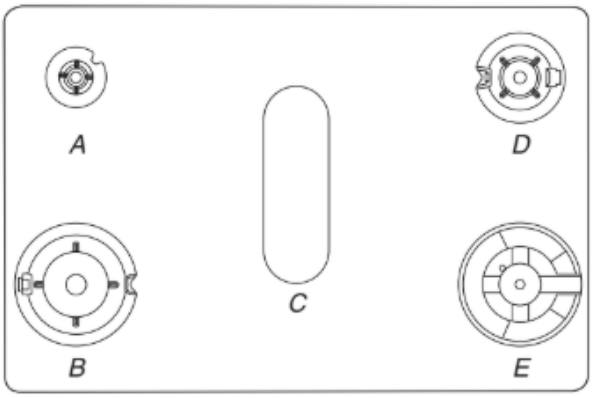
To Clean:

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

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



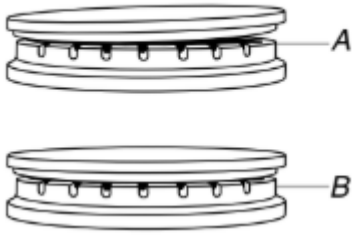
4. Replace the burner base. The burner bases and caps must be properly positioned before cooking. Your range comes with three sizes of burners and caps. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions.



A. Small (AUX)
B. X-Large(UR)
C. Oval

A. Medium(SR)
B. Wok

5. Each round burner cap is marked with a letter indicating the burner size. Replace the burner cap, making sure it is properly aligned with the burner base. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



A. Incorrect
B. Correct

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



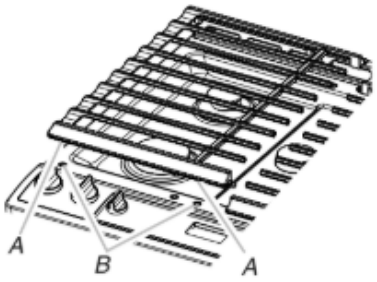
Small cap (AUX) *Medium cap (SR)* *X-Large cap (UR)*

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

Surface Grates

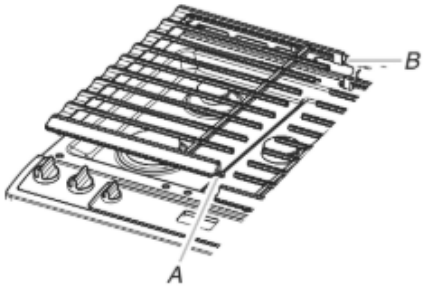
The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

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



A. Bumpers
B. Alignment indentations

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



A. Hook
B. Indent

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

Cookware

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

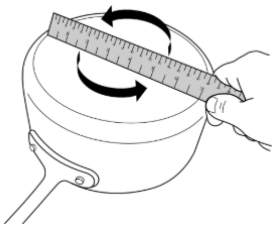
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

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



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

Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

For best results, the cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.



Home Canning

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

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural extension office or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

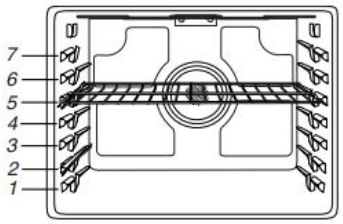
OVEN USE

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

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

Positioning Racks and Bakeware

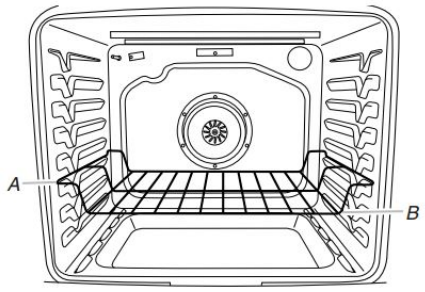
Use the following illustrations and chart as a guide.



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

IMPORTANT: 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.

Bakeware

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

Multiple Rack Cooking

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

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

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

Baking and Roasting

Preheating

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

Rapid Preheat

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

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

Oven Temperature

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

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

Temperature Management System

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

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

Frozen Bake™

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

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

Broiling

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

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

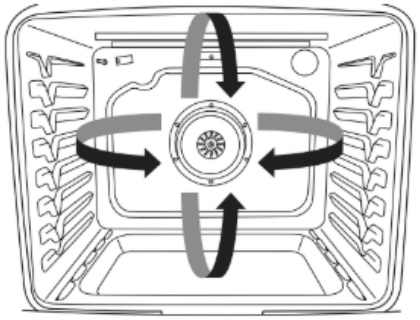
On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

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

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See the Quick Start Guide for contact information.

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

Cook Time

To Set a Cook Time:

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

To Set a Cook Time and Stop Time:

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

1. Press the keypad for any cooking function
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME for the selected oven.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press STOP TIME for the selected oven.
6. Press the number keypads to enter the time of day to stop cooking.
7. Press START.

   The start time is automatically calculated. When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

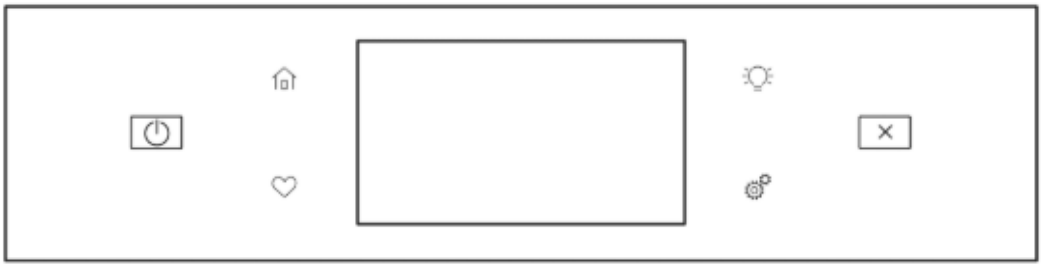
   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.
8. Press the Cancel keypad for the selected oven to clear the display.

Guide des commandes du cuisinière à gaz encastrées

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

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



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

Panneau tactile

Le panneau tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Le panneau tactile est très sensible, il suffit d'un léger toucher pour l'activer. Naviguer vers le haut, le bas, la gauche ou la droite pour explorer les différentes options et fonctions.

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

Affichage

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

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

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

Affichage du menu

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

Mode de paramétrage et de démonstration

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

OU

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

   REMARQUE : L'écran affiche l'heure et la date (écran par défaut/mode Veille).
3. Si Store Demo Mode (mode démonstration en magasin) est sélectionné, sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour découvrir diverses caractéristiques et options du produit.

   OPTIONAL: Sélectionner VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit) pour afficher une vidéo sur la façon de naviguer et d'interagir avec le produit, d'explorer Voice Control (commande vocale) et de balayer une recette Scan-To-Cook.
4. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
5. Appuyer sur la touche outils.

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

MÉTHODES DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

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

Utiliser:

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

MÉTHODES DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Sélectionner la température de cuisson souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. 3. Appuyer sur mise en marche pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit. Optionnelle) Consulter la section "Rapide" pour obtenir plus d'information sur le préchauffage rapide du four. 4. Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	1. Sélectionner BROIL (cuisson au gril). 2. Sélectionner la température de gril souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. 3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le cussion au gril. 4. Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.
CONVECT BAKE (cuisson par convection)	**Convection baking**	1. Sélectionner CONVECT BAKE (cussion par convection). 2. Sélectionner la température de cuisson par convection souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. 3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit. (Optionnelle) Consulter la section "Rapide" pour préchauffer rapidement du four. 4. Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée. Pour plus d'informations, consulter la section "Cuisson par convection".
CONVECT BROIL (grillage par convection)	**Convection broiling**	1. Sélectionner CONVECT BROIL (grillage par convection). 2. Sélectionner la température de gril par convection souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. 3. Appuyer sur la touche mise en marche. 4. Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée. Pour plus d'informations, consulter la section "Cuisson par convection".

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

Favorites

La fonction des favoris sauvegarde le mode et la température du four pour vos recettes préférées. Au fur et à mesure que l'outil Favoris est utilisé, cet appareil affinera et adaptera les suggestions concernant les envies/ besoins alimentaires de l'utilisateur.

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

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

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

Cuisson assistée

La cuisson assistée aide à choisir le bon mode pour les besoins quotidiens de cuisson.

Certains modes permettent de sauter l'étape de préchauffage. Suivre les instructions à l'écran pour obtenir des conseils tout au long de la procédure de cuisson.

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

Les durées traditionnelles de rôtissage seront converties en durées de rôtissage par convection.

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

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

Outils

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

Sélectionner le clavier des outils pour afficher les outils.

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

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

Préférences

Heures et dates
Régler les préférences pour l'heure et la date.

Vos heures de repas
Régler quand petit déjeuner/déjeuner/ dîner s'affiche.

- Time
- Date
- Format de l'heure (AM/PM ou 24 hour [heure militaire])

REMARQUE : Si l'appareil est connecté au réseau Wi-Fi, l'heure et la date se règlent automatiquement.

Volume sonore
Régler les préférences pour le volume sonore.

- Minuteries et alertes
- Boutons et effets

Réglages de l'écran
Régler la luminosité de l'écran.

- Luminosité de l'affichage

Régional
Régler les préférences régionales.

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

Wi-Fi

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

Info

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

Pour démarrer le mode de démonstration :

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
3. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner ON (marche).

   REMARQUE : L'écran affiche l'heure (écran par défaut/mode Veille).
4. Appuyer sur la touche outils.
5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) ou VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit).

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

Pour quitter le mode de démonstration

1. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
3. Appuyer sur la touche outils.
4. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
5. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
6. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.

- **Restaurer réglages d'usine :** Cela restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut.
- **Modalités et conditions du Wi-Fi : www.whirlpool.com/connect.**
- **Modalités et conditions du logiciel.**

Plus de modes

Mode Sabbat

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

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

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

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

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

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Appuyer sur MORE MODES (plus de modes).
3. Sélectionner SABBATH MODE (le mode Sabbat).
4. Appuyer de nouveau sur le mode Sabbat pour activer le mode Sabbat (ce mode est à la base désactivé)
5. Sélectionner YES (oui) pour faire fonctionner le four pendant le Sabbat.
6. Saisir la température désirée.

   (Optionnelle) Pour la cuisson minutée pendant le mode Sabbat, appuyer sur ADD A COOK TIME (ajouter un temps de cuisson) du four sélectionné, puis saisir le temps de cuisson désiré et appuyer sur NEXT (suivant).
7. Sélectionner la touche mise en marche.

Désactivation du mode Sabbat :

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

Réglage de la température

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

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

Calibrage de température

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

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

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

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

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

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

Ajustement de la température du four :

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

Technologie d'autonettoyage AquaLift®

AquaLift®
Self-Cleaning Technology

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.

Cuisson, 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.

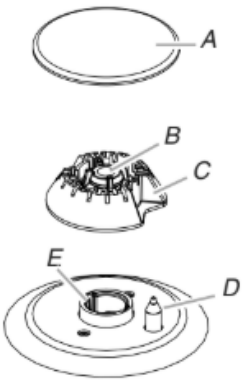
Brûleurs de surface

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

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

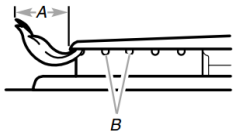
REMARQUE : Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur.

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



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

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



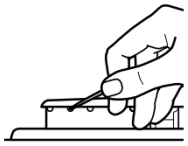
A. 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Orifices de brûleur

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

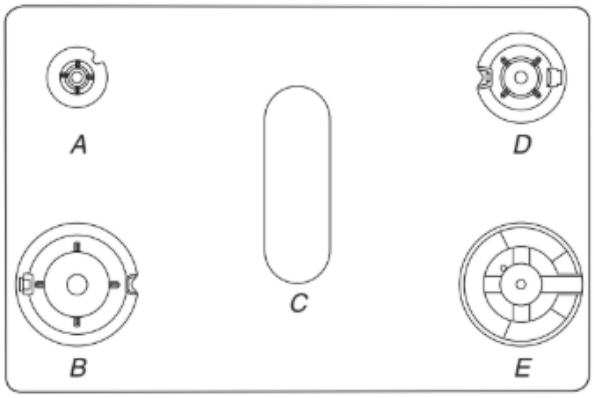
Nettoyage :

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

1. Enlever le chapeau et la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

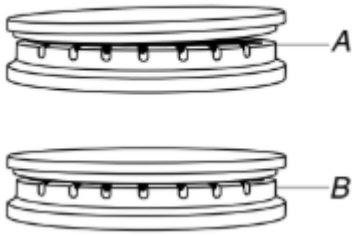


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Voir les illustrations suivantes pour connaître la position des brûleurs.



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

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



A. Incorrect
B. Correct

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



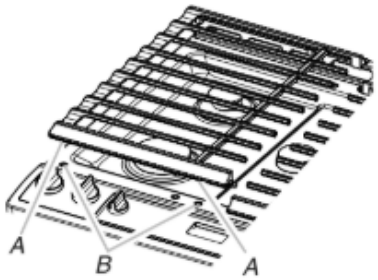
Petit chapeau (AUX) *Chapeau moyen (SR)* *Grand chapeau (UR)*

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

Grilles de surface

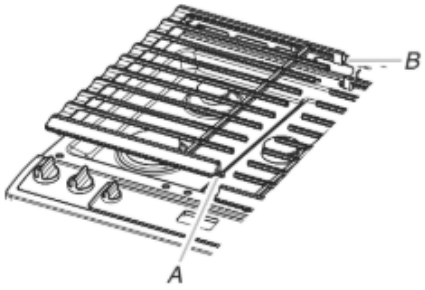
Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner l'écaillement ou l'éraflement de la table de cuisson.

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



A. Butoirs
B. Indentations d'alignement

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



A. Crochet
B. Fente

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

Ustensiles de cuisson

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

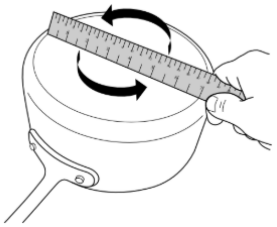
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

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



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

Ustensile	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocérami-que	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

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



Mise en conserve à la maison

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

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

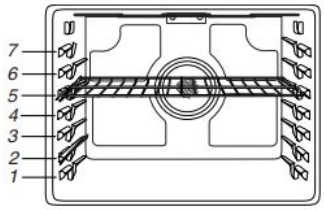
UTILISATION DU FOUR

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

IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles 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.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

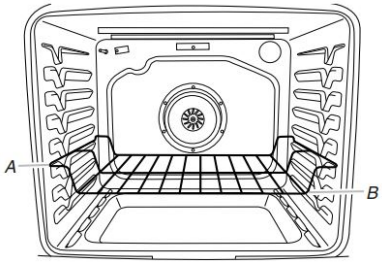
Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



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 gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

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



1

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.

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.

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 et rôtissage

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cuisson au gril

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

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

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

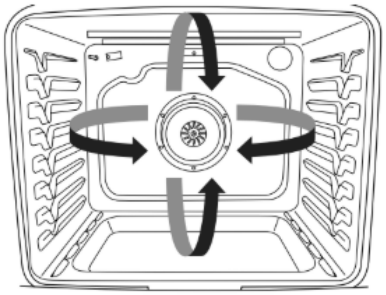
À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

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

  Il est possible de commander une lèchefrite.

Cuisson par convection

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



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

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

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

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

Options de cuisson par convection

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

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

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

Durée de cuisson

Réglage d'une cuisson minutée :

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

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

1. Appuyer sur la touche pour un programme de cuisson.
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur STOP TIME (arrêt) correspondant au four sélectionné.
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt de cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est calculée automatiquement. Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

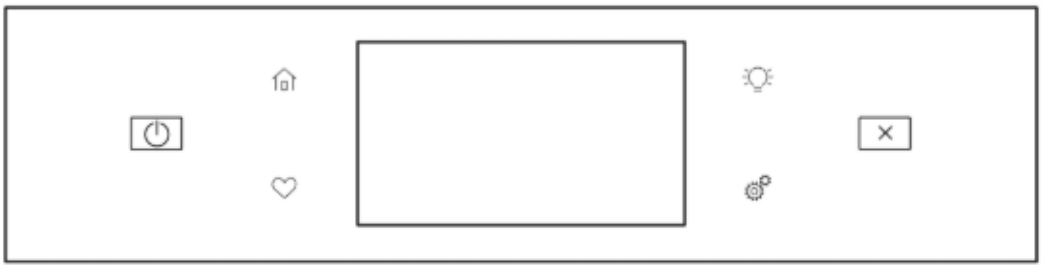
   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
8. Appuyer sur annulation pour effacer l'affichage.

Estufas a gas deslizables Guía de control

GUÍA DE FUNCIONES

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

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



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

Panel táctil

El panel de control aloja el menú de controles y los controles de funciones. Las teclas táctiles son muy sensibles y se activan con un toque apenas ligero. Desplácese hacia arriba, abajo, izquierda o derecha para explorar distintas opciones y características.

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

Pantalla

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

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

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

Desplazamiento por la pantalla

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

Configuración y modo de demostración

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

O

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

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

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

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

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

MÉTODOS DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

Forma de uso:

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

MÉTODO DE COCCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
BAKE (Hornear)	**Hornear y asar**	1. Seleccione BAKE (Hornear). 2. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado en el teclado. 3. Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección “Rápido” para buscar más información en esta sección. 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
BROIL (asado a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	1. Seleccione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado a la parrilla en el teclado. 3. Seleccione START (Inicio) para empezar a asar a la parrilla. 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	**Horneado por convección**	1. Seleccione CONVECT BAKE (horneado por convección). 2. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la cuadrícula en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado por convección en el teclado. 3. Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Sonará un pitido cuando el precalentamiento esté completo. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección “Rápido” para buscar más información en esta sección. 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.

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

Favoritos

La función Favoritos almacena el modo y la temperatura del horno de sus recetas favoritas. Cuando sigue utilizando su herramienta de favoritos, su producto pule y personaliza las sugerencia de sus necesidades de cocción.

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

Para guardar una receta, seleccione la tecla Favoritos (icono de corazón) y siga las instrucciones en pantalla para personalizar sus favoritos.

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

Cocción asistida

La cocción asistida le ayuda a seleccionar el modo adecuado para sus necesidades de cocción cotidianas.

Algunos modelos permiten que se salte el precalentamiento. Siga las instrucciones en la pantalla para obtener orientación en el proceso de cocción.

NOTA: Las temperaturas de horneado tradicionales se convertirán en temperaturas de horneado de convección. Convect Bake (Horneado de convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura También debe precalentar el horno.

Los tiempos tradicionales para asar se convertirán en tiempos para asar por convección. Convect Roast (Asado por convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura, pero no es necesario que precaliente el horno.

Algunos modelos convierten los tiempos de horneado estándar para la cocción por convección. Ingrese su tiempo y temperatura y su pantalla los convertirá según corresponda.

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

Herramientas

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

Seleccione la tecla Herramientas para ver sus funciones:

Para obtener más información, consulte la sección “Otros modos”.

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

Preferencias

Horas y fechas
Ajuste las preferencias de hora y fecha.

Sus horarios de comidas:
Ajuste cuando aparezca desayuno/almuerzo/cena

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

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

Volumen de sonido
Ajuste las preferencias de volumen de sonido.

- Temporizadores y alertas
- Teclas y efectos

Ajustes de pantalla: Ajuste el brillo de la pantalla.

- Brillo de la pantalla

Regional
Ajuste las preferencias regionales.

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

Wi-Fi

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

Información

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

Para inicie el modo de demostración:

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

Para salir del modo de demostración:

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

- **Restablecer fábrica:** Devuelve el producto a los ajustes originales de fábrica.
- **Condiciones del uso de Wi-Fi: www.whirlpool.com/ connect.**
- Condiciones de uso del software.

Más modos

Modo Sabbath

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

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

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

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

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

Para activar y desactivar el modo Sabbath:

1. Presione la tecla herramientas.
2. Seleccione MORE MODES (más modos).
3. Seleccione SABBATH MODE (dia de descanso).
4. Vuelva a presionar Sabbath Mode (dia de descanso) para activarlo (este modo está prefijado como desconectado).
5. Seleccione YES (Sí) si desea que el horno esté encendido y hornee durante el día de descanso.
6. Introduzca la temperatura deseada.

   (Opcional) Para la cocción temporizada en modo de descanso, presione ADD A COOK TIME (Agregar un tiempo de cocción) para el horno seleccionado. Introduzca el tiempo de cocción deseado y, después, presione NEXT (Siguiente).
7. Seleccione START (Inicio).

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

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

Para regular la temperatura:

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

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

Calibración de la temperatura

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

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

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

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

Regule la temperatura del horno hasta (+, -) 30°F ([+, -]18°C).

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

Para ajustar la calibración de la temperatura del horno:

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

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 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, tela u otros artículos que podrían 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 u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

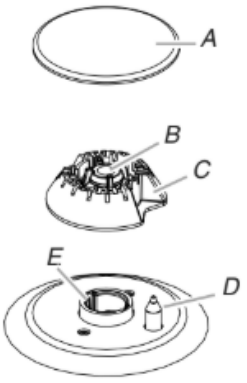
Quemadores de superficie

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

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

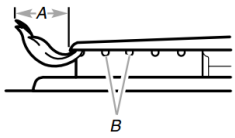
NOTA: La base de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador.

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



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

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



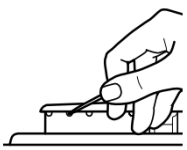
A. 1" a 1 1/2" (2,5 cm a 3,8 cm)
B. Orificios de los quemadores

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

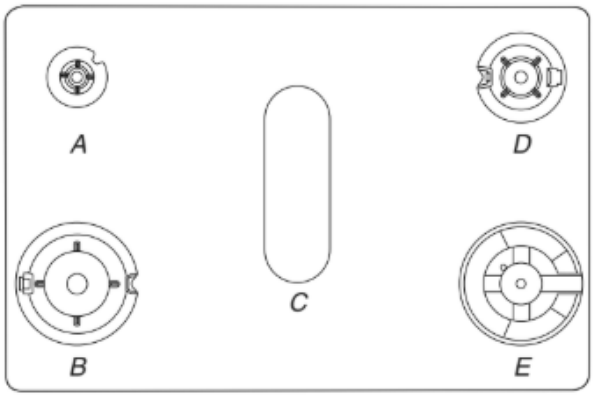
Para limpiar:

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

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

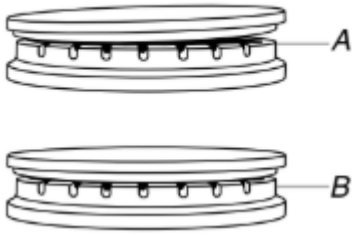


4. Vuelva a colocar la base del quemador. La base de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador. Vea en la ilustración siguiente las posiciones de los quemadores.



A. A. Pequeña (AUX)
B. Extragrande (UR)
C. Mediano
A. Mediano(SR)
B. Wok

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



A. Incorrecto
B. Correcto

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



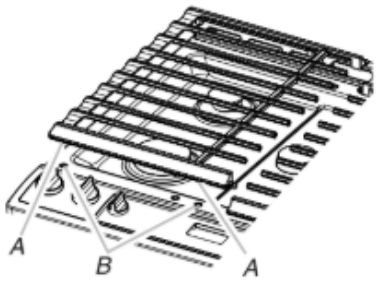
Tapa pequeña (AUX) *Tapa mediana (SR)* *Extragrande (UR)*

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

Rejillas de la superficie

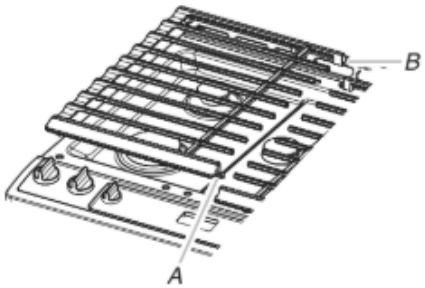
Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

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



A. Topes
B. Hendiduras de alineación

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



A. Gancho
B. Hendidura

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

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.

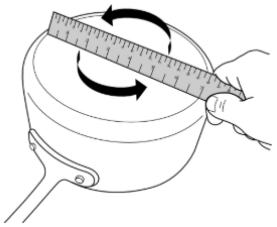
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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 trasmite el calor, lo cual afecta los resultados de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

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

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



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

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Adecuado para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción. ■ Pueden dejar residuos de aluminio, que se reducirán si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es adecuado para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vidrio de cerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero desigual. ■ Da resultados ideales con los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Cobre	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero esmaltado	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Para obtener resultados óptimos, el recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.



Envasado casero

Al preparar envasados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de superficie entre cada lote. Esto le da tiempo a que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

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

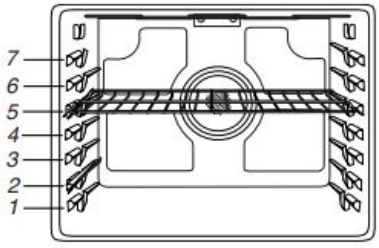
USO DEL HORNO

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

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

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

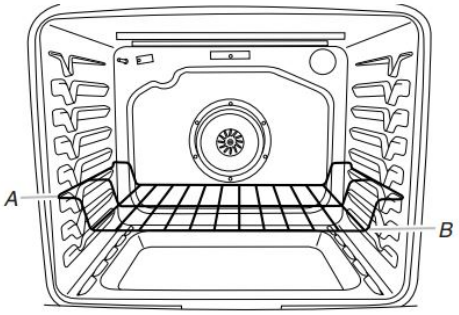
Use como guía la ilustración y las tablas siguientes.



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

IMPORTANTE: 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

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.

Utensilios para hornea
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

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.

Cómo hornear y asar

Precalentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno comenzará a precalentarse luego de presionar el botón Start (Inicio). El horno tomará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar la temperatura de 350 °F (177 °C) con todas las parrillas del horno instaladas dentro de la cavidad de éste. Cuanto mayor es la temperatura, mayor tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura actual del horno estará por encima de la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir el alimento. Esto asegura que el horno estará en la temperatura adecuada cuando coloque el alimento en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Precalentamiento rápido

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

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

Temperatura del horno

Mientras está 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, se liberará aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y rendimiento de cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción

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

Sistema de control de temperatura

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

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

Frozen Bake™

La tecnología Frozen Bake™ regula automáticamente el tiempo de horneado fijado por el fabricante mediante la combinación de precalentamiento y horneado con el fin de ofrecer excelentes resultados con alimentos congelados envasados sin necesidad de espera. Se pueden elegir seis opciones preprogramadas para alimentos: Pizza, 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 recipiente en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrilla recomendadas para el horneado de congelados en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” y hornee un solo paquete o charola por vez. Utilice la temperatura y el tiempo de horneado máximo recomendados en el paquete.

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

Asado a la parrilla

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

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

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

Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

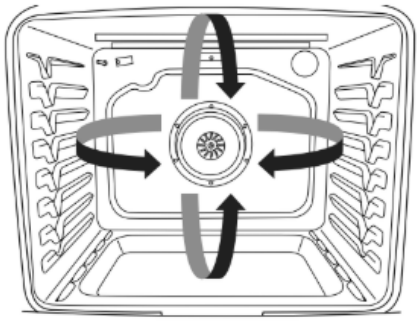
Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará para mantener la temperatura adecuada.

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

  Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido. Para obtener información de contacto, consulte la Guía rápida de inicio.

Cocción por convección

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



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

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

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

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

Opciones de convección

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

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

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

Tiempo de cocción

Para fijar un tiempo de cocción:

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

Para ajustar un tiempo de cocción y tiempo de detención:

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

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

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

   Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente.
8. Presione la tecla cancelar para el horno seleccionado y se borrará la pantalla.

®/™ ©2020 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.