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.

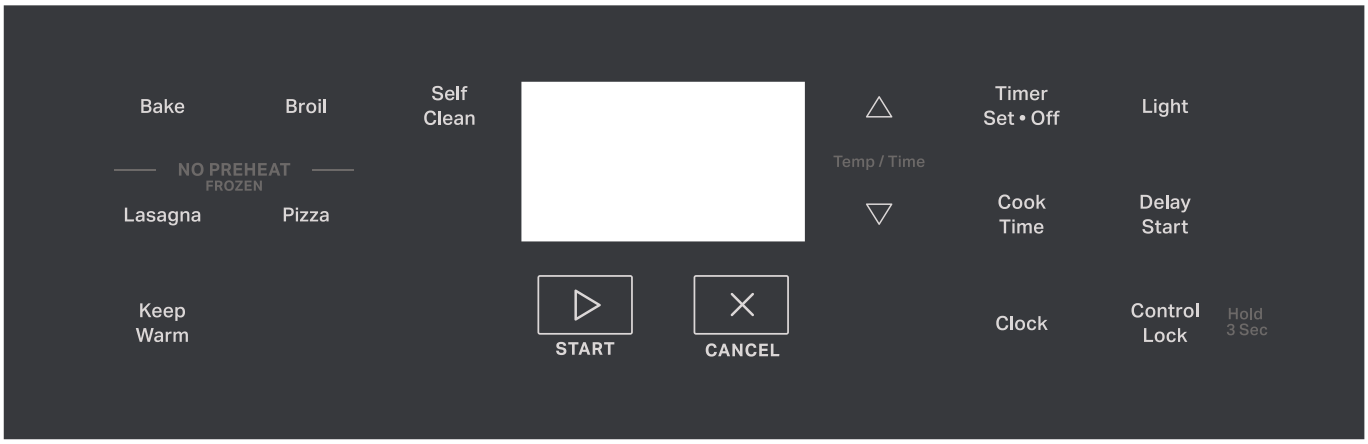
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions section of our website at **www.whirlpool.com/owners** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.whirlpool.ca/owners**.

⚠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 Temp/Time "up" or "down" arrow pads to set the time of day. **4.** Press Clock or START.
Light	**Oven cavity light**	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Light switch to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
Timer Set·Off	**Oven Timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes. **1.** Press Timer Set·Off. **2.** Press Temp/Time "up" or "down" arrow pads to set the length of time. **3.** Press START to begin the countdown. If enabled, Timer tone(s) will sound at the end of countdown. **4.** Press Timer Set·Off twice to cancel the Timer. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off. **5.** If the Timer is running, but not in the display, press Timer Set·Off to display the countdown for 5 seconds.
START	**Cooking start**	The START pad begins any oven function. If START is not pressed within 5 seconds, "PUSH" appears in the display. If START is not pressed within 1 minute after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	**Range function**	The CANCEL keypad stops any function except the Clock, Timer and Oven Control Lockout.
Temp/Time	**Temperature and time adjust**	The "up" or "down" arrow pads are used to adjust time and temperature settings.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Bake	**Baking and roasting**	**1.** Press Bake. **2.** Press Temp/Time “up” or “down” arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5°F (5°C) increments between 170°F and 500°F (75°C and 260°C). **3.** Press START. **4.** To change the temperature repeat step 2. press START or wait 5 seconds for the change to take effect. **5.** Press CANCEL when finished.
Broil	**Broiling**	**1.** Press Broil. **2.** Press Temp/Time “up” or “down” arrow pads to change the temperature in 5°F (5°C) increments between 350°F and 500°F (175°C and 260°C). **3.** Press START, and allow oven to preheat for 5 minutes. **4.** Position cookware in oven and close the oven door. **5.** Press CANCEL when finished.
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) for 60 minutes (1.00 hour). **3.** Press START. **4.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** The oven will automatically turn off after 60 minutes.
No Preheat Frozen	**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 1 package of frozen food at a time when using No Preheat Frozen. **2.** Press No Preheat Frozen Lasagna or Pizza. **3.** Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging. **4.** Press START. **5.** Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the minimum cook time as recommended on the food packaging. **6.** Press START. **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 “up” arrow keypad and press START. The time entered is added to the remaining time. **7.** Press START 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 "up" arrow keypad and press START. Unless more time is selected, the Bake element turns off. **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 Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
Cook Time	**Timed cooking**	Timed cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
Self Clean	**Self-Cleaning cycle**	See the “Self-Cleaning Cycle” section in the Owner’s Manual.
Control Lock (Hold 3 Sec)	**Oven Control Lockout**	**1.** Check that the oven is off. **2.** Press and hold Control Lock for 3 seconds. **3.** A tone will sound and a lock will be displayed. **4.** Repeat to unlock. Only the Clock, Oven Light and Timer Set·Off keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven Control Lockout.

Surface Temperatures

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

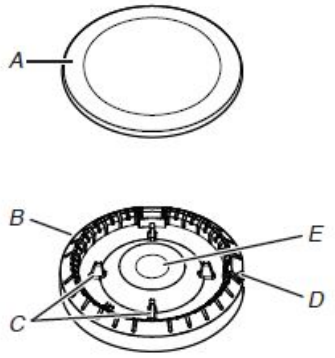
Storage Drawer

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



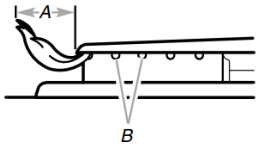
A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

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 in the Owner's Manual.

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 opening by always using a burner cap.



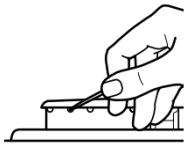
A. 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

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

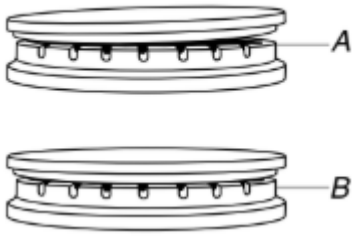
To Clean:

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

1. Remove the burner cap and the burner base, and clean according to "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 cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct

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

Cookware

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

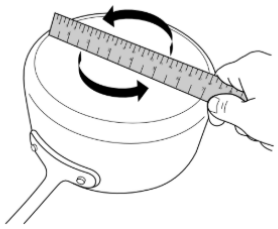
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

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



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

Cookware	Characteristics
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Earthenware/ Stoneware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
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

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

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

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

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

Electronic Oven Controls

Control Display

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

Options Mode

Press and hold Timer Set·Off for 5 seconds, and "Opt" will appear. Use the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to cycle through the following options. Press CANCEL to exit the mode.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius. Press Timer Set·Off to toggle between Fahrenheit and Celsius. Press CANCEL to exit.

End-of-Cycle Tone

"b1" (beep once) or "b" (continue to beep) will be displayed. Press Timer Set·Off to toggle through selections. Press CANCEL to exit.

Oven Light with Door Open

"LOn" indicates that the oven light will turn on when the door is open. If "LOFF" is displayed, the oven light will turn on only with the oven light switch. Press Timer Set·Off to toggle through selection. Press CANCEL to exit.

12-Hour Shutoff

If "12 Hr" is displayed, the oven will automatically shut off after 12 hours. Press Timer Set·Off to toggle to "- - Hr" to disable the 12-hour shutoff. Press CANCEL to exit.

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 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 BAKE 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 pads to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C or 6°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
3. Press START.

Sabbath Mode

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

- “up” or “down” arrow pads
- 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 Mode compliant).

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

If the oven has the Convection Bake feature, the oven light is controlled by a separate Oven Light switch on the console. If the oven light is on when entering the Sabbath Mode, it will remain on for the entire time Sabbath Mode is in use. For the oven light to be off during the Sabbath Mode, the light bulb must be removed from the oven prior to entering the Sabbath Mode. Not performing these steps will cause the oven light to turn on when the oven door is opened, resulting in the oven being not Sabbath compliant.

On the holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath Mode by pressing the “up” or “down” arrow pads. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the keypad is pressed. 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 “up” or “down” arrow pads.
3. Press START.
4. Press and hold the Timer Set·Off for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
5. Press START within 5 seconds 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 Mode compliant).

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

1. Press Bake.
2. Press the “up” or “down” arrow pads 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 “up” or “down” arrow pads to enter a cook time length.
5. Press START.
6. Press and hold the Timer Set·Off for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
7. Press START within 5 seconds 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):

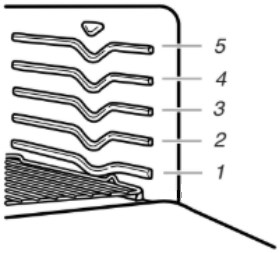
1. Press Bake.
2. Press the “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The Cook Time indicator light will light up.
4. Press the “up” or “down” arrow pads to enter a cook time length.
5. Press Delay Start. The Delay Start indicator light will light up.
6. Press the “up” or “down” arrow pads to enter a Delay Start.
7. Press START.
8. Press and hold the Timer Set·Off for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
9. Press START within 5 seconds 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 Delay Start 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).

Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustration and chart as a guide for positioning racks.



Food	Rack Position
Roasting large and small cuts of meat and poultry	1
Pies, casseroles, yeast bread, quick breads, frozen convenience foods, and 2-rack baking	2
Most baked goods on a cookie sheet, jelly roll pan, or in muffin pans; casseroles; frozen convenience foods	3
Use for broiling and toasting and 2-rack baking.	4

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: Use rack positions 2 and 4.

Baking and Roasting

Preheating

When START is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (38°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display. The time necessary to preheat the oven to 350°F (177°C) is approximately 10 to 15 minutes (on some models). 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.

Oven Temperature

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

Temperature Management System

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

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

No Preheat Frozen

No Preheat Frozen can be used to cook prepackaged frozen food without needing to preheat the oven and without overbrowning the food. There are 2 preprogrammed food options to choose from: Pizza and Lasagna. No Preheat Frozen should only be used for these foods. Cook only 1 package at a time when using No Preheat Frozen. Use the recommended temperature and minimum recommended time from the packaging. A beep will alert you to check the food’s doneness before the cook time is completed and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add to the cook time or end the cycle.

Broiling

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when Custom Broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 4 or 5 for broiling. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

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

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the 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.

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 pads 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 pads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
6. Press CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

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

1. Press Bake.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pads 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 pads to enter the length of time to cook.
5. Press Delay Start. The Delay Start oven indicator light will light up.
6. Press Temp/Time “up” or “down” arrow pads to enter the time of day to start.
7. Press START.

   When the delay start is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing START by repeating steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
8. Press CANCEL to clear the display.

Guide des commandes de la 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.

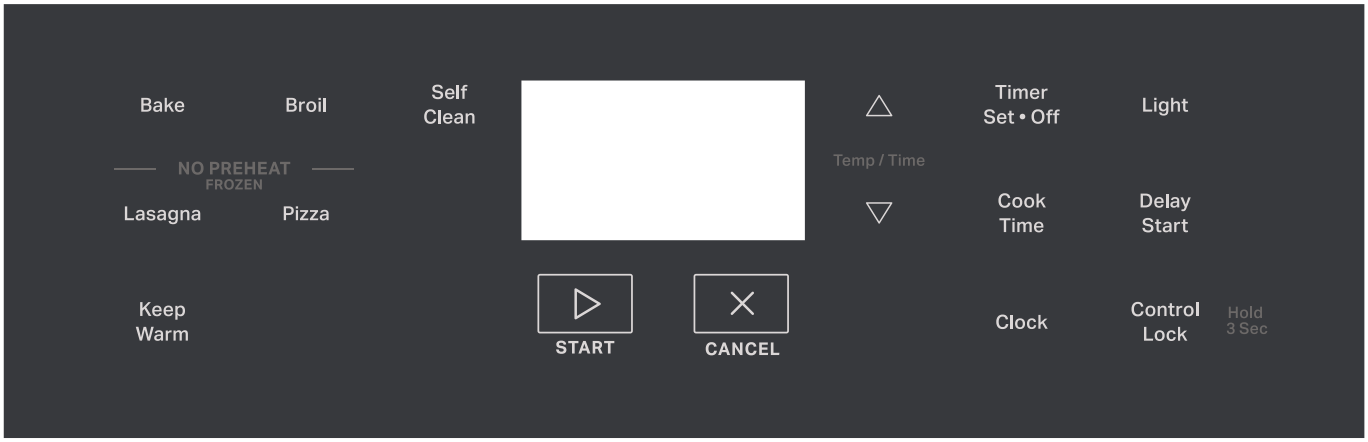
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions de notre site Web au **www.whirlpool.com/owners** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section service à la clientèle au **www.whirlpool.ca/proprietaire**.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Clock (Horloge)	**Horloge**	L'horloge utilise un programme 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. **4.** Appuyer sur Clock (Horloge) ou START (MISE EN MARCHE).
Light (Lampe)	**Éclairage de la cavité du four**	L'éclairage du four est commandé à l'aide du tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche Light (Lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
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 12 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 START (MISE EN MARCHE) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur Timer Set·Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION), sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur Timer Set·Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
START (MISE EN MARCHE)	**Démarrage de la cuisson**	La touche START (MISE EN MARCHE) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si l'on n'appuie pas sur START (MISE EN MARCHE) dans les 5 secondes qui suivent, « PUSH » (APPUYER) apparaît sur l'affichage. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur START (MISE EN MARCHE) dans la minute qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.

CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
CANCEL (ANNULATION)	**Fonction de la cuisinière**	La touche CANCEL (Annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
Temp/Time (Température/Durée)	**Réglage de la durée et de la température de cuisson**	Les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » servent à régler la durée et la température.
Bake (Cuisson au four)	**Cuisson et rôtissage au four**	**1.** Appuyer sur Bake (Cuisson au four). **2.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler une température autre que 350 °F (175 °C) par tranches de 5 °F (5 °C), entre 170 °F et 500 °F (75 °C et 260 °C). **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Broil (Cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur Broil (Cuisson au gril). **2.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour modifier la température par tranches de 5 °F (5 °C), entre 350 °F et 500 °F (175 °C et 260 °C). **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. **4.** Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte. **5.** Appuyer sur CANCEL (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 réglée à 170 °F (75 °C) pendant 60 minutes (1 heure). **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le four s'éteint automatiquement après 60 minutes.
No Preheat Frozen (Aliments surgelés sans préchauffage)	**Plats préparés surgelés**	**1.** Placer le plat sur une grille plate du four à la position 3. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». **REMARQUE :** Ne préparer qu'un seul plat surgelé lorsque No Preheat Frozen (Aliments surgelés sans préchauffage) est utilisé. **2.** Appuyer sur No Preheat Frozen (Aliments surgelés sans préchauffage) Lasagna (Lasagnes) ou Pizza. **3.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler la température selon les indications de l'emballage. **4.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler la durée minimum de temps selon les indications de l'emballage. **6.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **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 plus de temps, appuyer sur la touche fléchée « vers le haut » puis appuyer sur START (MISE EN MARCHE). La durée entrée est ajoutée à la durée restante. **7.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour lancer le calcul de la durée de cuisson. **8.** À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Pour ajouter plus de temps, appuyer sur la touche fléchée « vers le haut » puis appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte. Si la 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.

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Delay Start (Mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay Start (Mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de la mise en marche différée. La fonction Delay Start (Mise en marche différée) ne doit pas être utilisée pour les aliments comme les pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour choisir Timed Cook (Cuisson minutée) ou Delayed Timed cook (Cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
Cook Time (Durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction de cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour choisir Timed Cook (Cuisson minutée) ou Delayed Timed cook (Cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
Self Clean (Autonettoyage)	**Programme d'autonettoyage**	Consulter la section « Programme d'autonettoyage » du manuel d'utilisation.
Control Lock (Verrouillage des commandes) (Hold 3 Sec) (Appuyer pendant 3 s)	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur Control Lock (Verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. **3.** Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. **4.** Répéter ces étapes pour déverrouiller. Seules les touches Clock (Horloge), Oven Light (Lampe du four) et Timer Set·Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.

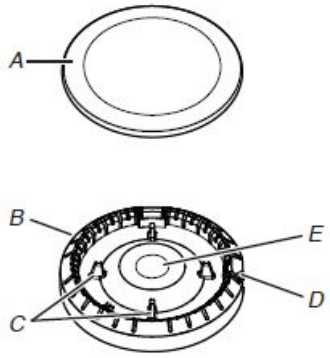
Température de la surface

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

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



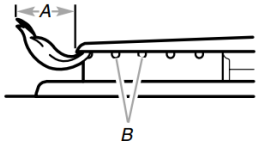
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumage
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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 comme indiqué à la section « Nettoyage général » du Manuel d'utilisation.

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

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



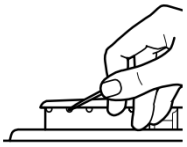
A. 1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) *B. Orifices de brûleur*

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

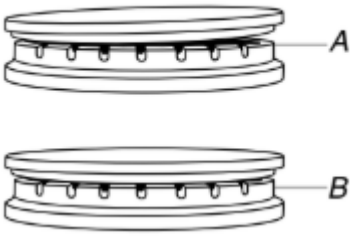
Nettoyage :

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

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



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



A. Incorrect
B. Correct

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

Ustensile de cuisson

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

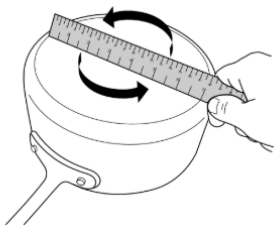
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.



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

Ustensiles de cuisson	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Terre cuite/grès	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

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



Mise en conserve à la maison

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 située au dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides publiés sur la mise en conserve domestique Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Utilisation du four

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

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

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

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

Mode Options

Appuyer sur Set·Off (Réglage/Arrêt de la minuterie 5 secondes et « Opt » apparaît. Utiliser les flèches « vers le haut » ou « vers le bas » de la touche Temp/Time (Température/Durée) pour faire défiler les options suivantes. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour sortir de ce mode.

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut permuter en degrés Celsius. Appuyer sur Timer Set·Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour alterner entre Fahrenheit et Celsius. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter.

Signal sonore de fin de programme

« b1 » (n'émet qu'un seul bip) ou « b » (continue à émettre des bips) s'affiche. Appuyer sur Timer Set·Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour passer d'une sélection à l'autre. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter.

Lumière du four avec porte ouverte

« Lon » indique que la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte. Si « LOFF » est affiché, la lampe du four ne peut être allumée qu'au moyen de l'interrupteur de la lampe. Appuyer sur Timer Set·Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour passer d'une sélection à l'autre. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter.

Arrêt au bout de 12 heures

Si « 12 Hr » (12 heures) s'affiche, le four s'éteint automatiquement au bout de 12 heures. Appuyer sur Timer Set·Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour faire passer l'affichage à « – Hr », afin de désactiver l'arrêt au bout de 12 heures. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long).
- Saisie d'une fonction.
- Rappel (sur certains modèles), 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

  Sur certains modèles : Appuyer sur la touche Clock (Horloge) pour modifier les réglages des signaux sonores.

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 (chaud) ou dans l'autre (froid) 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 four précédent, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Pour ajuster la température du four :

1. Appuyer sur BAKE 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 les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10 °F (5 °C ou 6 °C). L'ajustement peut être réglé entre 30 °F (17 °C) et -30 °F (-17 °C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Mode Sabbath (Sabbat)

Le mode Sabbath (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 Sabbath (Sabbat). La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbath (Sabbat). Une fois le mode Sabbath (Sabbat) réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode Kitchen Timer (Minuterie de cuisine) est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- Boutons à flèche « vers le haut » ou « vers le bas »
- CANCEL (ANNULATION)

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

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

Si on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath [Sabbat]).

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

Si le four est doté de la caractéristique de cuisson au four par convection, la lampe du four est contrôlée par un commutateur de lampe indépendant situé sur la console. Si la lampe du four est allumée au moment où le four entre au mode Sabbath (Sabbat), elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbath (Sabbat). Pour que la lampe du four soit éteinte durant le mode Sabbath (Sabbat), il faut retirer l'ampoule du four avant d'entrer au mode Sabbath (Sabbat). Si l'on n'effectue pas ces étapes, la lampe du four s'allumera à l'ouverture de la porte du four et le four ne respectera donc pas les modalités du mode Sabbath (Sabbat).

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbath (Sabbat) en appuyant sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas ». La température du four est modifiée de 25 °F (14 °C) à chaque pression de touche. L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant ce réglage.

Pour activer le mode Sabbath (Sabbat) et l'utiliser pour la cuisson :

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas ».
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
4. Appuyer sur Timer Set·Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. « Sab » clignote sur l'affichage.
5. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath (Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAb » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath (Sabbat) et respecte les modalités du mode Sabbath (Sabbat).

Si on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath [Sabbat]).

Pour régler une cuisson au four minutée avec le mode Sabbath (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 » 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 » pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (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 START (MISE EN MARCHE) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath (Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAb » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath (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.

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

Si on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath [Sabbat]).

REMARQUE : Si « Sab » ne s'affiche pas à l'écran, le mode Sabbath (Sabbat) n'est pas activé. Pour activer de nouveau le mode Sabbath (Sabbat) après l'avoir désactivé, suivre les étapes 1 à 5.

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

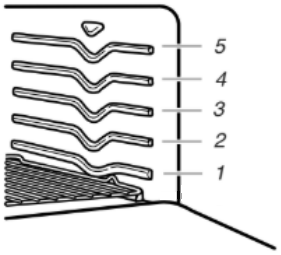
1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (Durée de cuisson) s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur Delay Start (Mise en marche différée). Le témoin lumineux de la mise en marche différée s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » pour entrer une heure de mise en marche différée.
7. Appuyer sur START (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 START (MISE EN MARCHE) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath (Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAb » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath (Sabbat) et respecte les modalités du mode Sabbath (Sabbat). Les témoins lumineux de On (Marche) et Delay (Mise en marche différée) s'affichent.

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

Si on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath [Sabbat]).

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



Aliment	Position de grille
Pour le rôtissage de grands et petits morceaux de viande et de volaille	1
Tartes, mets en sauce, pain à levure, pains éclairs, plats surgelés et cuisson sur 2 grilles.	2
La plupart des produits de boulangerie doivent être préparés sur une tôle à biscuits, une tôle à roulés ou un moule à muffins; mets en sauce ou les plats surgelés.	3
Utiliser pour la cuisson au gril et le rôtissage et la cuisson au four sur 2 grilles.	4

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

Cuisson sur plusieurs grilles
Deux grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4.

Cuisson et rôtissage au four

Préchauffage

Lorsqu'on appuie sur START (MISE EN MARCHE), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100 °F (38 °C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage. Le temps nécessaire pour préchauffer le four à 350 °F (177 °C) est d'environ10 à 15 minutes (sur certains modèles). Les facteurs qui peuvent influencer la durée de préchauffage incluent la température ambiante, la température de départ du four et le nombre de grilles de four installées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four.

Température du four

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

Temperature Management System (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 les brûleurs s'allument et s'éteignent en alternance. Sur certains modèles, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre pendant de courts intervalles dans le mode Bake (Cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles 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 programme de préchauffage du four avant de placer les aliments, sauf si la recette le recommande.

No Preheat Frozen (Aliments surgelés sans préchauffage)

No Preheat Frozen (Aliments surgelés sans préchauffage) peut servir à cuire des plats préparés surgelés sans préchauffer le four et sans brunir les aliments. Deux options préprogrammées de plats sont disponibles : Pizza et Lasagne. No Preheat Frozen (Aliments surgelés sans préchauffage) doit être utilisée uniquement pour ce type de produit. Cuire un seul plat à la fois lorsque No Preheat Frozen (Aliments surgelés sans préchauffage) est utilisé. Régler la température recommandée et la durée minimum recommandée sur l'emballage. Un signal sonore vous indiquera de vérifier le degré de cuisson avant la fin du temps de cuisson et à la fin du temps de cuisson. Il est alors possible à l'écran de prolonger la durée de cuisson ou de terminer le programme.

Broiling (cuisson au gril)

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

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

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

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

  Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

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

Cook Time (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 les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer la durée de cuisson.

5. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est terminée, le four s'arrête automatiquement et « End » (Fin) apparaît sur l'afficheur.
6. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la fonction de la touche « Clock » (Horloge) à la section « Guide des caractéristiques ».

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur Delay Start (Mise en marche différée). Le four lumineux de la mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).

   Lorsque l'heure de mise en marche différée est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur START (MISE EN MARCHE) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four s'arrête automatiquement et « End » (Fin) apparaît sur l'afficheur.
8. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

Guía de controles de la estufa autónoma a gas

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 poner en funcionamiento el electrodoméstico.

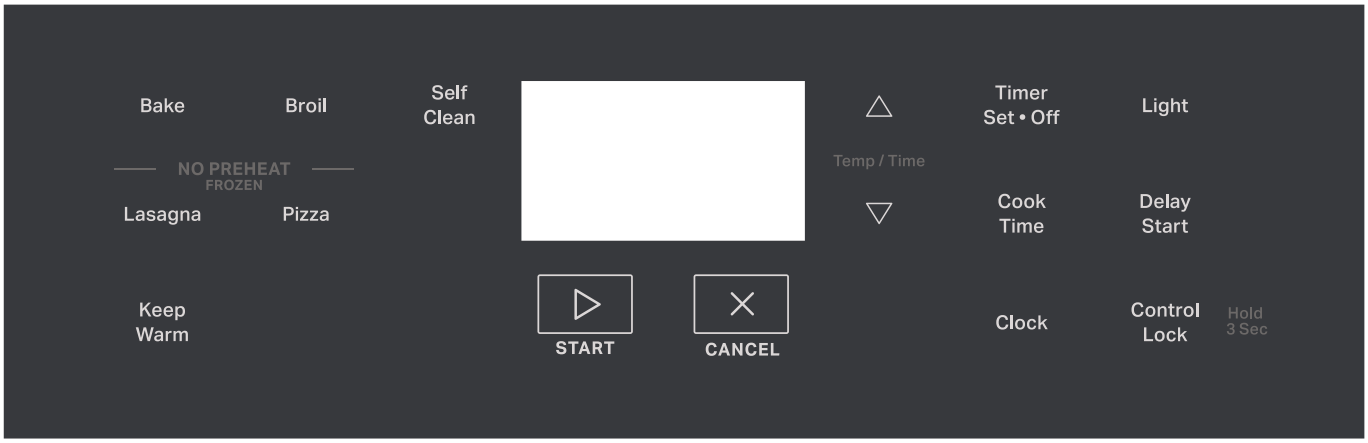
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en **www.whirlpool.com/owners** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de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

⚠ 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.



BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Clock (Reloj)	**Reloj**	El reloj tiene un ciclo de 12 horas. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione Clock (Reloj). **3.** Presione los botones con flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar la duración del tiempo. **4.** Presione Clock (Reloj) o START (INICIO).
Light (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno se controla con un botón situado en el panel de control del horno. Con la puerta del horno cerrada, presione Light (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
Timer Set·Off (Temporizador apagado)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 12 horas y 59 minutos. **1.** Presione Timer Set·Off (Temporizador apagado). **2.** Presione los botones con flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar el espacio de tiempo. **3.** Presione START (INICIO) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonarán tonos de temporizador al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione Timer Set Off (Temporizador apagado) dos veces para cancelar el temporizador. No presione el botón CANCEL (CANCELAR), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está funcionando pero no aparece en la pantalla, presione Timer Set Off (Temporizador apagado) para mostrar en la pantalla la cuenta regresiva durante 5 segundos.
START (INICIO)	**Inicio de cocción**	El botón START (INICIO) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona START (INICIO) en menos de 5 segundos, aparecerá “PUSH” (PRESIONE) en la pantalla. Si no se presiona START (INICIO) en menos de 1 minuto después de haber presionado un botón, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (CANCELAR)	**Función de la estufa**	El botón CANCEL (CANCELAR) detiene todas las funciones, excepto el temporizador y el bloqueo de los controles del horno.

BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Temp/Time (Temperatura/Tiempo)	**Ajuste de temperatura y tiempo**	Los botones con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” se utilizan para ajustar la hora y la temperatura.
Bake (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione Bake (Hornear). **2.** Presione el botón de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar una temperatura diferente de 350 °F (175 °C), en incrementos de 5 °F (5 °C), entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C). **3.** Presione INICIO (START). **4.** Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (INICIO) o espere 5 segundos para que tenga efecto el cambio. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione Broil (Asar a la parrilla). **2.** Presione el botón de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para cambiar la temperatura en incrementos de 5 °F (5 °C), entre 350 °F y 500 °F (175 °C y 260 °C). **3.** Presione START (INICIO) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. **4.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Keep Warm (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Presione Keep Warm (Mantener caliente). **2.** La temperatura se fija en 170 °F (75 °C) por 60 minutos (1.00 hora). **3.** Presione INICIO (START). **4.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado. **NOTA:** El horno se apaga automáticamente después de 60 segundos.
No Preheat Frozen (No precalentar congelado)	**Alimentos previamente empaqueta-dos**	**1.** Ubique los alimentos en una parrilla plana del horno en la posición de parrilla 3. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. **NOTA:** Cocine sólo 1 paquete de alimentos congelados a la vez cuando use No Preheat Frozen (No precalentar congelado). **2.** Presione No Preheat Frozen (No precalentar congelado), Lasagna (Lasaña) o Pizza (Pizza). **3.** Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura según se recomiende en el empaquetado del alimento. **4.** Presione INICIO (START). **5.** Presione los botones con flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo mínimo de cocción según se recomienda en el empaquetado del alimento. **6.** Presione INICIO (START). **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 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 el botón con la flecha hacia “arriba” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) y presione START (INICIO). El tiempo ingresado se suma al tiempo restante. **7.** Presione START (INICIO) para iniciar el tiempo calculado. **8.** Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Para agregar tiempo, presione el botón con la flecha hacia “arriba” y presione START (INICIO). A menos que se seleccione más tiempo, el elemento para hornear se apaga. **NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta demasiado tiempo, los elementos calentadores se apagarán hasta que se la cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
Delay Start (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	El botón Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.

BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Cook Time (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza durante un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
Self Clean (Autolimpieza)	**Ciclo de autolimpieza**	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza” en el Manual del propietario.
Control Lock (Bloqueo de controles) (Mantenga presionado por 3 segundos)	**Bloqueo de controles del horno**	**1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Mantenga presionado Control Lock (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. **3.** Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. **4.** Repita para desbloquear. Solo los botones de Clock (Reloj), Oven Light (Luz del horno) y Timer Set·Off (Temporizador apagado) funcionarán con los controles bloqueados. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo de los controles del horno.

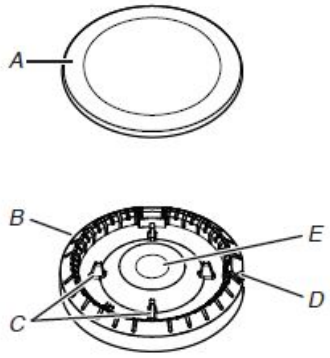
Temperatura de la superficie

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

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

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

Quemadores de superficie sellados



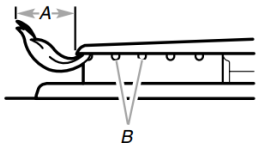
A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de la rejilla del quemador.

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, y quite y limpie periódicamente las tapas como se indica en la sección “Limpieza general” del Manual del propietario.

Alineación: 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.

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir libremente a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales a la abertura del tubo de gas. Para mantener los derrames lejos del tubo de gas, use siempre una tapa para los quemadores.



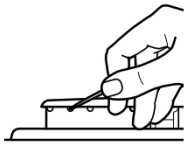
A. 1-1½" (2,5-3,8 cm)
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales en los orificios del quemador.

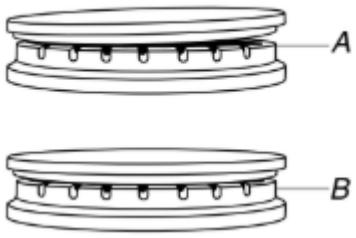
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles ESTÉN APAGADOS y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, cloro ni eliminadores de óxido.

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



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



A. Incorrecto
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador sellado igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

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.

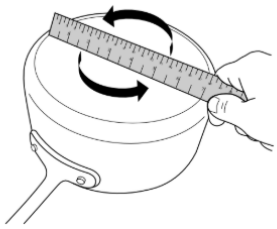
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las bobinas. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base del utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se usan 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 la que se trasmite el calor, lo que 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 acabado antiadherente tendrá las propiedades del aluminio.

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

Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. 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. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las tareas de cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.
Cobre	■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Utensilios de barro/piedra	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ 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 una tanda y otra. Esto da tiempo para 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 de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

Uso del horno

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

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

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

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

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

Modo de opciones

Mantenga presionado Timer Set·Off (Temporizador apagado) durante 5 segundos y aparecerá "Opt". Use los botones de flecha "arriba" o "abajo" Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para moverse por las siguientes opciones. Presione CANCEL (CANCELAR) para salir del modo.

Fahrenheit and Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarla a Celsius. Presione Timer Set·Off (Temporizador apagado) para alternar entre grados Fahrenheit y Celsius. Presione CANCEL (CANCELAR) para salir.

Tono de fin de ciclo

Aparecerán en pantalla "b1" (emite un sonido una vez) o "b" (continúa emitiendo el sonido). Presione Timer Set·Off (Temporizador apagado) para alternar por las selecciones. Presione CANCEL (CANCELAR) para salir.

Luz del horno con la puerta abierta

"LOn" indica que la luz del horno se encenderá cuando la puerta está abierta. Si aparece "LOFF", la luz del horno se encenderá solo con el interruptor de luz del horno. Presione Timer Set·Off (Temporizador apagado) para alternar por la selección. Presione CANCEL (CANCELAR) para salir.

Apagado después de 12 horas

Si aparece en pantalla "12 Hr", el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. Presione Timer Set·Off (Temporizador apagado) para alternar a "- - Hr" y desactivar el apagado en 12 horas. Presione CANCEL (CANCELAR) para salir.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Presión de botón válido.
- El horno está precalentado (tono largo).
- Se ha introducido una función.
- Señal recordatoria (en algunos modelos), se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo.

Tres tonos

- Presión de botón no válido.

Cuatro tonos

- Fin del ciclo
  En algunos modelos: Use el botón Clock (Reloj) para cambiar los ajustes de tono.

Control 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 acertadas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar el calibrado de la temperatura para personalizarlo según sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione y sostenga BAKE (Hornear) por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo "0 °F CAL" o "00".
2. Presione los botones de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con las flechas hacia arriba o hacia abajo, para aumentar o disminuir la temperatura en segmentos de 10 °F (5 °C o 6 °C). El ajuste puede fijarse entre 30 °F (17 °C) y -30 °F (-17 °C).
3. Presione START (Inicio).

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) 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 modo Sabbath (Sabbat). La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de controles del horno) (si está presente) se desactivará durante el modo Sabbath (Sabbat). Después de fijar el modo Sabbath (Sabbat), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (Temporizador de estufa) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán los botones siguientes:

- Botones con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo"
- CANCEL (CANCELAR)

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

Cuando se restablezca la energía después de un corte de corriente, el horno se volverá a fijar en el modo Sabbath (Sabbat) y funcionará con estas características, con los elementos de horneado apagados, hasta que se presione el botón CANCEL (CANCELAR).

Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath [Sabbat]).

Antes de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante el período completo de este modo. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), permanecerá encendida todo el tiempo que este modo esté en uso. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), permanecerá apagada durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. La apertura del horno o presionar el botón Light (Luz) no afectará a la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath (Sabbat).

Si el horno tiene la característica Convection Bake (Horneado por convección), la luz del horno se controlará con un interruptor separado de Oven Light (Luz del horno), que está en la consola. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), permanecerá encendida todo el tiempo que este modo esté en uso. Para que la luz del horno esté apagada durante el modo Sabbath (Sabbat), deberá extraerse el foco del horno antes de ingresar al modo Sabbath (Sabbat). Si no se cumplen estos pasos, la luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno, con lo cual el horno no cumplirá con las normas del día de descanso religioso.

En el día festivo, la temperatura del horno puede cambiarse una vez que el horno esté en modo Sabbath (Sabbat) si se presionan los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo). La temperatura del horno cambiará en 25 °F (14 °C) cada vez que se presione el botón. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

Para activar y hornear usando el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo”.
3. Presione START (INICIO).
4. Mantenga presionado Timer Set·Off (Temporizador apagado) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
5. Presione START (INICIO) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); si no lo hace, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características de este día.

Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath (Sabbat).

Para ajustar Timed Bake (Horneado programado) utilizando el modo Sabbath (Sabbat) (en algunos modelos):

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones de flecha hacia “arriba” o hacia “abajo” para ingresar una duración de cocción.
5. Presione START (INICIO).
6. Mantenga presionado Timer Set·Off (Temporizador apagado) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
7. Presione START (INICIO) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); si no lo hace, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características de este día. Se encenderán las luces de Bake (Hornear), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción).

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

Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath (Sabbat).

NOTA: Si no aparece “SAb” en la pantalla, el modo Sabbath (Sabbat) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (Sabbat) se desactive, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

Para ajustar Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (Sabbat) (en algunos modelos):

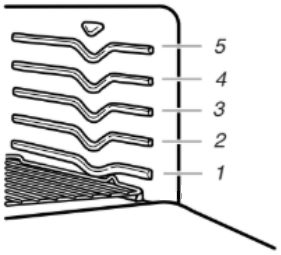
1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción se iluminará.
4. Presione los botones de flecha hacia “arriba” o hacia “abajo” para ingresar una duración de cocción.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay Start (Inicio diferido).
6. Presione los botones de flecha hacia “arriba” o hacia “abajo” para ingresar un inicio diferido.
7. Presione START (INICIO).
8. Mantenga presionado Timer Set·Off (Temporizador apagado) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
9. Presione START (INICIO) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); si no lo hace, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características de este día. Se encenderán las luces indicadoras de On (Encendido) y Delay (Inicio diferido).

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

Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath (Sabbat).

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

Use como guía la ilustración y las tablas siguientes para colocar las parrillas.



Alimentos	Posición de la parrilla
Asado de cortes grandes y pequeños de carne y aves	1
Pasteles, guisos, pan con levadura, panes rápidos, alimentos precocidos congelados y horneado en 2 parrillas	2
La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, una bandeja para galletas con lados o bandejas para panecillos; guisados; alimentos precocinados congelados	3
Úsela para asar a la parrilla y tostar, y para hornear con 2 parrillas.	4

Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) libres 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: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

Hornear y asar

Precalentamiento

Cuando se presiona START (INICIO), el horno empieza el precalentamiento. Una vez que alcance 100 °F (38 °C), la temperatura en la pantalla aumentará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla. El tiempo necesario para precalentar el horno a 350 °F (177 °C) es aproximadamente de 10 a 15 minutos (en algunos modelos). Factores que pueden afectar los tiempos de precalentamiento: temperatura ambiente, temperatura inicial del horno y número de parrillas. Para reducir el tiempo de precalentamiento, pueden sacarse las parrillas del horno que no se usen antes de precalentarlo.

Temperatura del horno

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

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 horneado y asado a la parrilla se encienden y apagan a intervalos. En algunos modelos, 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 función se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

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

No Preheat Frozen (No precalentar congelado)

No Preheat Frozen (No precalentar congelado) se puede usar para cocinar alimentos congelados envasados previamente sin que sea necesario precalentar el horno y sin que los alimentos se doren en exceso. Se pueden elegir 2 opciones preprogramadas para alimentos: Pizza (Pizza) y Lasagna (Lasaña). No Preheat Frozen (No precalentar congelado) solo debe usarse para estos alimentos. Cocine solo un paquete a la vez cuando use No Preheat Frozen (No precalentar congelado). Use la temperatura y el tiempo mínimo recomendados en el paquete. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos antes de que se complete el tiempo de cocción y nuevamente al finalizar el tiempo de cocción. La pantalla le indicará que agregue tiempo de cocción o que finalice el ciclo.

Broiling (Asar a la parrilla)

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

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

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura según sea necesario. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Use las parrillas 4 o 5 para asar a la parrilla. Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla. Están diseñados para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

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

Cook Time (Tiempo de cocción)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione Bake (Hornear). Se enciende la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las flechas “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.

5. Presione START (INICIO). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo de cocción establecido, el horno se apagará automáticamente y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla.
6. Presione CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Consulte la característica del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de funciones”.

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las flechas “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay Start (Inicio diferido) del horno.
6. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar la hora del día en que empezar.
7. Presione START (INICIO).

   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio diferido. El ajuste de la temperatura y/o el tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de presionar START (INICIO) al repetir los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción establecido, el horno se apagará automáticamente y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla.
8. Presione CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

®/™ ©2025 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.

W11630447B
02/25