Front Control Gas Range Control Guide

FEATURE GUIDE

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

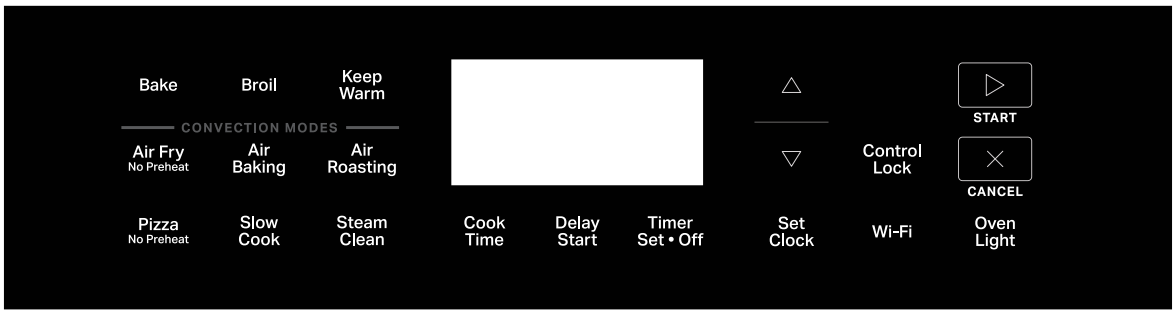
These instructions cover several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual for more detailed instructions or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com/owners** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer 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/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
START	**Cooking start**	The START keypad begins any oven function.
CANCEL	**Range function**	The CANCEL keypad stops any function for the oven except the Clock and Timer.
Bake	**Baking and roasting**	**1.** Press Bake. **2.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press the START keypad. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the START keypad. **5.** Press the CANCEL keypad when finished. **NOTE:** The 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. **NOTE:** "Pro preheat" function is disabled when cooktop is turned ON.
Broil	**Broiling**	**1.** Press Broil. **2.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press the START keypad. **4.** To change the temperature, repeat Step 2 and press the START keypad. **5.** Press the CANCEL keypad when finished. **NOTE:** The 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.
Pizza (No Preheat)	**Prepackaged food**	**1.** Press the "Pizza — No Preheat" key. Adjust temperature as recommended on the food packaging using the arrow keys. **2.** Press the "START" key and set the baking time using the arrow keys. **3.** Press the START key again confirm the bake time and add the food. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3 or 4. See the "Position Racks and Bakeware" section. **4.** Once the door is closed, the cycle will automatically begin. **5.** The cycle will continue until completed or until manually turned off with the "CANCEL" button.

KEYPAD/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
Air Fry (No Preheat)	**Air frying**	**1.** Place food directly into the oven cavity. Refer to Positioning Racks and Bakeware section for more details. **2.** Press Air Fry. **3.** Enter desired temperature using the number or up or down arrow. A tone will sound if the temperature entered is too low or too high. **4.** Press the START keypad. There is no preheat or preheat tone. **5.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the START. **6.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** The fan and elements will shut off when the oven door is opened until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
Air Baking	**Air baking**	**1.** Press Air Baking. **2.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press the START keypad. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the START keypad. **5.** Press the CANCEL keypad when finished. **NOTE:** The 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.
Air Roasting	**Air roasting**	**1.** Press the Other Modes key. Additional Other Modes key presses will toggle between the other cycles within Other Modes. **2.** Press START to begin the desired cycle.
Temp/Time	**Temperature and time adjust**	The Temp/Time up and down arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.
Timer Set • Off	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 24 hours. **1.** Press Timer Set • Off. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” **3.** Press Timer Set • Off to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at the end of countdown. **4.** Timer Set • Off again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off. **5.** If the Timer is running but not in the display, press Timer Set • Off to display the countdown for 5 seconds.
Oven Light	**Oven cavity light**	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Oven Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.
Steam Clean	**Clean cycle**	See the “Steam Clean cycle” section in the Owner’s Manual.
Control Lock	**Oven control lockout**	To access Oven Control Lockout (on specific models): **1.** Check that the oven is off. **2.** Press and hold the “Control Lock” key. **3.** A countdown will begin and the control will lock. **4.** Repeat steps 2 and 3 to unlock the controls.
Keep Warm	**Keeping the food warm at particular temperature**	**1.** Press the Other Modes key. Additional Other Modes key presses will toggle between the other cycles within Other Modes. **2.** Press START to begin the desired cycle.
Slow Cook	**Slow Cook Cycle**	**1.** Press Slow Cook. **2.** Use the up or down arrow to increment temperature. **3.** Press START. **4.** Press CANCEL to end the untimed cycle.

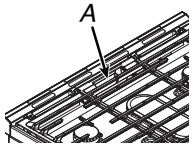
KEYPAD/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
Delay Start	**Delay Start Cycle**	**To set the delay cycle:** **1.** Select a cooking cycle. **2.** Press Delay Start. **3.** Use the up or down arrow to increment the time delay. **4.** Press START to begin the countdown. The cooking cycle will automatically begin when countdown is complete. **To set an automatic timer before the delay cycle begins:** **1.** Select a cooking cycle. **2.** Press OVEN TIMER and use the up or down arrow to increment the cooktime. **3.** Immediately press Delay Start and use the up or down arrow to increment the time delay. **4.** Press START. The cooktime will automatically begin after the delayed start countdown is complete. **To set an automatic timer while the delay countdown is running:** **1.** Press OVEN TIMER. **2.** The clock icon will light. Use the arrow keys to increment the timer. **3.** Press START to confirm the cook timer and return to the delay time countdown. The cooktime will automatically begin after the delayed start countdown is complete. **4.** Press START again to bypass the delay time and start the cooktime timer countdown immediately. **To edit the delay time while the delay countdown is running:** **1.** Press Delay Start. **2.** Use the up or down arrow to modify the time. **3.** Press START. The new countdown will begin.
Wi-Fi	**Internet Connectivity**	See the "Internet Connectivity Guide for the Connected Appliances Only" section in the Owner's Manual.
Set Clock	**Clock**	The Clock uses a 12 hour cycle. **1.** Check that the oven is off. **2.** Press Set Clock. **3.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the hours. Press Set Clock to switch to the minutes. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the minutes. **4.** Press Set Clock or the START keypad.
Cook Time	**Timed cooking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.

Surface Temperature

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

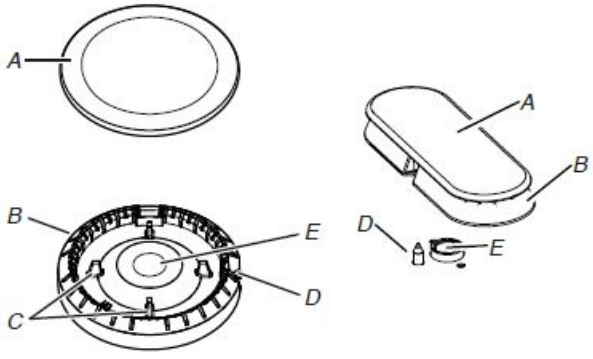
Storage Drawer
When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.

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.



A. Oven Vent

Surface Burners



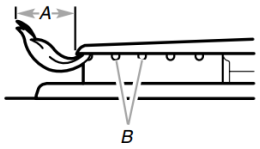
A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

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

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

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

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



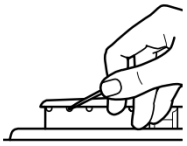
A. 1-1 1/2" (2.5-3.8 cm) *B. Burner ports*

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

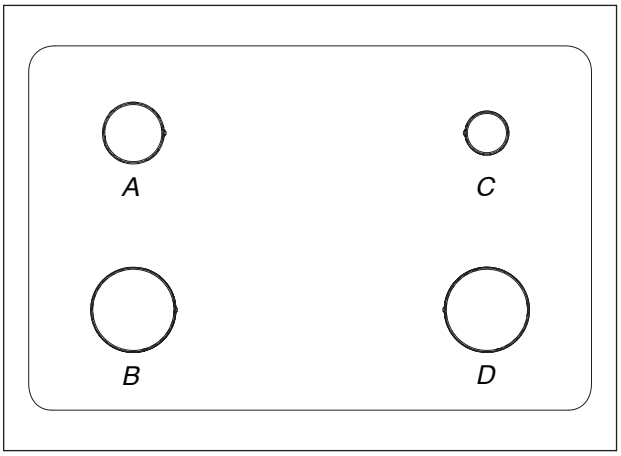
To Clean:

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

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

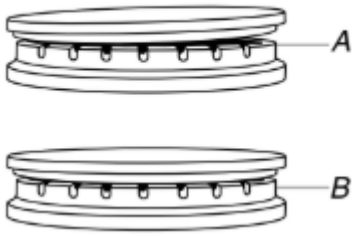


4. Replace the burner base. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions.



A. Medium (Semi Rapid) *C. Small (Auxiliary)*
B. Large (Ultra Rapid) *D. Large (Ultra Rapid)*

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



A. Incorrect
B. Correct

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

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

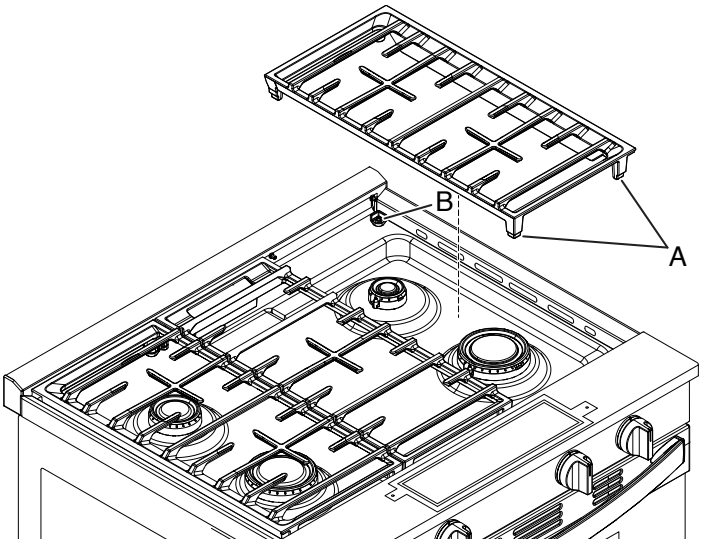


Small cap (Auxiliary) | Medium cap (Semi Rapid) | Large cap Ultra Rapid

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

Cast Iron Grates

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



A. Bumpers
B. Alignment indentations

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

Cookware

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

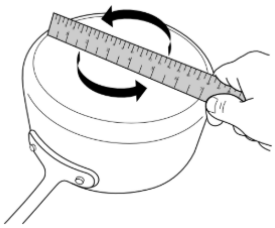
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

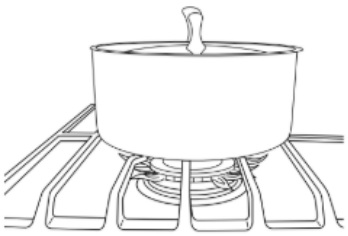
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

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

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



Home Canning

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

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

Oven Use

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

- Gas valves may make a “popping” sound when opening or closing.
- Igniters will “click” several times until a flame is sensed.
- A “poof” sound is heard when a bake or broil burner ignites.
- It is normal to hear this sound every 1-3 minutes during the cycle.

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

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

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

Electronic Oven Controls

Control Display

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

Fahrenheit and Celsius

1. Press and hold “Up” arrow key for 5 seconds to toggle between Fahrenheit and Celsius.
2. Press any key or CANCEL to return to normal use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One Tone

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

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Audible Tones Disable

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

1. Press the Oven Light for 5 seconds to disable the noise.
2. To re-enable the sound, repeat step 1.

Keypress Tones

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

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

To exit mode, press the CANCEL keypad.

Set Clock

1. If Wi-Fi is enabled, press the “Set Clock” button on the display to auto set the time.
2. If Wi-Fi is not enabled, press the “Set Clock” button on the display and use the “UP” and “DOWN” arrow keys to set hours manually.
3. Press the “START” key to then adjust the minutes manually.
4. Press “START” again to return to the idle screen.

Demo Mode

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

1. To enable the Demo Mode, press the following keys in this order: “DELAY”, “DELAY”, “UP” arrow, “COOK TIMER”.
2. Confirm by pressing the “START” key.
3. To disable Demo Mode, repeat step 1. The display will return to idle.

Sabbath Mode

The sabbath mode sets the oven to a controlled idle or controlled bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, no tones will sound and the displays will not indicate temperature changes. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

There are 3 states that can be set:

1. **Sabbath Idle Mode (No Lights, No tones, No Cycle Running)**
   a. Press and hold the “Cook Time” key for 5 seconds.
   b. Press the “START” key to enter Sabbath Idle Mode. No bake cycle can be started once this mode is active. This mode will remain active for 74 hours or until manually turned off.
   c. To cancel Sabbath Idle Mode, hold the “Cook Time” key for 5 seconds.
2. **Sabbath Bake for 74 hours at a Set Temperature.**
   a. Press and hold the “Cook Time” key for 5 seconds.
   b. Press the “Bake” key to enable temperature adjustment.
   c. Use the arrow keys to adjust the temperature by increments of 25 degrees.
   d. Press the “START” key to begin the bake cycle. The cycle will at the set temperature for the full 74 hours or until manually turned off.
   e. To cancel Sabbath Idle Mode, hold the “Cook Time” key for 5 seconds.

   NOTE: While Sabbath Bake is running, the temperature can be adjusted in increments of 25 degrees by using the arrow keys, but no feedback will be shown on the display.
3. **Sabbath Bake with Timed Bake Cycle.**
   a. Press and hold the “Cook Time” key for 5 seconds.
   b. Press the “Bake” key to enable temperature adjustment.
   c. Use the arrow keys to adjust the temperature by increments of 25 degrees.
   d. Press “Cook Time” to adjust the cycle time by increments of 5 minutes.
   e. Press START to start the timed Sabbath Bake cycle. Once the cycle cook time is complete, the oven will go into an idle state for the remainder of the 72 hours or until manually turned off.
   f. To cancel Sabbath Idle Mode, hold the “Cook Time” key for 5 seconds.

Oven Temperature Calibration

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.

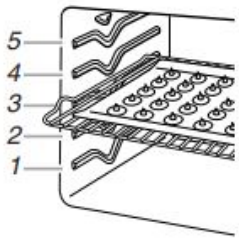
The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press the “DOWN” arrow key for 5 seconds to set the calibration temperature offset.
2. Use the “UP” and “DOWN” arrows to adjust the temperature offset.
3. After 2 seconds, a “Start?” prompt will appear. Press “START” to confirm.

Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustration as a guide.



Rack Positions

Rack 5: Toasting bread or broiling thin, non-fatty foods

Rack 4: Air fry basket, two-rack baking and broiling

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, muffin pan, or jelly roll pan; layer cakes; broiling chicken pieces

Rack 2: Pies, casseroles, yeast bread, quick breads, frozen convenience foods, and two-rack baking

Rack 1: Roasting large and small cuts of meat and poultry

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.

Air Fry Basket (Sold separately)

Part of what makes air fryers so efficient at crisping up your food has to do with the perforated basket that is designed for air frying. The air fry basket allows the hot air to circulate thoroughly on the entire surface of the food. When using the Air Fry feature, position the air fry basket on top of a large baking sheet to collect crumbs, oil, and mitigate smoke. Place the basket and sheet in the rack position 4 of the oven. Refer to Positioning Racks and Bakeware in the Control Guide or Product Guide for more details. Avoid using more than one basket to avoid uneven cooking.

Baking and Roasting

Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements 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.

Preheating

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

Oven Temperature

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

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

No Preheat – Bake

No Preheat Bake combines the preheating and baking phase to deliver great results without waiting for the oven to preheat. This cycle should only be used for baking, not for broiling, air fry, or convect baking, and can be used with baked goods, frozen foods, and proteins.

IMPORTANT: Cooking times may vary depending on recipe, watch food closely.

Cook with only one rack in the oven and follow all manufacturer’s instructions including venting, covering, stirring or placing on a baking sheet to ensure a good result.

- Remove any additional racks from the oven and place one rack in the oven at rack level 3.
- For foods sensitive to bottom browning, you may need to increase the rack to level 4 and/or use a light, shiny, insulated baking pan for optimal results.
- Place your dish in the center of the rack and bake only one package or pan at a time.
- Use the temperature from the recipe/package.
- Depending on the food you are cooking, the cook time may change. Be prepared to check food before minimum recipe/package bake time, food may cook faster.
- For temperatures above 450°F, food may take longer than recipe/package time to cook.

No Preheat – Frozen Pizza & Frozen Lasanga

No Preheat frozen pizza and frozen lasagna cycles automatically adjust the manufacturer’s bake time by combining preheating and baking, to deliver great packaged frozen food results without the wait. There are two programmed food options to choose from: Pizza, Lasagna. The No Preheat cycles have been customized to work only with these foods.

IMPORTANT: When using No Preheat, follow all manufacturer’s instructions including venting, covering, stirring or placing on a baking sheet to ensure a good result. When cooking frozen meals, only cook items that provide instructions for cooking in a conventional oven.

- Place your dish in the center of the rack and select one of the rack positions recommended for No Preheat in the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- Bake only one package or pan at a time.
- Use the temperature and minimum bake time from the package.
- A tone will alert you to check the food for doneness before the cook time is complete and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add additional cook time if needed.

Broiling

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature. The elements will not come on if the door is open. If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off immediately and return once the door is closed.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 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. See the Quick Start Guide for contact information.

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

Air Frying

While air frying, the heating elements and fan cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature while the fan circulates the hot air. Close the oven door to ensure proper temperature.

IMPORTANT: Cooking times, temperatures, and general instructions may vary depending on recipe.

Air frying in a large oven cavity allows for more food to be air fried at one time, longer baking times are to be expected.

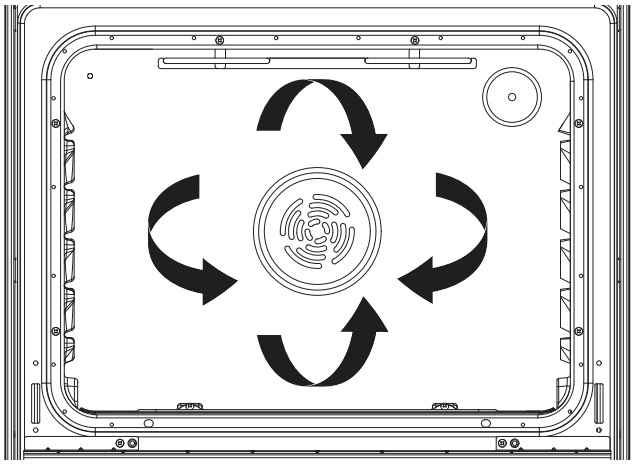
- When air frying, food should be evenly spaced in an air fry basket in a single layer.
- Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.
- For fresh food recipes with bake times over 30 minutes, a 5-10 minutes preheat is recommended.
- For frozen, bone-in, or dense foods with cook times less than 15 minutes, additional time may be required.
- It is not recommended to use wet batter when air frying.
- For best performance, shake or flip food half-way through bake time. Be sure to close the oven door after removing and inserting the food back to the cavity.
- Spray air fry basket with oil to avoid food sticking to basket.

NOTE: Greasy foods may cause smoke during the air fry cycle. Properly using the air fry basket and baking sheet will help to reduce the amount of smoke produced. Maintaining a clean oven and baking sheet will also help reduce the amount of smoke.

Air Cooking

During Air cooking cycles the bake burner on and off in intervals while the fan circulates the hot air. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture, and yielding crustier breads.

IMPORTANT: With air cooking, most foods can be cooked at a lower temperature or at a shorter time. This range automatically reduces the set oven temperature by 25°F (15°C) for air cooking.



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

NOTE: The oven door must be closed for air broiling.

Convect Options

Air Bake - Multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes.

Air Roast - Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.

Air Broil - Thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish or poultry.

Air Bake, Air Roast and Air Broil

NOTE: The 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.

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

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

Broiling

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature. The element will not come on if the door is open. If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off immediately and return once the door is closed.

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

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

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

Cook Time (on some models)

To Set a Timed Cook:

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

To Set a Delayed Timed Cook:

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

1. Press Bake.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press Delay Start. The delay oven indicator light will light up.
6. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the time of day to start.
7. Press the START keypad.

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

Slow Cook

This is a cooking method used to cook food slowly over a long period of time in a lidded pot in the oven. This is an ideal technique to infuse flavors gradually, simmering food on low heat, and it is ideal for cuts of meat, stews, soups or sauces.

During slow cooking, the bake and broil elements cycle on and off in intervals (while the fan circles the hot air when applicable, if there is convection) to ensure a proper heat distribution. The door should not be opened and it is advised to use a lidded dutch oven on the second rack position (from bottom to top) for best results.

With slow cook it is possible to cook at different time settings, depending on the the type of food and/or needs:

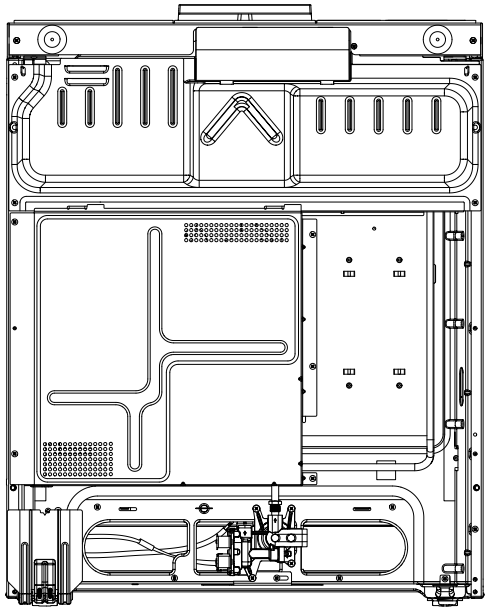
Mode	Temperature	Time	Recommend-ed Modes
Low	200°F	12 hrs	Chicken soup, beef roast
Medium	225°F	8 hrs	Pastas, beef roast
High	250°F	4 hrs	Beef roast

Counterweights

The "bricks" on the appliance are counterweights that help prevent the range from tipping. They serve as a ballast to provide stability to the range. They are installed for safety purposes and should not be removed.

Depending on the model:

- There will be 0 - 4 counterweights on the unit (some newer models do not have counterweights).
- They may or may not be all visible to the customer. Some might be hidden behind panels.



Odors or Smells

A small amount of smoke or odor can be normal, especially the first time a new range or oven is used. It is caused by the heating of new parts, insulating materials, a protective coating of oil that is used in the manufacturing process, and/or the tape used in shipping. It should dissipate after the first few uses.

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

It is recommended that you do not cook any food before this cycle as the smell and, potentially, the taste can stick with your food.

Ensure all packaging materials have been removed from the oven cavity. Set the oven to a “Bake” cycle, setting the temperature to 350 degrees. Continuing running the cycle for 60 minutes. If the smell persists after the cycle, repeat the process once or twice more. Once the oven cavity is cool, wipe down the interior with a soft, damp cloth.

NOTE: To help the smell dissipate more quickly, open a window or increase ventilation in the area.

Guide des commandes de la cuisinière à gaz avec commandes à l'avant

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

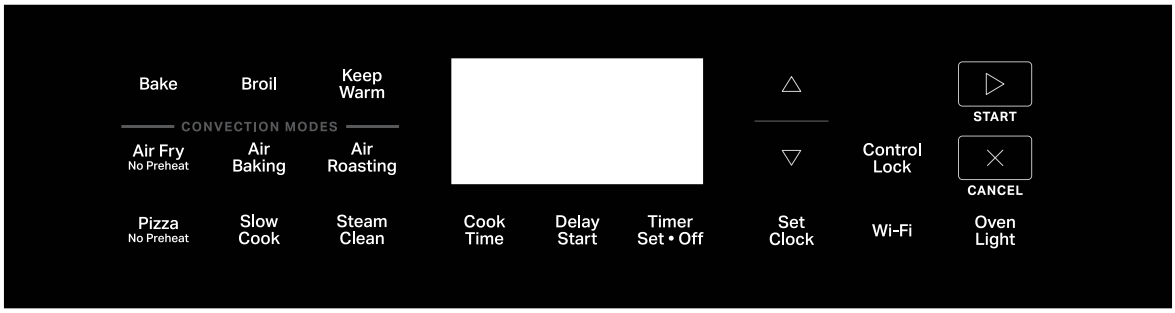
Ces instructions couvrent plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel pour obtenir des instructions plus détaillées ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au **www.whirlpool.com/owners** 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.



TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
START (MISE EN MARCHE)	**Démarrage de la cuisson**	La touche START (MISE EN MARCHE) met en marche n'importe quelle fonction du four.
CANCEL (ANNULATION)	**Fonction de la cuisinière**	La touche CANCEL (ANNULATION) désactive toutes les fonctions du four correspondant à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
Bake (Cuisson au four)	**Cuisson et rôtissage au four**	**1.** Appuyer sur Bake (Cuisson au four). **2.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) une fois l'opération terminée. **REMARQUE :** Le ventilateur s'arrête lorsque la porte 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 Cook Time (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Cuisson minutée), continuent leur compte à rebours. **REMARQUE :** La fonction « Pro preheat » (Préchauffage Pro) est désactivée lorsque la table de cuisson est allumée.

TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Broil (Cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur Broil (Cuisson au gril). **2.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2 et appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) une fois l'opération terminée. **REMARQUE :** Le ventilateur s'arrête lorsque la porte 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 Cook Time (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.
Pizza (No Preheat) (Sans préchauffage)	**Plats préparés surgelés**	**1.** Appuyer sur la touche « Pizza — No Preheat » (Pizza — sans préchauffage). Régler la température selon les recommandations figurant sur l'emballage de l'aliment à l'aide des flèches. **2.** Appuyer sur la touche « START » (MISE EN MARCHE) et utiliser les flèches pour régler la durée de cuisson. **3.** Appuyer de nouveau sur la touche START (MISE EN MARCHE) pour confirmer la durée de cuisson et ajouter les aliments. Placer le plat sur une grille plate du four à la position 3 ou 4. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». **4.** Une fois la porte fermée, le programme commence automatiquement. **5.** Le programme se poursuivra jusqu'à ce qu'il soit terminé ou jusqu'à ce qu'il soit arrêté manuellement à l'aide de la touche « CANCEL » (ANNULATION).
Air Fry (No Preheat) [Friture à l'air (Sans préchauffage)]	**Faire frire à l'air**	**1.** Placer les aliments directement dans le four. Consulter la section Positionnement des grilles et ustensiles pour plus de détails. **2.** Appuyer sur Air Fry (Friture à l'air). **3.** Saisir la température souhaitée à l'aide des touches numériques ou des flèches vers le haut ou vers le bas. Une tonalité résonnera si la température saisie est trop élevée ou basse. **4.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Il n'y a pas de préchauffage ou de tonalité de préchauffage. **5.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **6.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur et les éléments s'arrêtent lorsque la porte est ouverte et jusqu'à ce que la porte soit refermée. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.
Air Baking (Cuisson au four à l'air)	**Cuisson au four à l'air**	**1.** Appuyer sur Air Baking (Cuisson au four à l'air). **2.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) une fois l'opération terminée. **REMARQUE :** Le ventilateur s'arrête lorsque la porte 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 Cook Time (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.
Air Roasting (Rôtissage à l'air)	**Faire rôtir à l'air**	**1.** Appuyer sur la touche Other Modes (Autres modes). Appuyer plusieurs autres fois sur la touche Other Modes (Autres modes) permet d'accéder aux autres programmes dans Other Modes (Autres modes). **2.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour démarrer le programme souhaité.
Temp/Time (Température/durée)	**Réglage de la durée et de la température de cuisson**	Les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) servent à régler la durée et la température.

TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Timer Set • Off (Minuterie réglage • Arrêt)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 24 heures. **1.** Appuyer sur Timer Set • Off (Minuterie réglage • Arrêt). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en h-h-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». **3.** Appuyer sur Timer Set • Off (réglage • arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer de nouveau sur Timer Set • Off (Réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche 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.
Oven Light (Lampe du four)	**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 Lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Steam Clean (nettoyage à la vapeur)	**Programme de nettoyage**	Consulter la section « Programme de nettoyage à la vapeur » du manuel d'utilisation.
Control Lock (Verrouillage des commandes)	**Verrouillage des commandes du four**	Pour accéder au verrouillage des commandes du four (sur les modèles spécifiques) : **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur la touche « Control Lock » (Verrouillage des commandes). **3.** Un compte à rebours commence et la commande se verrouille. **4.** Répéter les étapes 2 et 3 pour déverrouiller les commandes.
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Maintenir les aliments au chaud à une température donnée**	**1.** Appuyer sur la touche Other Modes (Autres modes). Appuyer plusieurs autres fois sur la touche Other Modes (Autres modes) permet d'accéder aux autres programmes dans Other Modes (Autres modes). **2.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour démarrer le programme souhaité.
Slow Cook (Cuisson lente)	**Programme de cuisson lente**	**1.** Appuyer sur Slow Cook (Cuisson lente). **2.** Utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier la température. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour mettre fin au programme sans minuterie.

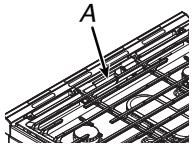
TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Delay Start (Mise en marche différée)	**Mise en marche différée du programme**	**Pour régler la mise en marche différée du programme :** **1.** Sélectionner un programme de cuisson. **2.** Appuyer sur Delay Start (Mise en marche différée). **3.** Utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier la durée. **4.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour commencer le compte à rebours. Le programme de cuisson démarre automatiquement lorsque le compte à rebours est terminé. **Pour régler une minuterie automatique avant le début du programme de mise en marche différée :** **1.** Sélectionner un programme de cuisson. **2.** Appuyer sur OVEN TIMER (MINUTERIE DU FOUR) et utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier la durée de cuisson. **3.** Appuyer immédiatement sur Delay Start (Mise en marche différée) et utiliser les flèches vers le haut et le bas pour modifier la durée de la mise en marche différée. **4.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). La durée de cuisson commencera automatiquement une fois le compte à rebours de mise en marche différée terminé. **Pour régler une minuterie automatique pendant que le compte à rebours de la mise en marche différée est en cours :** **1.** Appuyer sur OVEN TIMER (MINUTERIE DU FOUR). **2.** L'icône de l'horloge s'allume. Utiliser les touches fléchées pour augmenter la durée. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour confirmer la durée de cuisson et revenir au compte à rebours de la mise en marche différée. La durée de cuisson commencera automatiquement une fois le compte à rebours de mise en marche différée terminé. **4.** Appuyer à nouveau sur START (MISE EN MARCHE) pour contourner la mise en marche différée et démarrer immédiatement le compte à rebours de la minuterie de cuisson. **Pour modifier la durée de mise en marche différée pendant que le compte à rebours de mise en marche différée est en cours :** **1.** Appuyer sur Delay Start (Mise en marche différée). **2.** Utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier la durée. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Le nouveau compte à rebours commence.
Wi-Fi	**Connexion Internet**	Consulter la section « Guide de connexion Internet pour les appareils connectés seulement » du manuel d'utilisation.
Set Clock (Réglage de l'horloge)	**Horloge**	L'horloge utilise un programme de 12 heures. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur Set Clock (réglages de l'horloge). **3.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur Set Clock (Réglage de l'horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) pour régler les minutes. **4.** Appuyer sur Set Clock (Réglage de l'horloge) ou sur la touche START (MISE NE MARCHE).
Cook Time (Durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction Cook Time (Durée de cuisson) 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 régler Timed Cook (Cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (Cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».

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.

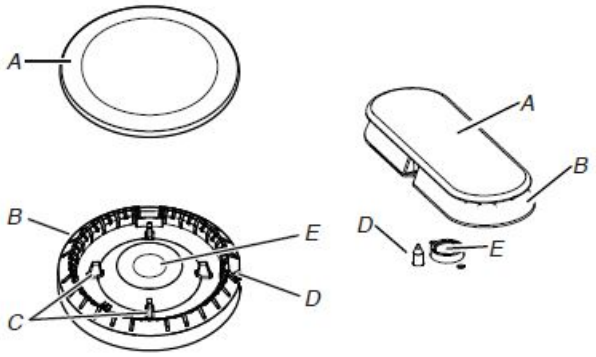
Tiroir de remisage
Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d'objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

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.



A. Évent du four

Brûleur de surface



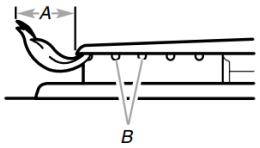
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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

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

Alignement : S'assurer d'aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-injecteur situé sur la 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 produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage, ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger le tube de gaz contre tout renversement.



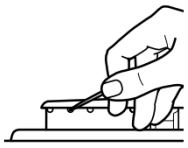
A. 1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

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 d'autres produits pénétrer dans les orifices de brûleur.

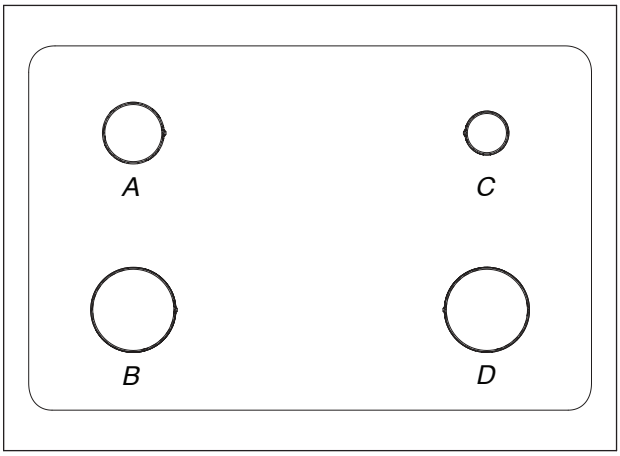
Nettoyage :

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

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer comme indiqué à la section « Nettoyage général » du 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.

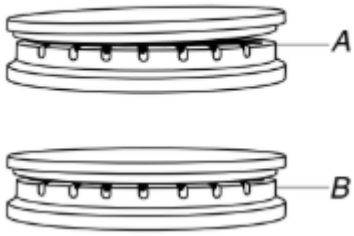


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Voir l'illustration suivante pour connaître la position des brûleurs.



A. Moyen (semi- rapide)
B. Grand (ultra rapide)
C. Petit (auxiliaire)
D. Grand (ultra rapide)

5. 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

6. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleurs appropriées.

   IMPORTANT : La partie inférieure des petits chapeaux et des chapeaux moyens est différente. Ne pas poser un chapeau de la mauvaise taille sur la base du brûleur.

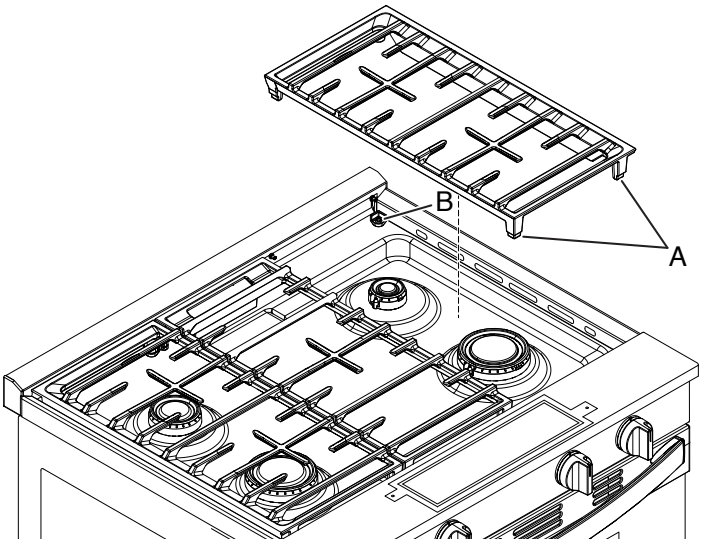


Petit chapeau (AUX) | Chapeau moyen (semi-rapide) | Grand chapeau ultra rapide

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

Grilles en fonte

Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut écailler ou rayer la table de cuisson.



A. Butoir
B. Indentations d'alignement

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

Ustensiles de cuisson

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

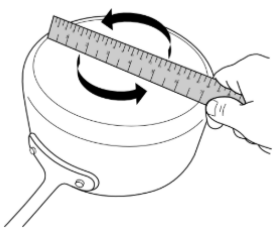
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace 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.

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

Pour 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.



Préparation de conserves 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 au four

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

- Les robinets de gaz peuvent produire un bruit « d'éclatement » lorsqu'ils sont ouverts ou fermés.
- Les allumeurs émettront plusieurs « déclics » jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée.
- Un bruit « d'affaissement » peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.
- Il est normal d'entendre ce son toutes les 1 à 3 minutes pendant le programme.

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.

REMARQUE : Sur certains modèles : Le ventilateur s'arrête lorsque la porte 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 Cook Time (Minuteries de cuisson) ou Timed Cook (fonctions de cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

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

Fahrenheit et Celsius

1. Maintenir enfoncée la flèche « vers le haut » pendant 5 secondes pour passer des unités de température Fahrenheit aux unités Celsius.
2. Appuyer sur n'importe quelle touche ou sur CANCEL (ANNULATION) pour revenir à l'utilisation normale.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Fonctions de base

Un seul signal sonore

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

Désactivation des signaux sonores

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

1. Appuyer sur la lampe du four pendant 5 secondes pour désactiver le son.
2. Pour réactiver le son, répéter l'étape 1.

Sons des touches

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

Pour modifier : Appuyer sur la touche Light (Éclairage) pendant 5 secondes. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir du mode, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION).

Set Clock (Réglage de l'horloge)

1. Si le Wi-Fi est activé, appuyer sur le bouton « Set Clock » (Réglage de l'horloge) de l'écran pour régler automatiquement l'heure.
2. Si le Wi-Fi n'est pas activé, appuyer sur le bouton « Set Clock » (Réglage de l'horloge) de l'écran et utiliser les flèches « VERS LE HAUT » et « VERS LE BAS » pour régler manuellement les heures.
3. Appuyer sur la touche « START » (MISE EN MARCHE) pour régler manuellement les minutes.
4. Appuyer de nouveau sur « START » (MISE EN MARCHE) pour revenir à l'écran normal.

Demo Mode (Démonstration)

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

1. Pour activer le mode de démonstration, appuyer sur les touches suivantes dans cet ordre : « DELAY » (DIFFÉRÉ), « DELAY » (DIFFÉRÉ), flèche « VERS LE HAUT », « COOK TIMER » (MINUTERIE DE CUISSON).
2. Confirmer en appuyant sur la touche « START » (MISE EN MARCHE).
3. Pour désactiver le mode de démonstration, répéter l'étape 1. L'écran revient à l'état de veille.

Sabbath Mode (Sabbat)

Le mode Sabbath (Sabbat) place le four sur un réglage de veille ou de cuisson gérée jusqu'à ce qu'il soit éteint.

Lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est réglé, aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

3 états peuvent être définis :

1. **Mode inactif Sabbat (pas de lumières, pas de tonalités, pas de programme en marche).**
   a. Maintenir enfoncée la touche « Cook Time » (Durée de cuisson) pendant 5 secondes.
   b. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) pour accéder au mode inactif Sabbat. Aucun programme de cuisson ne peut être lancé une fois ce mode activé. Ce mode reste activé pendant 74 heures à moins d'être désactivé manuellement.
   c. Pour annuler le mode inactif Sabbat, maintenez la touche « Cook Time » (Durée de cuisson) enfoncée pendant 5 secondes.
2. **Cuisson au four Sabbat pendant 74 heures à une température définie.**
   a. Maintenir enfoncée la touche « Cook Time » (Durée de cuisson) pendant 5 secondes.
   b. Appuyer sur la touche « Bake » (Cuisson au four) pour activer le réglage de la température.
   c. Utiliser les flèches pour régler la température par incréments de 25 degrés.
   d. Appuyer sur la touche « START » (MISE EN MARCHE) pour démarrer le programme de cuisson. Le programme restera à la température réglée pendant les 74 heures complètes ou jusqu'à ce qu'il soit désactivé manuellement.
   e. Pour annuler le mode inactif Sabbat, maintenez la touche « Cook Time » (Durée de cuisson) enfoncée pendant 5 secondes.

   REMARQUE : pendant que la cuisson Sabbat est en cours d'exécution, la température peut être réglée par incréments de 25 degrés à l'aide des touches fléchées, mais aucun changement ne s'affichera à l'écran.
3. **Cuisson au four Sabbat avec programme de cuisson minuté.**
   a. Maintenir enfoncée la touche « Cook Time » (Durée de cuisson) pendant 5 secondes.
   b. Appuyer sur la touche « Bake » (Cuisson au four) pour activer le réglage de la température.
   c. Utiliser les flèches pour régler la température par incréments de 25 degrés.
   d. Appuyer sur « Cook Time » (Durée de cuisson) pour régler la durée du programme par incréments de 5 minutes.
   e. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour lancer le programme de cuisson Sabbat minuté. Une fois la durée de cuisson du programme terminée, le four passera en mode inactif pendant le reste des 72 heures ou jusqu'à ce qu'il soit éteint manuellement.
   f. Pour annuler le mode inactif Sabbat, maintenez la touche « Cook Time » (Durée de cuisson) enfoncée pendant 5 secondes.

Étalonnage de la température du four

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

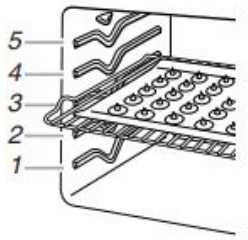
Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi la température peut être réglée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Réglage de la température du four :

1. Maintenir enfoncée la flèche « VERS LE BAS » pendant 5 secondes pour régler le décalage de la température d'étalonnage.
2. Utiliser les flèches « VERS LE HAUT » et « VERS LE BAS » pour régler le décalage de température.
3. Après 2 secondes, le message « Start? » (Mise en marche?) s'affiche. Appuyer sur « START » (MISE EN MARCHE) pour confirmer.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Utiliser l'illustration suivante comme guide.



Positions de grille

Grille 5 : Faire griller du pain ou des aliments peu épais et sans matières grasses

Grille 4 : Panier à friture à l'air, cuisson au four et cuisson au gril sur deux grilles

Grille 3 : La plupart des aliments cuits au four sur une tôle à biscuits, un moule à muffins ou une tôle à roulés; les gâteaux à étages; ainsi que le rôtissage de morceaux de poulet

Grille 2 : Tartes, mets en sauce, pain à levure, pains éclairs, plats surgelés et cuisson sur deux grilles

Grille 1 : Pour le rôtissage de grands et petits morceaux de viande et de volaille

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.

Panier à friture à l'air (vendu séparément)

Un des éléments qui rend la friture à l'air si efficace pour rendre les aliments croustillants est le panier perforé conçu pour la friture à l'air. Le panier à friture à l'air permet à l'air chaud de bien circuler sur toute la surface des aliments. Lorsque la fonction Air Fry (Friture à l'air) est utilisée, placer le panier de friture à l'air sur une grande plaque à pâtisserie pour ramasser les miettes, l'huile et réduire la production de fumée. Placer le panier et la plaque sur la grille 4 du four. Consulter les sections Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four du guide des commandes ou du guide du produit pour obtenir plus de détails.

Éviter d'utiliser plus d'un panier pour éviter la cuisson irrégulière.

Cuisson et rôtissage au 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.

Préchauffage

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

Température du four

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

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

Cuisson au four sans préchauffage

La cuisson au four sans préchauffage combine les phases de préchauffage et de cuisson pour donner d'excellents résultats sans attendre le préchauffage du four. Ce programme ne doit être utilisé que pour la cuisson, et non pour le grillage, la friture à l'air ou la cuisson par convection, et peut être utilisé pour les produits de boulangerie, les aliments surgelés et les protéines.

IMPORTANT : Les durées de cuisson peuvent varier en fonction de la recette, surveiller attentivement les aliments.

Cuire avec une seule grille dans le four et suivre toutes les instructions du fabricant, y compris ventiler, couvrir, remuer ou placer sur une plaque à pâtisserie pour garantir un bon résultat.

- Retirer les grilles supplémentaires du four et placer une grille dans le four au niveau 3.
- Pour les aliments sensibles au brunissement par le bas, il peut être nécessaire de placer la grille au niveau 4 et/ou d'utiliser un moule de cuisson léger, brillant et isolé pour obtenir des résultats optimaux.
- Placer le plat au centre de la grille et ne faire cuire qu'un seul paquet ou moule à la fois.
- Utiliser la température indiquée dans la recette/sur l'emballage.
- La durée de cuisson peut varier en fonction de l'aliment cuisiné. Rester prêt à vérifier les aliments avant le temps de cuisson minimum indiqué dans la recette/sur l'emballage, car les aliments peuvent cuire plus rapidement.
- Pour les températures supérieures à 450 °F, la cuisson des aliments peut prendre plus de temps que la durée indiquée dans la recette/sur l'emballage.

Sans préchauffage – Pizza et lasagne surgelées

Le programme sans préchauffage pour les pizzas et lasagnes surgelées règle automatiquement la durée de cuisson indiquée par le fabricant en combinant le préchauffage et la cuisson, pour offrir sans attente de bons résultats avec les plats congelés. Il est possible de choisir parmi deux options de programmes pour aliments : Pizza, lasagne. Le programme No Preheat (Pas de préchauffage) est conçu pour ne fonctionner qu'avec ces aliments.

IMPORTANT: Lors de l'utilisation du programme No Preheat (Pas de préchauffage), respecter toutes les instructions du fabricant, incluant la ventilation et le fait de recouvrir les aliments, de les mélanger ou de les poser sur une plaque à pâtisserie pour obtenir de bons résultats. Lors de la préparation de plats congelés, ne cuire que des aliments munis d'instructions pour un four conventionnel.

- Placer le plat au centre de la grille et sélectionner l'une des positions de grille recommandées pour le programme No Preheat (Pas de préchauffage) dans la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- Ne faire cuire qu'un plat ou une plaque à la fois.
- Utiliser la température et le temps de cuisson minimum indiqué sur l'emballage.
- Une tonalité vous indiquera de vérifier le degré de cuisson avant la fin du temps de cuisson et à la fin du temps de cuisson. L'affichage vous demandera d'ajouter du temps de cuisson (au besoin).

Cuisson au gril

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

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate. Les éléments ne s'allument pas si la porte est ouverte. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, les éléments de cuisson au gril s'éteindront immédiatement et se rallument dès la fermeture de la porte.

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

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

  Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter 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.

Friture à l'air

Pendant l'utilisation de la friture à l'air, les éléments de chauffage et le ventilateur s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Fermer la porte du four pour une température de cuisson adéquate.

IMPORTANT : La durée de cuisson, les températures et les instructions générales peuvent varier selon la recette.

La friture à l'air dans un grand four permet de simultanément frire à l'air une grande quantité d'aliments, mais il faut s'attendre à une plus longue durée de cuisson.

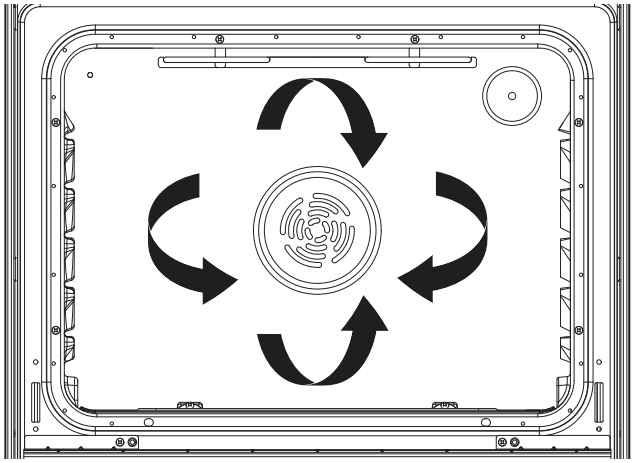
- Lors de l'utilisation de la friture à l'air, les aliments doivent être disposés en une seule couche et espacés uniformément.
- Consulter les instructions sur l'emballage des aliments pour connaître la durée et la température de cuisson par friture à l'air dans un four conventionnel.
- Pour des recettes avec des aliments frais dont la durée de cuisson dépasse 30 minutes, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé.
- Pour les aliments surgelés, avec os ou épais dont la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes, une durée supplémentaire pourrait être nécessaire.
- Il n'est pas recommandé de faire frire une pâte mouillée avec la friture à l'air.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, mélanger ou tourner les aliments à la moitié de la durée de cuisson. S'assurer de fermer la porte du four après avoir enlevé et insérant les aliments dans le four.
- Vaporiser le panier à friture à l'air d'huile pour éviter que les aliments y collent.

REMARQUE : Les aliments gras peuvent produire de la fumée pendant le programme de friture à l'air. L'utilisation adéquate du panier à friture à l'air et de la plaque à pâtisserie aidera à réduire la quantité de fumée produite. Maintenir le four et la plaque à pâtisserie propre aidera aussi à réduire la quantité de fumée.

Cuisson à l'air

Durant les programmes de cuisson à l'air, les brûleurs de cuisson s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.

IMPORTANT : La cuisson à l'air permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps. Cette cuisinière réduit automatiquement les températures réglées du four de 25 °F (15 °C) pour la cuisson à l'air.



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

REMARQUE : La porte du four doit être fermée pour la cuisson au gril à l'air.

Options de cuisson par convection

Air Bake (Cuisson au four à l'air) : Cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.

Air Roast (Rôtissage à l'air) : Poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

Air Broil (Cuisson au gril à l'air) : Morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

Air Bake (Cuisson au four à l'air), Air Roast (Rôtissage à l'air) et Air Broil (Cuisson au gril à l'air)

REMARQUE : Le ventilateur s'arrête lorsque la porte 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 Cook Time (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.

Durant la cuisson ou le rôtissage à l'air, les éléments de cuisson au four et au gril ainsi que les brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

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

Cuisson au gril

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

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate. L'élément ne s'allume pas si la porte est ouverte. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, les éléments de cuisson au gril s'éteindront immédiatement et se rallument dès la fermeture de la porte.

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

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

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

Cook Time (on some models) [Durée de cuisson (sur certains modèles)]

Réglage d'une cuisson minutée :

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

4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la caractéristique de touche 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 témoin 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 la touche START (MISE EN MARCHE).

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et de temps de cuisson à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4 et en appuyant sur Start (Mise en marche). Pour modifier la durée différée, annuler la fonction et répéter les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four se ferme automatiquement.
8. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

Slow Cook (Cuisson lente)

Cette méthode de cuisson est utilisée pour cuire lentement les aliments pendant une longue période dans une casserole à couvercle dans le four. Il s'agit d'une technique idéale pour infuser les saveurs progressivement, faire mijoter les aliments à feu doux, et elle est idéale pour les coupes de viande, les ragoûts, les soupes ou les sauces.

Pendant la cuisson lente, les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence (tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud si nécessaire, lorsque la convection est utilisée) pour assurer une bonne répartition de la chaleur. La porte ne doit pas être ouverte et il est conseillé d'utiliser un faitout à couvercle sur la deuxième position de grille (du bas vers le haut) pour obtenir les meilleurs résultats.

Avec la cuisson lente, il est possible de cuire à différents réglages de temps, en fonction du type d'aliment et/ou des besoins :

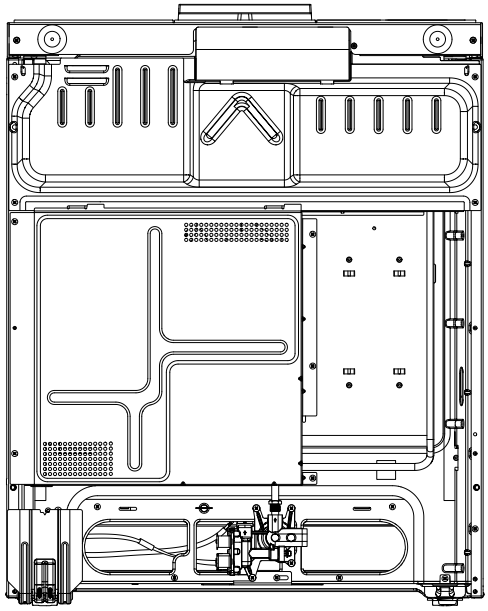
Mode	Temperature (Température)	Durée	Modes recommandés
Basse	200 °F	12 heures	Soupe au poulet, rôti de bœuf
Moyenne	225 °F	8 heures	Pâtes, rôti de bœuf
Élevée	250 °F	4 heures	Rôti de bœuf

Contrepoids

Les « briques » sur l'appareil sont des contrepoids qui empêchent la cuisinière de basculer. Elles servent de lest pour assurer la stabilité de la cuisinière. Elles sont installées à des fins de sécurité et ne doivent pas être enlevées.

Selon le modèle :

- L'appareil est équipé de 0 à 4 contrepoids (certains modèles plus récents n'ont pas de contrepoids).
- Ils peuvent ou non être tous visibles pour le client. Certains peuvent être cachés derrière des panneaux.



Odeurs

Une petite quantité de fumée ou d'odeur peut être normale, surtout lors de la première utilisation d'une nouvelle cuisinière ou d'un nouveau four. Elles sont causées par le chauffage de pièces neuves, des matériaux isolants, du revêtement protecteur ou de l'huile utilisé dans le processus de fabrication et/ou du ruban adhésif utilisé pour l'expédition. Elles devraient se dissiper après les premières utilisations.

IMPORTANT : Les émanations de fumée peuvent mettre en danger la santé de certains oiseaux qui y sont extrêmement sensibles. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Il est recommandé de ne pas faire cuire d'aliments avant ce programme, car l'odeur et, éventuellement, le goût peuvent s'incruster dans les aliments.

S'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cavité du four. Régler le four sur le programme « Bake » (Cuisson au four) et la température à 350 degrés. Laisser fonctionner la programme pendant 60 minutes. Si l'odeur persiste après le programme, répéter l'opération une ou deux fois de plus. Une fois la cavité du four refroidie, essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et humide.

REMARQUE: Pour aider l'odeur à se dissiper plus rapidement, ouvrir une fenêtre ou augmenter la ventilation de la zone.

Guía de controles de la estufa a gas frontal

GUÍA DE FUNCIONES

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

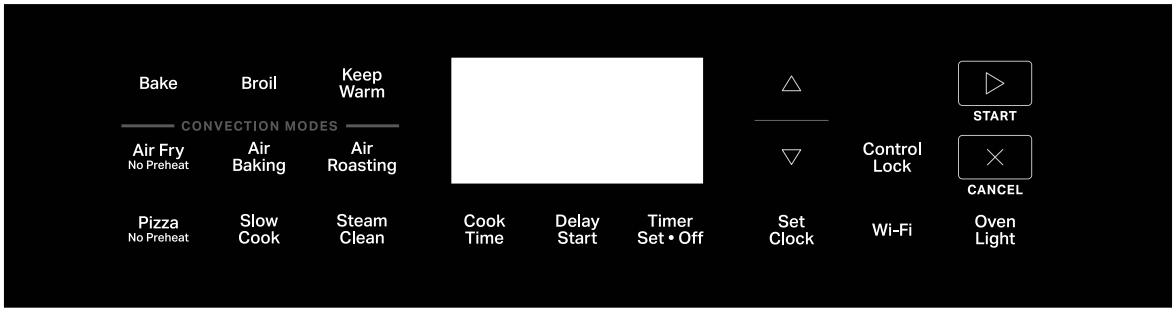
Estas instrucciones describen varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual para obtener instrucciones más detalladas o la sección de Preguntas frecuentes (FAQ) de nuestro sitio web en **www.whirlpool.com/owners** para instrucciones más detalladas. 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	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
START (INICIO)	**Inicio de cocción**	El botón START (INICIO) inicia cualquier función del horno.
CANCEL (CANCELAR)	**Función de la estufa**	El botón CANCEL (CANCELAR) detiene cualquier función del horno excepto Clock (Reloj) y Timer (Temporizador).
Bake (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione Bake (Hornear). **2.** Presione los botones de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **3.** Presione el botón START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione el botón START (INICIO). **5.** Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador 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. **NOTA:** La función “Pro preheat” (Precalentamiento pro) está desactivada cuando la superficie de cocción está encendida.
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione Broil (Asar a la parrilla). **2.** Presione los botones de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **3.** Presione el botón START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2 y presione el botón START (INICIO). **5.** Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador 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.

BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Pizza (No Preheat) (Sin precalentamiento)	**Alimentos previamente empaqueta-dos**	**1.** Presione el botón “Pizza — No Preheat” (Pizza — Sin precalentamiento). Ajuste la temperatura según se recomienda en el paquete del alimento con los botones de flecha. **2.** Presione el botón “START” (INICIO) y ajuste el tiempo de horneado con los botones de flecha. **3.** Presione de nuevo el botón START (INICIO), confirme el tiempo de horneado y agregue la comida Ubique los alimentos en una parrilla plana del horno en la posición de parrilla 3 o 4. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. **4.** Una vez que se cierre la puerta, el ciclo comenzará automáticamente. **5.** El ciclo continuará hasta que se complete o hasta que se apague manualmente con el botón “CANCEL” (CANCELAR).
Air Fry (No Preheat) [Freír sin aceite (Sin precalentamiento)]	**Freír sin aceite**	**1.** Coloque los alimentos directamente en la cavidad del horno. Consulte la sección Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear para obtener más información. **2.** Presione Air Fry (Freír sin aceite). **3.** Introduzca la temperatura deseada con el número o la flecha arriba o abajo. Sonará un tono si la temperatura introducida es demasiado baja o demasiado alta. **4.** Presione el botón START (INICIO). No hay precalentamiento ni tono de precalentamiento. **5.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (INICIO). **6.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador y los elementos se apagarán cuando se abra la puerta del horno hasta que esta se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
Air Baking (Hornear con aire)	**Hornear con aire**	**1.** Presione Air Baking (Hornear con aire). **2.** Presione los botones de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **3.** Presione el botón START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione el botón START (INICIO). **5.** Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador 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.
Air Roasting (Asar al aire)	**Asar al aire**	**1.** Presione el botón Other Modes (Otros modos). Las pulsaciones adicionales del botón Other Modes (Otros modos) alternará entre los otros ciclos dentro de otros modos. **2.** Presione START (INICIO) para iniciar el ciclo que desee.
Temp/Time (Temperatura/Tiempo)	**Ajuste de temperatura y tiempo**	Los botones de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con flechas hacia arriba y abajo se utilizan para ajustar el tiempo y la temperatura.
Timer Set • Off (Ajustar • Apagar el temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 24 horas. **1.** Presione Timer Set • Off (Ajustar • Apagar el temporizador). **2.** Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”. **3.** Presione Timer Set • Off (Ajustar • Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione Timer Set • Off (Ajustar • Apagar el temporizador) de nuevo para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón CANCEL (CANCELAR), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione Timer Set • Off (Ajustar • Apagar el temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos.
Oven Light (Luz del horno)	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón Luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.

BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Steam Clean (Limpieza con vapor)	**Ciclo de limpieza**	Consulte la sección “Ciclo de limpieza con vapor” en el Manual del propietario.
Control Lock (Bloqueo de controles)	**Bloqueo de controles del horno**	Para acceder al bloqueo de controles del horno (en modelos específicos): **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Mantenga presionado el botón “Control Lock” (Bloqueo de controles). **3.** Comenzará una cuenta regresiva y el control se bloqueará. **4.** Repita los pasos 2 y 3 para desbloquear los controles.
Keep Warm (Mantener caliente)	**Mantener la comida caliente a una temperatura determinada**	**1.** Presione el botón Other Modes (Otros modos). Las pulsaciones adicionales del botón Other Modes (Otros modos) alternará entre los otros ciclos dentro de otros modos. **2.** Presione START (INICIO) para iniciar el ciclo que desee.
Slow Cook (Cocción lenta)	**Ciclo de cocción lenta**	**1.** Presione Slow Cook (Cocción lenta). **2.** Utilice las flechas arriba o abajo para aumentar la temperatura. **3.** Presione START (INICIO). **4.** Presione CANCEL (CANCELAR) para finalizar el ciclo no cronometrado.
Delay Start (Inicio diferido)	**Ciclo de inicio diferido**	**Para configurar el ciclo de inicio diferido:** **1.** Seleccione un ciclo de cocción. **2.** Presione Delay Start (Inicio diferido). **3.** Utilice las flechas arriba o abajo para aumentar el retardo de tiempo. **4.** Presione START (INICIO) para comenzar la cuenta regresiva. El ciclo de cocción comenzará automáticamente cuando se haya completado la cuenta regresiva. **Para configurar un temporizador automático antes de que comience el ciclo de inicio diferido:** **1.** Seleccione un ciclo de cocción. **2.** Presione OVEN TIMER (TEMPORIZADOR DEL HORNO) y utilice las flechas arriba o abajo para aumentar el tiempo de cocción. **3.** Presione inmediatamente Delay Start (Inicio diferido) y utilice las flechas arriba o abajo para aumentar el retardo de tiempo. **4.** Presione START (INICIO). El tiempo de cocción comenzará automáticamente después de que se haya completado la cuenta regresiva de inicio diferido. **Para configurar un temporizador automático mientras se ejecuta la cuenta regresiva de retardo:** **1.** Presione OVEN TIMER (TEMPORIZADOR DEL HORNO). **2.** Se encenderá el icono del reloj. Use los botones de flecha para aumentar el temporizador. **3.** Presione START (INICIO) para confirmar el temporizador de cocción y volver a la cuenta regresiva del tiempo de retardo. El tiempo de cocción comenzará automáticamente después de que se haya completado la cuenta regresiva de inicio diferido. **4.** Presione START (INICIO) nuevamente para omitir el tiempo de retardo e iniciar de inmediato la cuenta regresiva del temporizador de tiempo de cocción. **Para editar el tiempo de retardo mientras se ejecuta la cuenta regresiva de retardo:** **1.** Presione Delay Start (Inicio diferido). **2.** Utilice las flechas arriba o abajo para modificar el tiempo. **3.** Presione START (INICIO). La nueva cuenta regresiva comenzará.
Wi-Fi	**Conectividad de Internet**	Consulte la sección “Guía de conectividad a Internet para los electrodomésticos conectados” en el Manual del propietario.

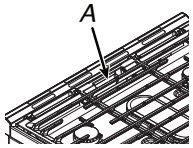
BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Set Clock (Ajustar reloj)	**Reloj**	El reloj tiene un ciclo de 12 horas. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione Set Clock (Ajustar reloj). **3.** Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. Presione Set Clock (Ajustar reloj) para cambiar a los minutos. Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar los minutos. **4.** Presione el botón Set Clock (Ajustar reloj) o START (INICIO).
Cook Time (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.

Temperatura de la superficie

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

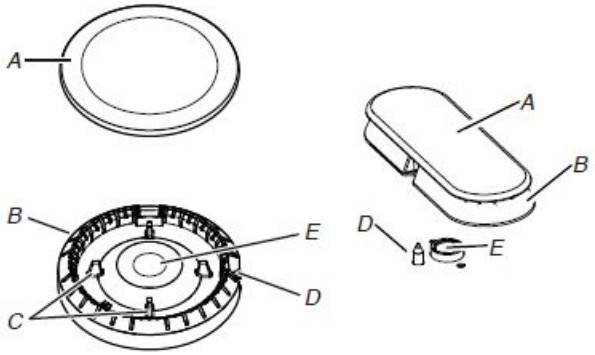
Cajón de almacenamiento
Cuando el horno está en funcionando, es posible que el cajón se caliente. No guarde en el cajón objetos de plástico, paños ni otros objetos que pudieran derretirse o quemarse.

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.



A. Ducto de ventilación del horno

Quemadores de superficie



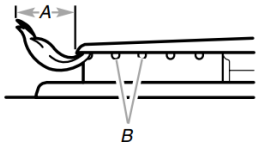
A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

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”.

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

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

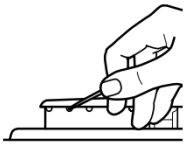
Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza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

Para limpiar:

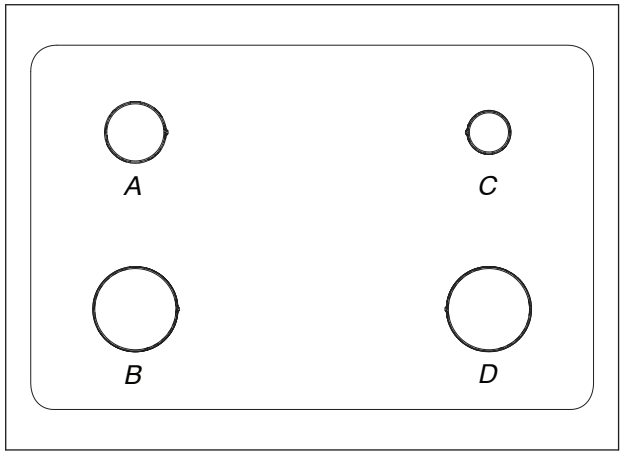
IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, cloro ni eliminadores de óxido.

1. Retire la tapa de 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.

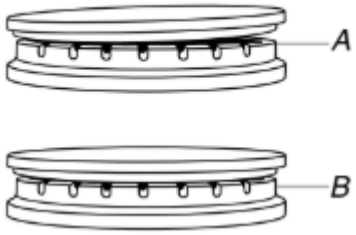


4. Vuelva a colocar la base del quemador. La base de cada quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador. Vea la ilustración siguiente para las posiciones de los quemadores.



A. Mediano (Semirrápido)
B. Grande (Ultrarrápido)
C. Pequeño (Auxiliar)
D. Grande (Ultrarrápido)

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



A. Incorrecto
B. Correcto

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

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

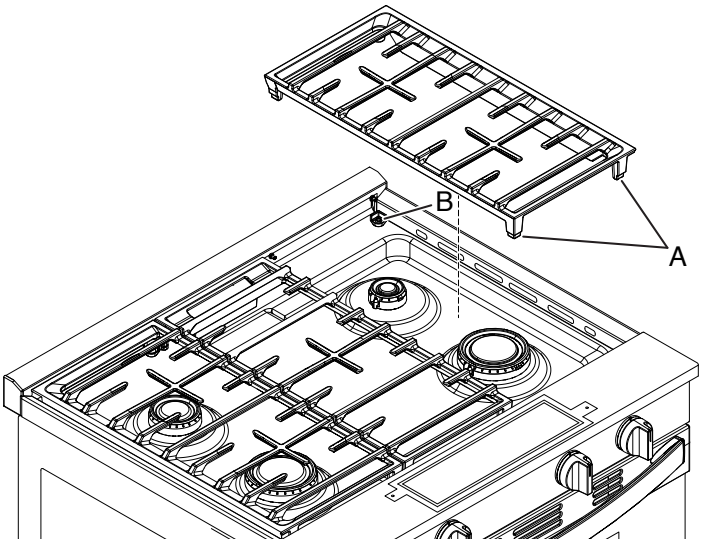


Tapa pequeña (auxiliar) | Tapa mediana (semirrápido) | Tapa grande ultrarrápido

7. 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.

Parrillas de hierro fundido

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



A. Parachoques
B. Hendiduras de alineación

Asegúrese de regresar las rejillas a su posición normal (abajo) una vez que se complete la limpieza. Las rejillas se pueden retirar para limpiar.

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.

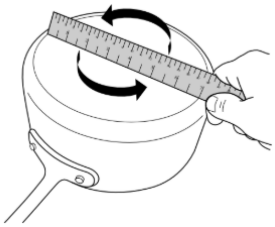
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las rejillas. 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 rejillas.

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. ■ Puede dejar restos de aluminio que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o 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. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
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. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Para obtener resultados óptimos, el utensilio 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 o asar 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.
- Es normal escuchar este sonido cada 1-3 minutos durante el ciclo.

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.

NOTA: En algunos modelos: El ventilador 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.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

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

Fahrenheit y Celsius

1. Mantenga presionada la tecla de flecha “arriba” durante 5 segundos para alternar entre grados Fahrenheit y Celsius.
2. Presione cualquier botón o CANCEL (CANCELAR) para volver al uso normal.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

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

Deshabilitar los tonos audibles

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

1. Presione la luz del horno durante 5 segundos para desactivar el ruido.
2. Para volver a habilitar el sonido, repita el paso 1.

Tonos del botón

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse un botón.

Para cambiar: Mantenga presionado Light (Luz) durante 5 segundos. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione el botón CANCEL (CANCELAR).

Set Clock (Ajustar reloj)

1. Si el Wi-Fi está habilitado, presione el botón “Set Clock” (Ajustar reloj) en la pantalla para ajustar automáticamente la hora.
2. Si el Wi-Fi no está habilitado, presione el botón “Set Clock” (Ajustar reloj) en la pantalla y use las teclas de flecha “ARRIBA” y “ABAJO” para ajustar las horas manualmente.
3. Presione el botón “START” (INICIO) para luego ajustar los minutos manualmente.
4. Presione “START” (INICIO) nuevamente para regresar a la pantalla inactiva.

Demo Mode (Demostración)

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

1. Para habilitar el modo de demostración, presione los siguientes botones en este orden: “DELAY” (DIFERIR), “DELAY” (DIFERIR), flecha “ARRIBA”, “COOK TIMER” (TEMPORIZADOR).
2. Confirme presionando el botón “START” (INICIO).
3. Para desactivar el modo de demostración, repita el paso 1. La pantalla volverá al estado inactivo.

Sabbath Mode (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) pone el horno en un ajuste de reposo controlado o de horneado controlado hasta que se apaga.

Cuando se fije el modo Sabbath (Sabbat), no sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura. Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato.

Hay 3 estados que se pueden configurar:

1. **Modo inactivo Sabbath (Sabbat) (sin luces, sin tonos, sin ciclo en funcionamiento)**
   a. Mantenga presionado el botón “Cook Time” (Tiempo de cocción) durante 5 segundos.
   b. Presione el botón “START” (INICIO) para acceder al modo inactivo Sabbath (Sabbat). No se puede iniciar ningún ciclo de horneado una vez que este modo esté activo. Este modo permanecerá activo durante 74 horas o hasta que se apague manualmente.
   c. Para cancelar el modo inactivo Sabbath (Sabbat), mantenga presionado el botón “Cook Time” (Tiempo de cocción) durante 5 segundos.
2. **Hornear en Sabbat durante 74 horas a una temperatura establecida.**
   a. Mantenga presionado el botón “Cook Time” (Tiempo de cocción) durante 5 segundos.
   b. Presione el botón “Bake” (Hornear) para habilitar el ajuste de temperatura.
   c. Use las teclas de flecha para ajustar la temperatura en incrementos de 25 grados.
   d. Presione el botón “START” (INICIO) para comenzar el ciclo de horneado. El ciclo se mantendrá a la temperatura ajustada durante las 74 horas completas o hasta que se apague manualmente.
   e. Para cancelar el modo inactivo Sabbath (Sabbat), mantenga presionado el botón “Cook Time” (Tiempo de cocción) durante 5 segundos.

   NOTA: Mientras Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) está en funcionamiento, la temperatura se puede ajustar en incrementos de 25 grados utilizando los botones de flecha, pero no se mostrará ninguna información en la pantalla.
3. **Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) con ciclo Timed Bake (Horneado programado).**
   a. Mantenga presionado el botón “Cook Time” (Tiempo de cocción) durante 5 segundos.
   b. Presione el botón “Bake” (Hornear) para habilitar el ajuste de temperatura.
   c. Use las teclas de flecha para ajustar la temperatura en incrementos de 25 grados.
   d. Presione “Cook Time” (Tiempo de cocción) para ajustar el tiempo del ciclo en incrementos de 5 minutos.
   e. Presione START (INICIO) para iniciar el ciclo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) programado. Una vez que se haya completado el tiempo de cocción del ciclo, el horno entrará en un estado inactivo durante el resto de las 72 horas o hasta que se apague manualmente.
   f. Para cancelar el modo inactivo Sabbath (Sabbat), mantenga presionado el botón “Cook Time” (Tiempo de cocción) durante 5 segundos.

Calibración 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 mantener una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

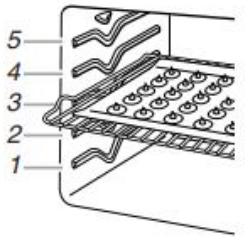
El horno proporciona temperaturas exactas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar la temperatura para adecuarla a sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione la tecla de flecha “ABAJO” durante 5 segundos para ajustar el desplazamiento de la temperatura de calibración.
2. Utilice las flechas “ARRIBA” y “ABAJO” para ajustar el desplazamiento de temperatura.
3. Después de 2 segundos, aparecerá un mensaje “Start?” (¿Iniciar?). Presione “START” (INICIO) para confirmar.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

Use como guía la ilustración siguiente.



Posiciones de la parrilla:

Parrilla 5: Para tostar pan o asar alimentos de poco grosor y sin grasa.

Parrilla 4: Canasta para freír al aire, hornear y asar a la parrilla con dos parrillas

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en bandeja para galletas, bandeja para panecillos o bandeja para galletas con lados y pasteles en capas; asado de pollo troceado.

Parrilla 2: Pasteles, guisos, pan con levadura, panes rápidos, alimentos precocidos congelados y horneado en dos parrillas

Parrilla 1: Asado de cortes grandes y pequeños de carne y aves

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.

Canasta para freír sin aceite (se vende por separado)

Parte de la eficacia de las freidoras sin aceite a la hora de freír los alimentos tiene que ver con la canasta perforada diseñada para ello. La canasta para freír sin aceite permite que el aire caliente circule por toda la superficie de los alimentos. Cuando utilice la función Air Fry (Freír sin aceite), coloque la canasta para freír sin aceite en la parte superior de una bandeja para hornear grande para recoger las migas, el aceite y mitigar el humo. Coloque la canasta y la lámina en la posición 4 de la parrilla del horno. Consulte la sección Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear en la Guía de control o en la Guía del producto para obtener más detalles. Evite usar más de una canasta para evitar que los alimentos se cocinen de forma dispareja.

Hornear y asar

Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener una temperatura precisa y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de 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.

Precalentamiento

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

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.

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

No Preheat (Sin precalentamiento) – Bake (Hornear)

No Preheat Bake (Sin precalentamiento Hornear) combina la fase de precalentamiento y horneado para ofrecer excelentes resultados sin esperar a que el horno se precaliente. Este ciclo solo debe usarse para hornear, no para asar, freír sin aceite ni para hornear por convección, y puede usarse con productos horneados, alimentos congelados y proteínas.

IMPORTANTE: Los tiempos de cocción pueden variar según la receta, observe los alimentos con frecuencia.

Cocine con una sola parrilla en el horno y siga todas las instrucciones del fabricante, incluyendo la ventilación, la cobertura, la mezcla o la colocación en una bandeja de hornear para garantizar un buen resultado.

- Retire las parrillas adicionales del horno y coloque una parrilla en el horno a nivel de la parrilla 3.
- Para los alimentos sensibles al dorado del fondo, es posible que deba aumentar la parrilla al nivel 4 y/o usar una bandeja para hornear ligera, brillante y aislada para obtener resultados óptimos.
- Coloque el plato en el centro de la parrilla y hornee un solo paquete o charola por vez.
- Use la temperatura de la receta/paquete.
- Dependiendo del alimento que vaya a cocinar, el tiempo de cocción puede cambiar. Esté preparado para revisar los alimentos antes del tiempo mínimo de cocción de la receta/paquete, los alimentos pueden cocinarse más rápido.
- Para temperaturas superiores a 450° F, los alimentos pueden tardar más que el tiempo de cocción de la receta/paquete.

No Preheat (Sin precalentamiento) – Frozen Pizza (Pizza congelada) y Frozen Lasagna (Lasaña congelada)

Los ciclos de No Preheat (Sin precalentemiento) para frozen pizza (pizza congelada) y frozen lasagna (lasaña congelada) ajustan automáticamente el tiempo de horneado del fabricante combinando el precalentamiento y el horneado para ofrecer excelentes resultados con alimentos congelados envasados sin tener que esperar. Se pueden elegir dos opciones programadas para alimentos: Pizza (Pizza), Lasagna (Lasaña). Los ciclos No Preheat (Sin precalentamiento) han sido personalizados para funcionar solo con estos alimentos.

IMPORTANTE: Cuando se utiliza No Preheat (Sin precalentamiento), siga todas las instrucciones del fabricante, incluyendo la ventilación, la cobertura, la mezcla o la colocación en una bandeja de hornear para garantizar un buen resultado. Al cocinar alimentos congelados, solo se deben cocinar los que contengan instrucciones para cocinarlos en un horno convencional.

- Coloque el recipiente en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrilla recomendadas para el precalentamiento en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- Hornee un solo paquete o charola a la vez.
- Utilice la temperatura y el tiempo de horneado 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.

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 una bandeja 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. Los elementos no se encienden si la puerta está abierta. Si se abre la puerta del horno durante el asado a la parrilla, el elemento asador se apagará de inmediato y se encenderá una vez que se cierre la puerta.

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, 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 “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una rejilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

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

Freír sin aceite

Durante la fritura sin aceite, los elementos calefactores y el ventilador se encienden y apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Cierre la puerta del horno para garantizar la temperatura adecuada.

IMPORTANTE: Los tiempos de cocción, las temperaturas y las instrucciones generales pueden variar según la receta.

Freír sin aceite en una cavidad de horno grande permite freír más alimentos a la vez, por lo que cabe esperar tiempos de horneado más largos.

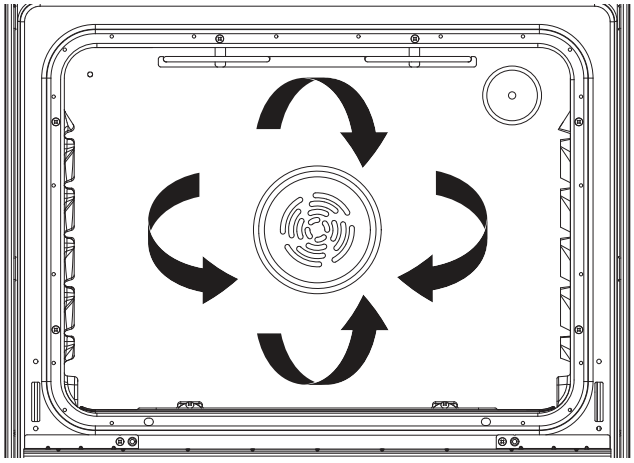
- Al freír sin aceite, los alimentos deben estar uniformemente espaciados en la canasta para freír sin aceite en una sola capa.
- Consulte las instrucciones de los alimentos envasados para hornear en horno convencional con respecto al tiempo y la temperatura para freír sin aceite.
- Para recetas de alimentos frescos con tiempos de cocción superiores a 30 minutos, se recomienda un precalentamiento de 5-10 minutos.
- Para alimentos congelados, con hueso o densos con tiempos de cocción de menos de 15 minutos, es posible que se requiera tiempo adicional.
- No se recomienda utilizar masa húmeda al freír sin aceite.
- Para obtener el mejor rendimiento, agite o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de hornear. Asegúrese de cerrar la puerta del horno después de retirar e introducir los alimentos de nuevo en la cavidad.
- Rocíe la cesta para freír con aceite para evitar que los alimentos se peguen a esta.

NOTA: Los alimentos grasientos pueden producir humo durante el ciclo de fritura sin aceite. El uso adecuado de la canasta para freír sin aceite y de la bandeja para hornear ayudará a reducir la cantidad de humo producida. Mantener un horno y una bandeja para hornear limpios también ayudará a reducir la cantidad de humo.

Air Cooking (Cocción por aire)

Los ciclos de Air Cooking (Cocción por aire) encienden y apagan el quemador de horneado en intervalos mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.

IMPORTANTE: Con la cocción por aire, la mayoría de los alimentos se pueden cocinar a una temperatura más baja o durante menos tiempo. Esta estufa reduce automáticamente la temperatura fijada del horno en 25 °F (15 °C) para la cocción por aire.



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

NOTA: La puerta del horno debe estar cerrada para asar a la parrilla con aire.

Opciones de convección

Air Baking (Hornear con aire): horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles.

Air Roast (Asar con aire): pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res.

Air Broil (Asar a la parrilla con aire): cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular

Air Bake (Hornear con aire), Air Roast (Asar al aire) y Air Broil (Asar a la parrilla con aire)

NOTA: El ventilador 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.

Durante el horneado o asado al aire, los elementos o quemadores de horneado y asado se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno mientras el ventilador hace circular el aire caliente.

Si se abre la puerta del horno durante el horneado o asado al aire, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando cierre la puerta del horno.

Asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 2 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la rejilla en una bandeja 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. El elemento no se enciende si la puerta está abierta. Si se abre la puerta del horno durante el asado a la parrilla, el elemento asador se apagará de inmediato y se encenderá una vez que se cierre la puerta.

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. 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. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

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

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una rejilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Cook Time (on some models) [Tiempo de cocción (en algunos modelos)]

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 finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Vea la función 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 (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 el botón START (INICIO).

   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de Temperature (Temperatura) y/o Cook Time (Tiempo de cocción). en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4 y presione Start (Inicio). Para cambiar el tiempo de retraso, cancele la función y repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.
8. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

Slow Cook (Cocción lenta)

Este es un método de cocción utilizado para cocinar los alimentos lentamente durante un largo período de tiempo en una olla con tapa en el horno. Esta es una técnica ideal para infundir sabores de forma gradual, cociendo a fuego lento los alimentos a fuego lento, y es perfecto para cortes de carne, guisos, sopas o salsas.

Durante la cocción lenta, los elementos de horneado y asado se encienden y se apagan en intervalos (mientras el ventilador rodea el aire caliente cuando corresponde, si hay convección) para garantizar una distribución adecuada del calor. La puerta no debe abrirse y se recomienda usar un horno holandés con tapa en la segunda posición de la parrilla (de abajo hacia arriba) para obtener mejores resultados.

Con la cocción lenta es posible cocinar en diferentes configuraciones de tiempo, dependiendo del tipo de alimento y/o necesidades:

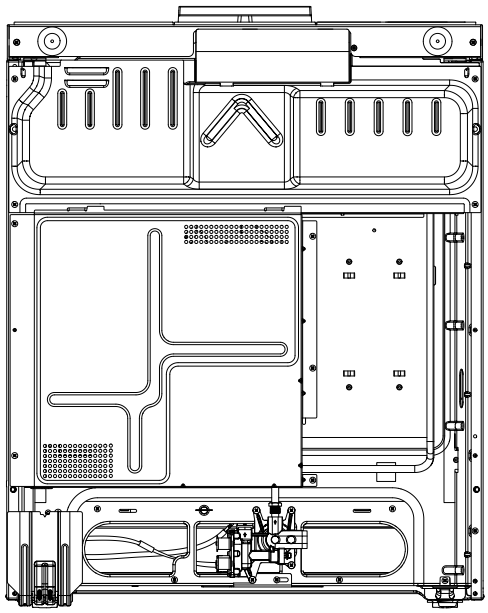
Modo	Temperature (Temperatura)	Tiempo	Modos recomendados
Baja	200 °F	12 horas	Sopa de pollo, asado de ternera
Media	225 °F	8 horas	Pastas, asado de ternera
Alta	250 °F	4 horas	Asado de carne de res

Contrapesos

Los “ladrillos” del electrodoméstico son contrapesos que ayudan a evitar que la estufa se incline. Sirven como lastre para proporcionar estabilidad a la estufa. Se instalan por motivos de seguridad y no deben retirarse.

Según el modelo:

- Habrá 0 - 4 contrapesos en la unidad (algunos modelos más nuevos no los tienen).
- Pueden o no ser visibles para el cliente. Algunos pueden estar ocultos detrás de paneles.



Malos olores

Puede ser normal una pequeña cantidad de humo u olor, especialmente la primera vez que se utiliza una nueva estufa u horno. Es causado por el calentamiento de piezas nuevas, materiales aislantes, un recubrimiento protector de aceite que se utiliza en el proceso de fabricación y/o la cinta utilizada en el envío. Debe disiparse después de los primeros usos.

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.

Se recomienda que no cocine ningún alimento antes de este ciclo ya que el olor y, potencialmente, el sabor pueden transferirse a la comida.

Asegúrese de que todos los materiales de embalaje se hayan sacado de la cavidad del horno. Programe el horno a un ciclo de “Bake” (Hornear), ajustando la temperatura a 350 grados. Continuar ejecutando el ciclo durante 60 minutos. Si el olor persiste después del ciclo, repita el proceso una o dos veces más. Una vez que la cavidad del horno esté fría, limpie el interior con un paño suave y húmedo.

NOTA: Para ayudar a que el olor se disipe más rápidamente, abra una ventana o aumente la ventilación en la zona.

®/™ ©2026 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.

W11798597A
01/26