Freestanding 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.

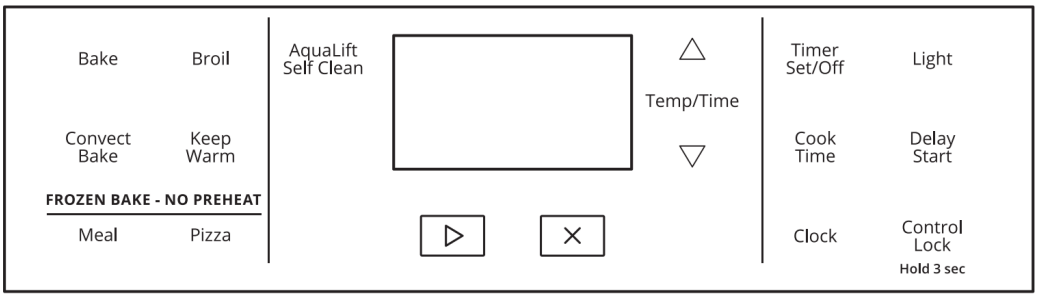
These instructions cover several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to these instructions or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, visit our website at **www.whirlpool.ca.**

⚠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.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CLOCK	**Clock**	The clock uses a 12-hour cycle. **1.** Check that the oven is off. **2.** Press CLOCK. **3.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch to the minutes. **4.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the minutes. **5.** Press CLOCK or the Start keypad
LIGHT	**Oven cavity light**	While the oven door is closed, press LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Cleaning cycle.
TIMER SET/OFF	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press TIMER SET/OFF. **2.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the length of time. **3.** Press the Start keypad to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the minutes. **5.** Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
Start ▷	**Cooking start**	The Start keypad begins any oven function. If the Start keypad is not pressed within 10 seconds, a tone will sound and “Start” will blink until pressed or canceled. If the Start keypad is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
Cancel ✕	**Range function**	The Cancel keypad stops any oven function except the Timer and Oven Control Lockout.
TEMP/TIME	**Temperature and time adjust**	The Temp/Time up or down arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BAKE	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE. **2.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press the Start keypad. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the Start keypad **5.** Press the Cancel keypad when finished. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
FROZEN BAKE	**Prepackaged food**	**1.** Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. **NOTE:** Cook only one package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology. **2.** Press FROZEN BAKE MEAL or PIZZA. **3.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging. **4.** Press COOK TIME. **5.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. **6.** Press the Start keypad. The range will calculate the best cook time and display the adjusted bake time on the display. **NOTE:** The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food’s doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. To add more time, press the Temp/Time up arrow keypad and then press the Start keypad. The time entered is added to the remaining time. **7.** Press the Start keypad to start the calculated time. **8.** At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. To add more time, press the Temp/Time up arrow keypad and then press the Start keypad. Unless more time is selected, the bake element turns off. **9.** Press the Cancel keypad when finished. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
BROIL	**Broiling**	**1.** Position the cookware in the oven, and then close the door. **2.** Press BROIL. **3.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **4.** Press the Start keypad. **5.** To change the temperature, repeat Step 3. Press the Start keypad **6.** Press the Cancel keypad when finished. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
CONVECT BAKE	**Convection cooking**	**1.** Press CONVECT BAKE. **2.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press the Start keypad. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. **5.** Press the Cancel keypad when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
KEEP WARM	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press KEEP WARM. **2.** Temperature is set at 170°F (75°C). Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press the Start keypad. **4.** Press the Cancel keypad when finished. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
DELAY START	**Delayed start**	The Delay keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
COOK TIME	**Timed cooking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Cook Time or a Delayed Cook Time, see the “Cook Time” section.
CONTROL LOCK	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven and cooktop are off. **2.** Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. A tone will sound and a lock icon will be displayed. **3.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. **NOTE:** The control lock cannot be activated or deactivated while the Hot Surface indicator light is on. Wait for the Hot Surface indicator light to turn off before activating or deactivating the control lock.
AQUALIFT SELF CLEAN	**Clean cycle**	See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.

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.**

Preheating

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

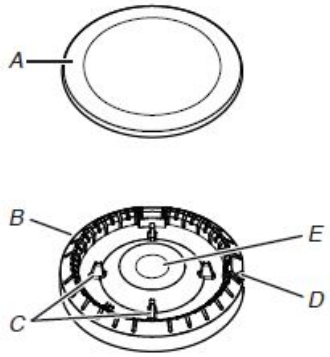
Surface Temperatures

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.

Sealed Surface Burners



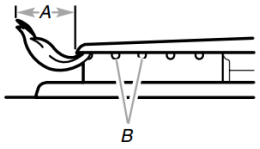
A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

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

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

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

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



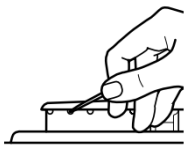
A. 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

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

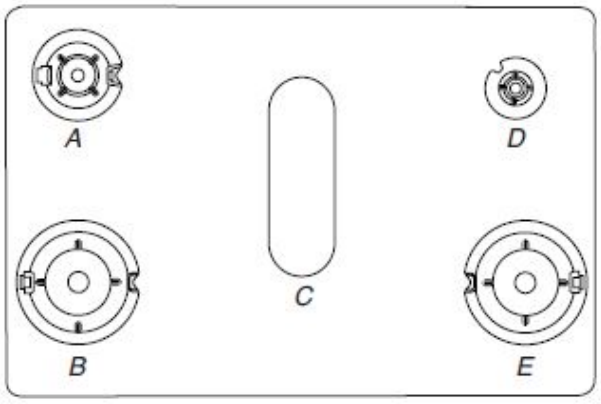
To Clean:

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

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to 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.

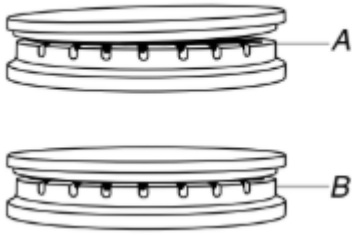


4. Replace the burner base. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions.



A. Medium (Semi Rapid)
B. Large (Ultra Rapid)
C. Oval (OV)
D. Small (Auxiliary)
E. Large (Ultra Rapid)

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



A. Incorrect
B. Correct

6. Place the burner caps on the appropriate burner bases.

   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 (Auxiliary) | Medium cap (Semi Rapid) | Large cap (Ultra Rapid)

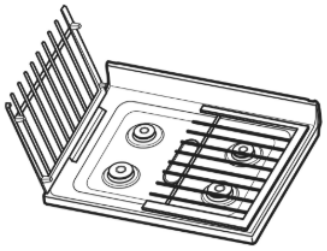
7. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

EZ-2-Lift™ Hinged Cast Iron 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.

Your cooktop comes with hinged grates for easier cleaning. The grates pivot to the side for easy access under the grates.

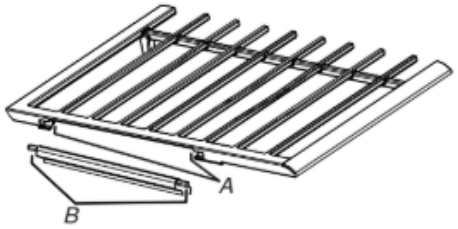
The grates will stop once they are moved to their vertical (fully open) position. A 20" (50.8 cm) minimum clearance from the countertop to the bottom of the upper cabinets/appliances is needed to fully open the grates.



Be sure to return the grates to their normal (down) position once cleaning is complete.

The grates are removable for cleaning.

To attach the grates to their hinges, insert the grate slot over the hinge pin on the side of the cooktop. Be sure to keep the grate angled above the cooktop to avoid scratching the cooktop until the grate is seated on the hinge pin. Then position the grate down onto the cooktop.



A. Grate slot
B. Hinge pin

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.

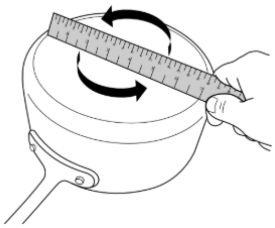
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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.

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

Electronic Oven Controls

Control Display

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

Fahrenheit and Celsius

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

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

To exit mode, press the Cancel keypad.

Keypress Tones

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

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

To exit mode, press the Cancel keypad.

Demo Mode

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

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

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

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

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

  On some models: Use the Clock/Tools keypad to change the tone settings.

Oven Temperature Offset Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

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

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

- Temp/Time up and down arrow keypads
- Cancel

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

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

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

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

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

To Activate and Bake Using Sabbath Mode:

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

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

NOTE: On some models: If "SAb" does not appear in your display, the Sabbath mode is not active. After Sabbath mode is deactivated, you must activate Sabbath mode by completing steps 1 through 5.

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

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

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

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

NOTE: If “SAb” does not appear in your display, the Sabbath mode is not active. After Sabbath mode is deactivated, you must activate Sabbath mode by completing steps 1 through 5.

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

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

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

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

NOTE: On some models: If “SAb” does not appear in your display, the Sabbath mode is not active. After Sabbath mode is deactivated, you must activate Sabbath mode by completing steps 1 through 5.

Keep Warm

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

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

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

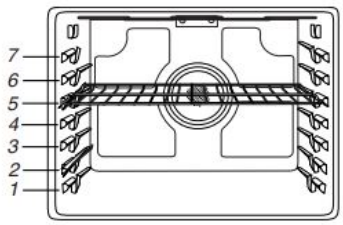
To Use:

1. Press KEEP WARM.
2. Press Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.
3. Press the Start keypad.
4. Place food in the oven.
5. Press the Cancel keypad when finished (on some models).

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

Positioning Racks and Bakeware

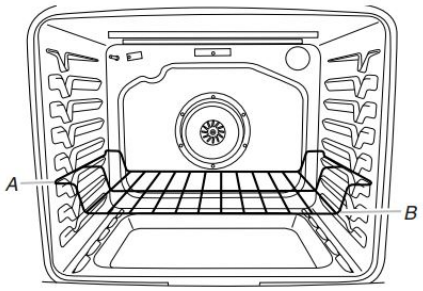
Use the following illustrations and chart as a guide.



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

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 cycle on and off in intervals. The bake element will glow red when cycling on; the broil element will not. 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 to preheat and food may be placed in the oven immediately, unless preheat is recommended in the recipe.

Preheating

When Start is pressed, the oven will begin preheating. Once 100° F (35°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display. The time necessary to preheat the oven to 350°F (177°C) is approximately 10 to 15 minutes. Factors that have an impact on preheat times are: room temperature, starting oven temperature, and the number of oven racks. Unused oven racks can be removed prior to preheating your oven to reduce the preheat times.

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, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 6 or 7 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

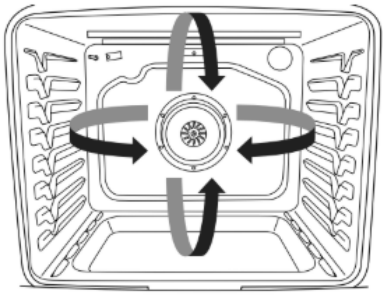
- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

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

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

Convection Baking and Roasting (on some models)

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.



With convection cooking, most foods can be cooked at a temperature 25°F (15°C) lower than in a standard thermal oven and cooking time can be shortened by up to 30%.

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

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

NOTE: The convection fan will turn on approximately 5 minutes into any convection cycle.

Cook Time

To Set a Timed Cook:

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

To Set a Delayed Timed Cook:

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

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

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The Temperature and/or Cook Time settings can be changed anytime after the oven turns on by repeating steps 2-4 and pressing the Start keypad. To change to a different delay time, cancel the features and repeat steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press the Cancel keypad to clear the display.

Guide des commandes du cuisinière à gaz autoportante

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.

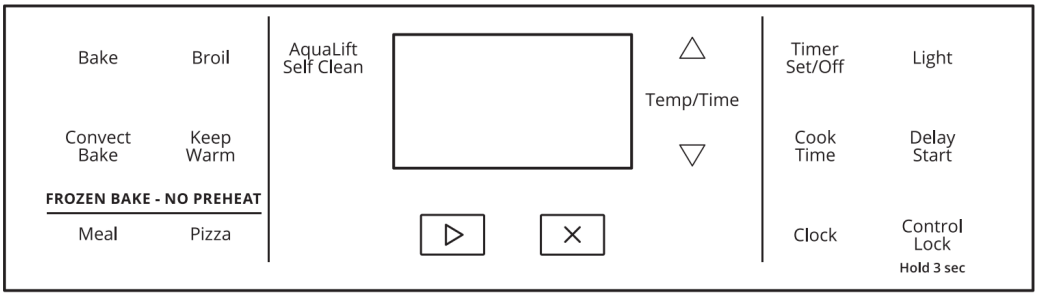
Ces instructions concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ces instructions ou à la section d'aide sur les produits à l'adresse **www.whirlpool.ca** pour des instructions plus détaillées.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
CLOCK (Horloge)	**Horloge**	L'horloge utilise un cycle de 12 heures. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur CLOCK (horloge). **3.** Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/ durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) pour passer aux minutes. **4.** Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/ durée) pour régler les minutes. **5.** Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
LIGHT (Lampe)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur LIGHT (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). **2.** Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/ durée) pour régler la durée **3.** Appuyer sur la touche mise en marche pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche annulation, sinon le four s'éteindra.
Mise en marche ▷	**Démarrage de la cuisson**	La touche mise en marche met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
Annulation ✕	**Fonction de la cuisinière**	La touche annulation désactive toutes les fonctions du four à l'exception de verrouillage des commandes du fou et de la minuterie.
TEMP/TIME (température/ durée)	**Réglage de température et durée**	Les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/ durée) servent à régler la durée et la température.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four). **2.** Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/ durée) jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur la touche mise en marche. **4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé)	**Plats préparés surgelés**	**1.** Placer le plat sur une grille plate du four à la position 3. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **REMARQUE :** Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée. **2.** Appuyez sur FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA (cuisson de lasagnes ou pizza surgelée(s)). **3.** Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler la température recommandée sur l'emballage du plat. **4.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). **5.** Utiliser les touches vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/ durée) pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat. **6.** Appuyer sur la touche mise en marche. La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. **REMARQUE :** La durée de cuisson qui s'affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Pour ajouter du temps, appuyer sur la touche à flèche "Temp/ Time" (température/ durée), puis sur mise en marche. La durée entrée est ajoutée à la durée restante. **7.** Appuyer sur la touche mise en marche pour lancer le calcul de la durée de cuisson. **8.** À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Pour ajouter du temps, appuyer sur la touche à flèche "Temp/Time" (température/ durée), puis sur mise en marche. Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint. **9.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Placer l'ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte du four. **2.** Placer l'ustensile de cuisson dans le four et fermer la porte du four. **3.** Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/ durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **4.** Appuyer sur la touche mise en marche. **5.** Pour modifier la température, répéter l'étape 3. Appuyer sur START (mise en marche). **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
CONVECT BAKE (convection) (sur certains modèles)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). **2.** Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/ durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur la touche mise en marche. **4.** Pour modifier la température, répéter les étapes 2. Appuyer sur la touche Start (mise en marche). **5.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.
KEEP WARM (maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** La température est fixée à 107°F (75°C). Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" et "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur la touche mise en marche. **4.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
DELAY START (mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".
CONTROL LOCK (Verrouillage des commandes du four)	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four et la minuterie sont éteints. **2.** Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. **3.** Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. **REMARQUE :** Le verrouillage des commandes ne peut être activé ou désactivé lorsque le témoin de surface chaude est allumé. Attendre que ce témoin s'éteigne avant d'activer ou de désactiver le verrouillage des commandes.
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift®)	**Programme de nettoyage**	Voir la section "Programme de nettoyage" du manuel d'utilisation.

Technologie d’autonettoyage AquaLift®

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

Préchauffage

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

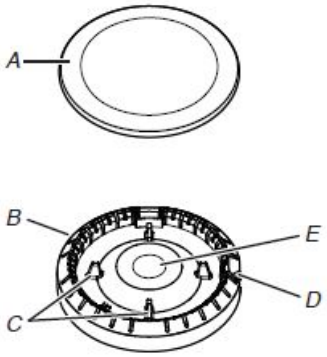
Températures en surface

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 scellés



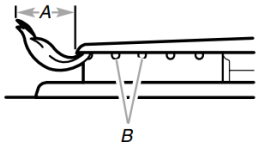
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d’alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d’arrivée de gaz

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”.

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.

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



A. 1 à 1 ½" (2,5 à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

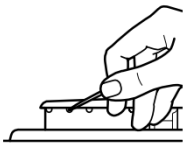
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu’indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage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

Nettoyage :

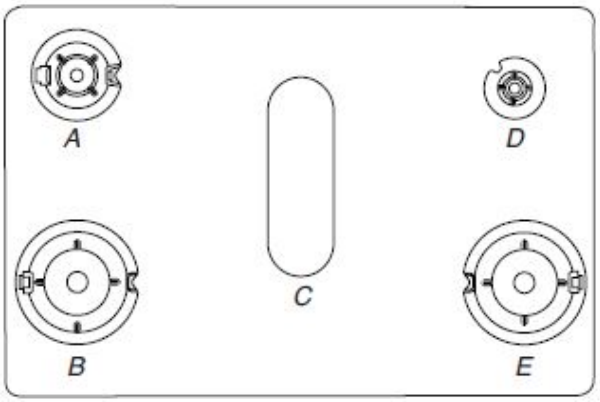
IMPORTANT: Avant le nettoyage, s’assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d’agents de blanchiment ou de décapants à rouille. Ne pas laver au lave-vaisselle.

1. 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.

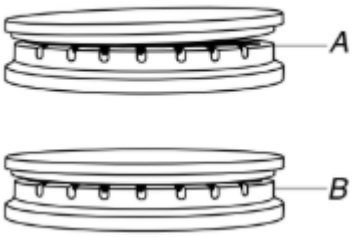


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Voir les illustrations suivantes pour connaître la position des brûleurs.



A. Moyen (Semi-rapide)
B. Grand (Ultra rapide)
C. Ovale (OV)
D. Petit (Auxiliaire)
E. Grand (Ultra rapide)

5. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.



A. Incorrect
B. Correct

6. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur correspondantes.

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 (Auxiliaire) | Chapeau moyen (Semi-rapide) | Grand chapeau (Ultra rapide)

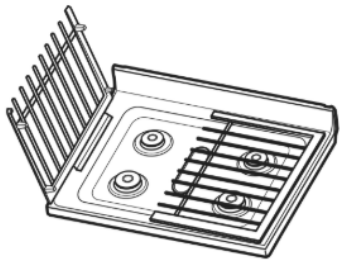
7. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, éteindre le brûleur. Ne pas réparer le brûleur soi-même. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Grilles en fonte sur charnières EZ-2-Lift™

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.

Votre table de cuisson est fournie avec des grilles sur charnières plus faciles à nettoyer. Les grilles pivotent sur le côté de la table de cuisson, pour accéder plus facilement aux zones situées en-dessous des grilles.

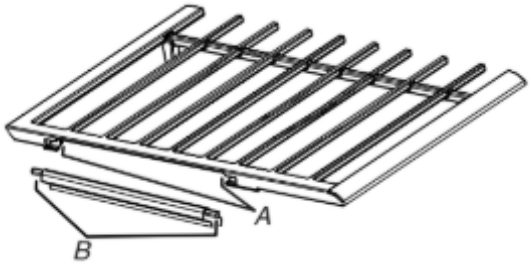
Les grilles butent dès qu'on les soulève en position verticale (ouverture complète). Une distance de dégagement minimale de 20" (50,8 cm) du plan de travail jusqu'aux placards et appareils ménagers supérieurs est nécessaire pour l'ouverture complète des grilles.



Veiller à remettre les grilles en position normale (basse) une fois le nettoyage terminé.

Les grilles sont amovibles pour le nettoyage.

Pour attacher les grilles à leurs charnières, insérer l'encoche des grilles sur le côté de la charnière à l'arrière de la table de cuisson. Veiller à incliner légèrement la grille au-dessus de la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien insérée dans l'axe de la charnière pour éviter d'érafler la table de cuisson. Puis abaisser la grille en position sur la table de cuisson.



A. Encoche de la grille
B. Axe de charnière

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.

Utensilios de cocina

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

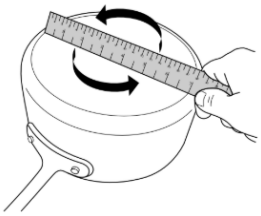
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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.

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.



Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille au-dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus de renseignements, contacter le bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve domestique. Les entreprises qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

UTILISATION DU FOUR

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

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

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur la touche annulation pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut la permuter en degrés Celsius.

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

Pour sortir du mode, appuyer sur la touche annulation.

Signaux sonores d'appui sur une touche

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

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

Pour sortir de ce mode, appuyer sur la touche annulation.

Mode de démonstration

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

Pour modifier : appuyer sur la touche annulation, la touche annulation, la flèche vers le haut de Temp/Time (température/durée), TIMER SET/OFF (minuterie). Répéter l'opération pour permuter à nouveau et mettre fin au mode Démo.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long).
- Fonction entrée.
- Rappel, se répétant toutes les 20 secondes après le signal sonore de fin du programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

  On some models: Use the Clock/Tools keypad to change the tone settings.

Commande de la température du four

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

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

Ajustement de la température du four :

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

Mode Sabbat

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath mode, visit 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. Une cuisson au four minutée peut également être programmée pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbat. Une fois le mode Sabbat réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode de minuterie de cuisine est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- La touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée)
- Annulation

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

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

Si l'on appuie sur la touche annulation à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

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

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

Cuisson au four avec le mode Sabbat :

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

Si l'on appuie sur la touche annulation à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

REMARQUE : Si "SAb" ne s'affiche pas, le mode Sabbat n'est pas actif. Pour activer de nouveau le mode Sabbat après l'avoir désactivé, suivre les étapes 1 à 5.

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur la touche mise en marche.
6. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.

7. Appuyer sur la touche mise en marche tandis que “SAb” clignote pour permettre d’entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. “SAb” cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s’affichent.

Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s’éteint automatiquement et les témoins lumineux s’éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l’on appuie sur la touche annulation à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s’allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson
5. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée). Le témoin de mise en marche différée s’allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une heure de mise en marche.
7. Appuyer sur la touche mise en marche.
8. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. “SAb” clignote sur l’affichage.
9. Appuyer sur la touche mise en marche tandis que “SAb” clignote pour permettre d’entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. “SAb” cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Le témoin lumineux de Delay (mise en marche différée) s’affichent.

Lorsque l’heure de mise en marche est atteinte, les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s’allument automatiquement. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s’éteint automatiquement et les témoins lumineux s’éteignent, indiquant la fin du programme.

Si l’on appuie sur la touche annulation à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbat).

REMARQUE : Si “SAb” ne s’affiche pas, le mode Sabbat n’est pas actif. Pour activer de nouveau le mode Sabbat après l’avoir désactivé, suivre les étapes 1 à 5.

Maintien au chaud

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

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

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

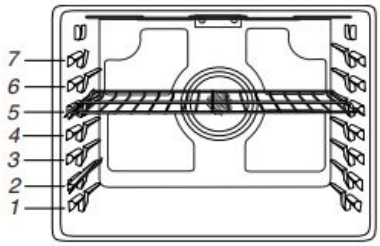
Utilisation :

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

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée s’affiche, puis en appuyant sur la touche mise en marche.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

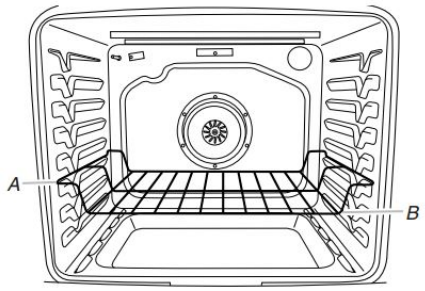
Se servir de l’illustration et du tableau suivants comme guide.



Le four possède sept 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 immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration ci-dessous.



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

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

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

Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. L'élément chauffant de cuisson rougeoie lorsqu'un est allumé; l'élément de grillage ne. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

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

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche mise en marche enfoncée. Le four atteint 350 °F (175 °C) en 10 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.

Technologie Frozen Bake™

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

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

Cuisson au gril

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

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

Le changement de température lors de la cuisson 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.

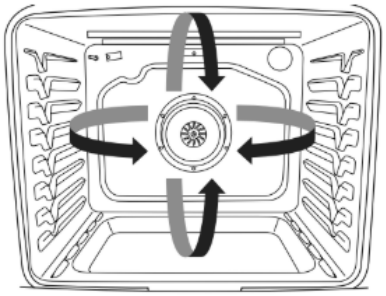
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille - elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Accessoires".

REMARQUE : Les odeurs et la fumée sont normales lors des premières utilisations du four ou si ce dernier est très sale.

Cuisson par convection (sur certains modèles)

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.



Avec la cuisson par convection, la plupart des aliments peuvent être cuits à une température plus basse de 25 °F (14 °C) que dans un four thermique standard, et la durée de cuisson peut être diminuée jusqu'à 30 %.

Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et au gril ainsi que les brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Le ventilateur de convection ne sera pas allumé durant les 5 premières minutes du programme.

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

REMARQUE: Le ventilateur de convection commencera à fonctionner pendant environ 5 minutes dans le programme.

Durée de cuisson

Réglage d'une cuisson minutée :

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

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de TEMP/TIME (réglage/arrêt de la minuterie)pour entrer une température autre que la température affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de TEMP/TIME (réglage/arrêt de la minuterie) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Le témoin lumineux de mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur touches à flèche vers le haut ou vers le bas de TEMP/TIME (réglage/arrêt de la minuterie) pour entrer l'heure de la journée à laquelle la cuisson doit commencer.
7. Appuyer surla touche mise en marche.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et/ou d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur la touche mise en marche en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.
8. Appuyer sur les touches annulation pour effacer l'affichage.

Estufas autónomas a gas 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.

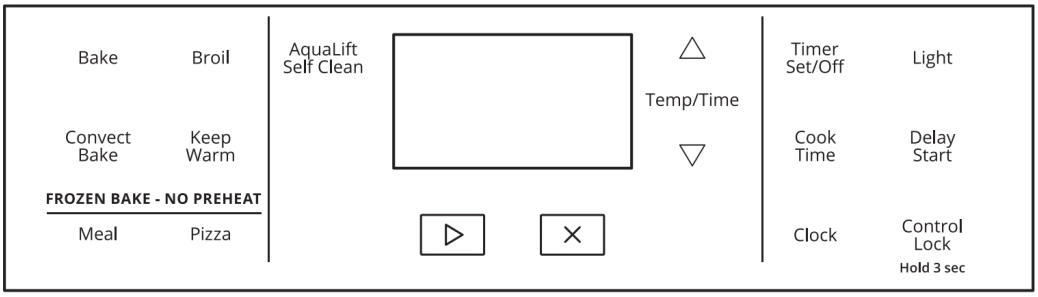
Estas instrucciones describen varios modelos; Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte estas instrucciones o la sección de Preguntas frecuentes (FAQ) de nuestro sitio web en **www.whirlpool.com** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, visite nuestro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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



TECLADO	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	**Reloj**	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione CLOCK (Reloj). **3.** Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. Presione CLOCK (reloj) para cambiar a minutos. **4.** Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. **5.** Presione CLOCK (Reloj) o Inicio.
LIGHT (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	Con la puerta del horno cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del Horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo de Self-Clean (autolimpieza).
TIMER SET/OFF (Fijar/ Apagar el Temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. **1.** Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). **2.** Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración del tiempo. **3.** Presione inicio para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el Temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón cancelar, ya que al hacerlo se apagará el horno.
Inicio ▷	**Inicio de cocción**	Con la tecla Start (Inicio) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que se presione o se cancele. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
Cancelar ✕	**Función de la estufa**	El botón cancelar detiene cualquier función del horno, con excepción de Bloqueo de control del horno y Timer (Temporizador).
TEMP/TIME (Temperatura/Hora)	**Ajuste de temperatura y hora**	Las teclas de Temp/Time con las flechas hacia arriba o hacia abajo se utilizan para ajustar la hora y la temperatura.

TECLADO	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
BAKE (Hornear)	**Cómo hornear y asar**	**1.** Presione BAKE (Hornear). **2.** Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **3.** Presione la tecla inicio. **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2. Presione la tecla inicio. **5.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. **NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
FROZEN BAKE (Hornear congelados)	**Alimentos previamente empaquetados**	**1.** Ubique los alimentos en una rejilla plana del horno en la posición de parrilla 4. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. **NOTA:** Cocine uno solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™. **2.** Presione FROZEN BAKE MEAL or PIZZA (Hornear congelados). **3.** Presione el botón numérico para seleccionar la opción deseada de alimento. **4.** Presione COOK TIME (tiempo de cocción). **5.** Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase de los alimentos. **6.** Presione la tecla inicio. La estufa calculará el mejor tiempo de cocción y mostrará el tiempo de horneado ajustado en la pantalla. **NOTA:** El tiempo de cocción que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción requerido estimado según lo calcula el control del horno. Puede ser diferente del tiempo que usted haya introducido. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos al menos 2 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Para agregar tiempo, presione la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Hora) y, después, presione la touche Inicio. **7.** Press the Start keypad to start the calculated time. **8.** Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. A menos que se seleccione más tiempo, el elemento de hornear se apaga. **9.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. **NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
BROIL (Asar a la parrilla)	**Asado a la parrilla**	**1.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. **2.** Presione BROIL (Asar a la parrilla). **3.** Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **4.** Presione la tecla inicio. **5.** To change the temperature, repeat Step 3. Press the Start keypad **6.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. **NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
CONVECT (convección)	**Cocción por convección**	**1.** Presione CONVECT (Convección) **2.** Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **3.** Presione la tecla inicio. **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2. Presione la tecla Start (Inicio). **5.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.

TECLADO	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
KEEP WARM (Mantener caliente)	**Mantenimiento caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Presione KEEP WARM (mantenimiento caliente). **2.** La temperatura se fija en 170 °F (75 °C). Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **3.** Presione la tecla inicio. **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. **NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
DELAY START (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	La tecla Delay (inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción Programada) o Delayed Timed Cook (Cocción Programada Diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	**Cocción temporizada**	La función Cook Time (tiempo de cocción) permite que el horno se programe para encenderse a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.
CONTROL LOCK (Bloqueo del control)	**Bloqueo de controles del horno**	**1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Oprima y sostenga el botón de CONTROL LOCK (Bloqueo de Control) durante 3 segundos. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. **3.** Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. **NOTA:** El bloqueo de controles no se puede activar ni desactivar mientras la luz indicadora Hot Surface (Superficie caliente) esté iluminada. Espere hasta que la luz indicadora Hot Surface (Superficie caliente) ya no esté iluminada antes de activar o desactivar el bloqueo de controles.
AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza Aqualift®)	**Ciclo de limpieza**	Vea la sección “Ciclo de limpieza”.

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**.

Precalentamiento

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

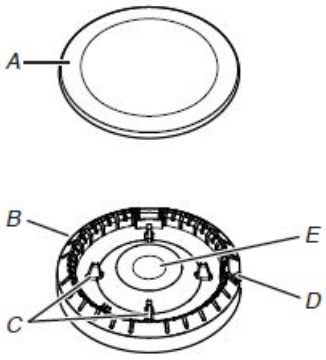
Temperaturas de la superficie

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 sellados



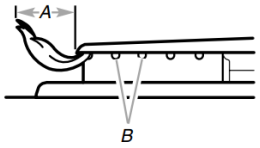
A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

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”.

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.

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 1½" (2,5 a 3,8 cm)
B. Orificios de los quemadores

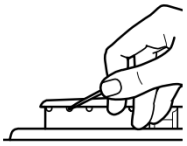
Orificios de los quemadores: Revise las llamas de los quemadores ocasionalmente para verificar que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra en la ilustración anterior. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esa zona libre de suciedad y no deje que ingresen derrames, alimentos,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

Para limpiar:

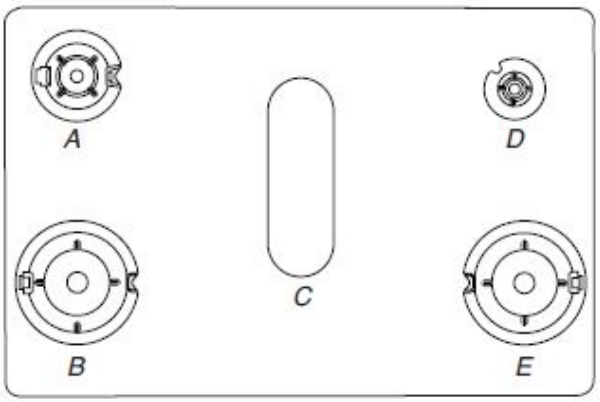
IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido. No lave en la lavavajillas.

1. Retire la tapa del quemador y la base del quemador y limpie como se indica en la sección “Limpieza general”.
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.

3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.

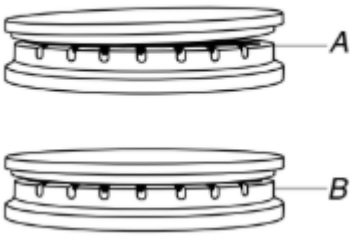


4. Vuelva a colocar la base del quemador. La base de cada quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador. Vea la ilustración siguiente para las posiciones de los quemadores.



A. Mediana (Semirápido)
B. Grande (Ultrarápido)
C. Oval (Ovalado)
D. Pequeña (Auxiliar)
E. Grande (Ultrarápido)

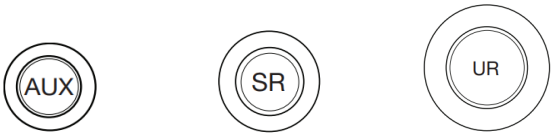
5. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



A. Incorrect
B. Correct

6. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

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



Tapa pequeña (Auxiliar) | Tapa mediana (Semirápido) | Tapa grande (Ultrarápido)

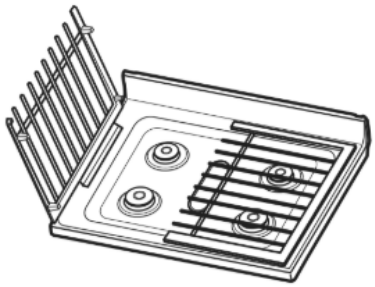
7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, ciérrelo. No intente reparar el quemador por su cuenta. Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.

Rejillas de hierro forjado con bisagras EZ-2-Lift™

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.

La superficie de cocción tiene rejillas con bisagras para facilitar la limpieza. Las bisagras giran hacia un lado para facilitar el acceso debajo de las rejillas.

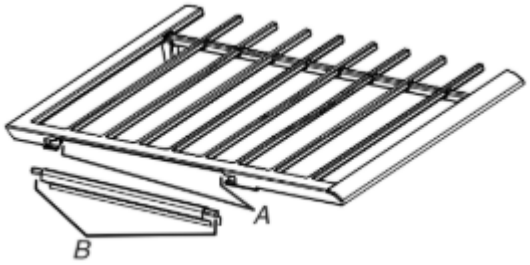
Las rejillas se detendrán una vez que se muevan a su posición vertical (completamente abierta). Se requiere una separación mínima de 20" (50,8 cm) desde el mostrador hasta los gabinetes/electrodomésticos superiores para poder abrir por completo las rejillas.



Asegúrese de regresar las rejillas a su posición normal (abajo) una vez que se complete la limpieza

Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

Para fijar las rejillas en las bisagras, inserte la ranura de la rejilla sobre el pasador de la bisagra en el costado de la superficie de cocción. Asegúrese de mantener la rejilla en ángulo sobre la superficie de cocción para evitar rayar la superficie de cocción hasta que la rejilla se asiente sobre el pasador de la bisagra; después, descienda la rejilla sobre la superficie de cocción.



A. Ranura de la rejilla
B. Pasador de la bisagra

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.

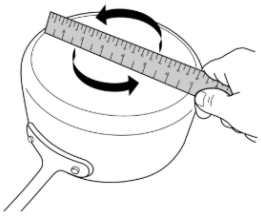
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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 suciedad profunda.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertos pájaros. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Cancelar) para despejarla. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día.

Fahrenheit y Celsius

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

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

Presione la tecla cancelar para salir del modo.

Tonos del teclado

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

Para cambiar: Mantenga presionada LIGHT (luz) durante 5 segundos. Repita para volver al ajuste anterior.

Presione la tecla cancelar para salir del modo.

Modo de demostración

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

Para cambiar: Presione la tecla Cancel (Cancelar), use el flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time, y TIMER SET/OFF (Fijar/ Apagar el temporizador). Repita para regresar al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

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

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

  On some models: Use the Clock/Tools keypad to change the tone settings.

Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Modo Sabbath

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

- Las fechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time
- La tecla cancelar

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

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

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

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

En el día festivo, la temperatura puede cambiarse una vez que el horno esté en modo Sabbath (modo de día de descanso) presionando las fechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de Temp/Time. La temperatura del horno cambiará en 25°F (14°C) cada vez que se presione el botóns. La pantalla no cambiará y no habrán sonidos durante este ajuste.

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

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

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

Para fijar Timed Bake (Horneado programado) utilizando el modo Sabbath (Día de descanso) (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de Temp/Time (Temperatura/hora) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla..
3. Presione COOK TIME (tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de Cocción).
4. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de Temp/Time para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione la tecla inicio.
6. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
7. Presione inicio mientras “SAb” está destellando para ingresar al modo Sabbath (día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso. Se encenderán las luces de Bake (horneado), On (encendido) y Cook Time (tiempo de cocción).

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

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

Para fijar Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (Día de descanso) (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de Temp/Time (Temperatura/hora) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla..
3. Presione COOK TIME (tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de Cocción).
4. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de Temp/Time para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay.
6. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
7. Presione la tecla inicio.
8. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (apagar temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
9. Presione la techla inicio por 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso. Se encienden las luces indicadoras de On (encendido) y Delay (retraso).

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

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

Mantener caliente

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva

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

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

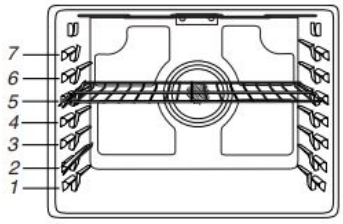
Forma de uso:

1. Presione KEEP WARM (Tibia).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.
3. Presione la tecla inicio.
4. Coloque ahora el alimento en el horno.
5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

NOTA: La temperatura puede cambiarse en cualquier momento, presionando la tecla de Temp/Time (Temperatura/ Tiempo) de “+” o “-” para ingresar la temperatura deseada y, luego, presionando START (Inicio).

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

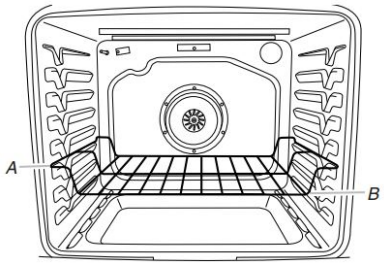
Use como guía la ilustración y las tablas siguientes.



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

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.

Precalentamiento

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

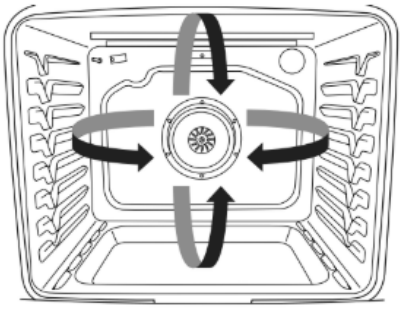
Frozen Bake™

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.

Cocción por convección (en algunos modelos)

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.



Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos se cocinan a una temperatura de 25°F (15°C) más baja que en un horno térmico estándar y el tiempo de cocción se puede acortar hasta en un 30%.

Los elementos de horneado y asado se encienden y se apagan en intervalos durante el horneado y el asado por convección, para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace que el aire caliente circule.

Si se abre la puerta del horno durante el horneado o asado por convección, el ventilador se apagará de inmediato. Funcionará nuevamente cuando la puerta del horno se cierre.

NOTA: Le ventilateur de convection commencera à fonctionner pendant environ 5 minutes dans le programme.

Tiempo de cocción

Para fijar un tiempo de cocción:

1. Presione la tecla para cualquier función de cocción.
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para el horno seleccionado.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Timepara ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione la tecla inicio. El temporizador iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción una vez que el horno haya terminado de precalentarse. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione la tecla cancelar para el horno seleccionado y se borrará la pantalla.

Para ajustar un tiempo de cocción y tiempo de detención:

Esta función no está disponible para el horneado por convección y el asado por convección si se usa la función de conversión de tiempo y temperatura para convección.

1. Presione la tecla para cualquier función de cocción.
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para el horno seleccionado.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (inicio diferido) para el horno seleccionado. Se enciende la luz indicadora de Delay (retraso).
6. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar la hora del día en que se detendrá la cocción.
7. Presione la tecla inicio.

   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de la temperatura y/o el tiempo en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4. Para cancelar el tiempo de retraso actual e ingresar un tiempo de retraso distinto, presiones cancelar y repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, 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.