Front Control Freestanding Electric Range Control Guide

FEATURE GUIDE

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

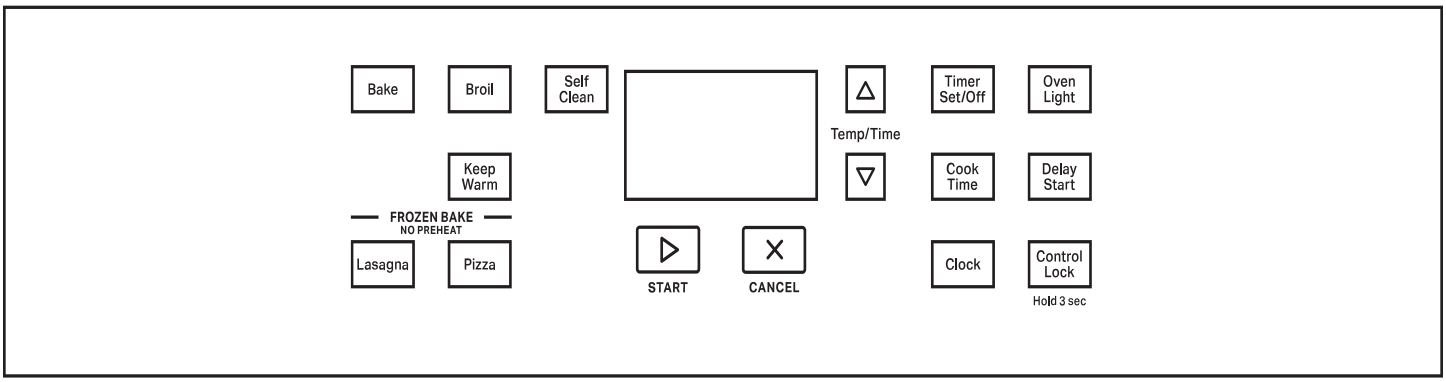
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



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

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BAKE	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE **2.** Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat steps 2. Press START. **5.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** 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.
SELF CLEAN (On some models)	**Self-Cleaning cycle**	See the “Self-Cleaning Cycle” section in the Owner’s Manual.
FROZEN BAKE	**Prepackaged food**	**1.** Position the food on a flat rack in the oven on rack position 4. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. **NOTE:** Cook only 1 package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology. **2.** Press FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA. **3.** Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging. **4.** Press COOK TIME. **5.** Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. **6.** Press START. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. **NOTE:** The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food’s doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. To add more time, press the “up” arrow keypad and press START. The time entered is added to the remaining time **7.** Press START to start the calculated time. **8.** At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. To add more time, press the “up” arrow keypad and press START. Unless more time is selected, the bake element turns off. **9.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
BROIL	**Broiling**	**1.** Position cookware in the oven and close the oven door. **2.** Press BROIL. **3.** Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **4.** Press START. **5.** To change the temperature, repeat Step 3 and press START. **6.** Press OFF/CANCEL when finished. **NOTE:** 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.
KEEP WARM	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press KEEP WARM. **2.** Temperature is set at 170°F (75°C). Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. **4.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
DELAY START	**Delayed start**	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
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.
CONTROL LOCK (Hold 3 sec.)	**Oven and cooktop control lockout**	No keypads will function with the controls locked. **1.** Check that the oven is off. **2.** Press and hold CONTROL LOCK keypad for 3 seconds. **3.** A tone will sound and a lock will be displayed. **4.** Repeat to unlock. **NOTE:** The control lock cannot be activated or deactivated while the Hot Surface indicator light is on. Wait for the Hot Surface indicator light to turn off before activating or deactivating the control lock.

Cooktop Use

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.

Ceramic Glass (on some models)

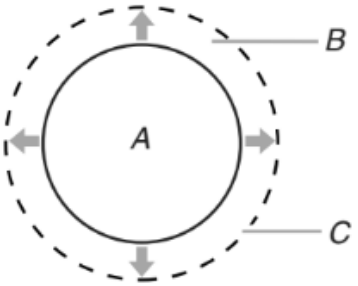
The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.

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

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions, and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Maintenance and Care” section in the Owner’s Manual for additional information.

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

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



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

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

Ceramic Glass Cooktop Cleaning (on some models)

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions, and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Maintenance and Care” section in the Owner’s Manual for additional information.

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

Cooktop On Indicator Light

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

Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass models, the Hot Surface indicator light is located on the display panel.

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

The control lock cannot be turned on or off while the Hot Surface indicator is on. Wait for the Hot Surface indicator to turn off before turning the control lock on or off.

Coil Elements and Burner Bowls (on some models)

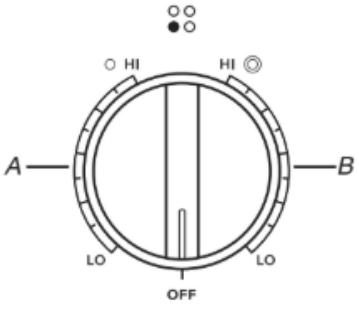
Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat, causing the burner bowl to change color.

- Weight of the Cookware to be no Lighter than 1 lb.
- Discoloration of Medallion of the Coil Element is expected over time.

Dual Zone Cooking Element

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



A. Dual
B. Single

Cookware

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

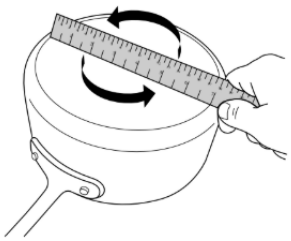
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

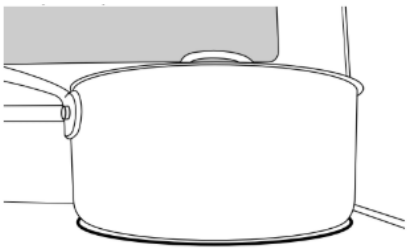
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ 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.

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



Home Canning

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

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

OVEN USE

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

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

NOTE: 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 Cancel to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Fahrenheit and Celsius

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

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

To exit mode, press CANCEL.

Keypress Tones

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

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

To exit mode, press CANCEL.

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.

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

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

Oven Temperature Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

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

Sabbath Mode (on some models)

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

A Timed Bake can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. The Oven Control Lockout feature (if present) will be disabled during the Sabbath mode.

After the Sabbath mode is set, no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer mode will be canceled (if active), and only the following keypads will function:

- Temp/Time “up” and “down” arrow keypads
- Cance

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

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

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

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

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

To Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. To change the temperature : Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad.
3. Press START.
4. Press and hold the Timer Set/Off keypad for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
5. Press START while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Keep Warm

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

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

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

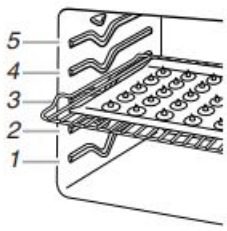
To Use:

1. Press WARM.
2. Press Temp/Time "up" or "down" arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press CANCEL when finished.

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

Positioning Racks and Bakeware

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



Rack Positions

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

Rack 4: 2-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, 2-rack baking

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

Multiple Rack Cooking
2-rack: Use rack positions 2 and 4.

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

Baking and Roasting

NOTE: 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.

ACCUBAKE® Temperature Management System

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

Before baking and roasting, position racks according to “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 START is pressed, the oven will begin preheating. Once 100ºF (38ºC) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound and the selected temperature will appear on the display.

Broiling

NOTE: 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.

Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

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

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

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

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

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.

Guide des commandes de la cuisinière électrique autoportante 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 l'appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

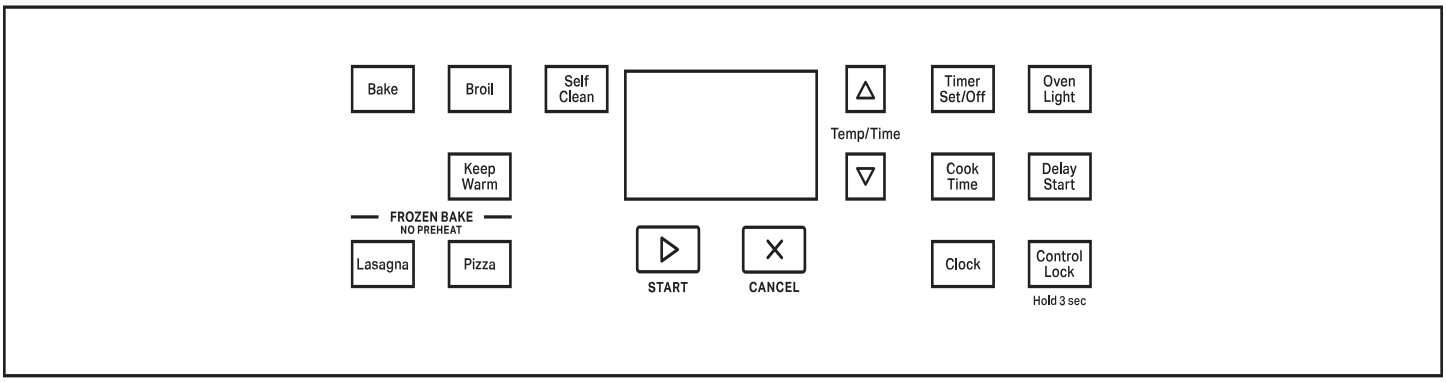
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions de notre site Web au **www.whirlpool.com** pour des instructions plus détaillées.

⚠ 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	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CLOCK (horloge)	**Clock (horloge)**	Cette horloge utilise un programme de 12 heures. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur CLOCK (horloge). **3.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (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 CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
OVEN LIGHT (lampe du four)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). **2.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche OFF/CANCEL (arrêt/annulation), sinon le four s'éteindra.
START (mise en marche) ▷	**Démarrage de la cuisson**	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 10 secondes, un signal sonore se fait entendre et Start clignote jusqu'à ce qu'on appuie sur celle-ci ou qu'on l'annule. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 30 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CANCEL (annulation) 	**Fonction de la cuisinière**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception du verrouillage des commandes du four et de la minuterie.
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.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**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 START (mise en marche). **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche). **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
SELF CLEAN (autonettoyage) (sur certains modèles)	**Programme d'autonettoyage**	Consulter la section « Programme d'autonettoyage » du manuel d'utilisation.
FROZEN BAKE (cuisson d'aliments surgelés)	**Plats préparés surgelés**	**1.** Placer le plat sur une grille plate du four à la position 4. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». **REMARQUE :** Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ (cuisson d'aliments surgelés) est utilisée. **2.** Appuyer sur FROZEN BAKE LASAGNA ou PIZZA (cuisson de lasagnes ou pizza surgelées). **3.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/ Time (température/durée) pour régler la température selon les indications de l'emballage. **4.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). **5.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/ Time (température/durée) pour régler la durée maximum de temps selon les indications de l'emballage. **6.** Appuyer sur START (mise en marche). La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. **REMARQUE :** La durée de cuisson qui s'affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Pour ajouter plus de temps, appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » puis appuyer sur START (mise en marche). La durée entrée est ajoutée à la durée restante **7.** Appuyer sur START (mise en marche) pour lancer le calcul de la durée de cuisson. **8.** À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Pour ajouter plus de temps, appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » puis appuyer sur START (mise en marche). Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint. **9.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
BROIL (cuisson au gril)	**Broiling (cuisson au gril)**	**1.** Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte. **2.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). **3.** 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. **4.** Appuyer sur START (mise en marche). **5.** Pour changer la température, répéter l'étape 3 et appuyer sur START (mise en marche). **6.** Appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
KEEP WARM (maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** La température est réglée à 170 °F (75 °C). 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 START (mise en marche). **4.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
DELAY START (mise en marche différée)	**Delayed start (mise en marche différée)**	La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
COOK TIME (durée de cuisson)	**Timed Cooking (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 une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section « Durée de cuisson ».
CONTROL LOCK (Hold 3 sec.) (commandes verrouillées [appuyer pendant 3 s])	**Commandes du four et de la table de cuisson verrouillées**	Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur la touche CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. **3.** Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. **4.** Répéter ces étapes pour déverrouiller. **REMARQUE :** Le verrouillage des commandes ne peut être activé ou désactivé lorsque le témoin lumineux de surface chaude est allumé. Attendre que ce témoin lumineux s'éteigne avant d'activer ou de désactiver le verrouillage des commandes.

Utilisation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.

Vitrocéramique (sur certains modèles)

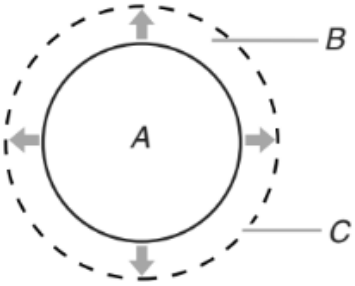
La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal. Il fonctionne également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger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

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

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (numéro de pièce 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section « Entretien et réparation de la cuisinière » du manuel d'utilisation pour obtenir plus d'informations.

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

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



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensiles de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximum de1/2 po (1,3 cm)

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

Nettoyage de la surface en vitrocéramique (sur certains modèles)

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (numéro de pièce 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section « Entretien et réparation de la cuisinière » du manuel d'utilisation pour obtenir plus d'informations.

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

Témoin de mise en marche de la table de cuisson

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

Témoin lumineux de surface chaude

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

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

Le verrouillage des commandes ne peut être activé ou désactivé lorsque le témoin de surface chaude est allumé. Attendre que ce témoin s'éteigne avant d'activer ou de désactiver le verrouillage des commandes.

Éléments à spirale et cuvettes de brûleur (sur certains modèles)

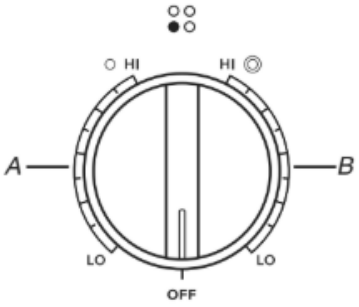
Pour une cuisson optimale, les éléments en spirale doivent être horizontaux. Lorsqu'elles sont propres, les cuvettes de brûleur réfléchissent la chaleur et la redirigent vers le plat. Elles permettent de contenir les renversements.

L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) l'élément en spirale. Si le fond de l'ustensile de cuisson est irrégulier ou trop grand, il peut produire une chaleur excessive et entraîner la décoloration de la cuvette de brûleur.

- Le poids d'un ustensile de cuisson ne doit pas être plus léger que 1 lb.
- La décoloration du médaillon de l'élément de bobine est attendue avec le temps.

Élément de cuisson à double zone

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



A. Double
B. Simple

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.

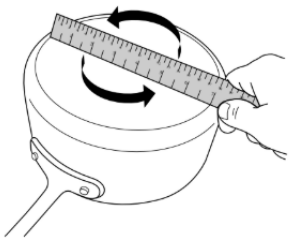
Les plats de cuisson parfaits doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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.

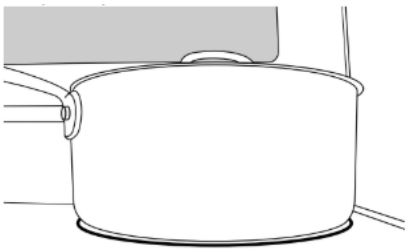
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le plat.



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

USTENSILES DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES
Aluminum	■ 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 vitrocéramique	■ 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 les points 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.

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



Mise en conserve à la maison

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

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

UTILISATION DU FOUR

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

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.

REMARQUE : Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

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

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut l'afficher en degrés Celsius.

Pour modifier : Appuyer sur la touche « vers le haut » de Temp/Time (température/durée) pendant 5 secondes. « °C » ou « °F » apparaît sur l'afficheur. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Son des touches

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

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

Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Mode de démonstration

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

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

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

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

Commande de la température du four

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

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

Réglage de la température du four :

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

Sabbath mode (mode Sabbat) (sur certains modèles)

Le mode Sabbath (Sabbat) permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Une cuisson au four minutée peut aussi être réglée pour maintenir le four en marche pendant une partie seulement du Sabbath (Sabbat). La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbath (Sabbat).

Une fois le mode Sabbath (Sabbat) réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode de minuterie de cuisine est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- Flèches « vers le haut » et « vers le bas » de Temp/Time (température/durée)
- Cancel (annulation)

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

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

Si on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, la cuisson cesse et le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath (Sabbat)).

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

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

Cuisson au four avec le mode Sabbath (Sabbat) :

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

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

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur 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 (temps de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur la touche Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. « SAb » clignote sur l'affichage.
7. Appuyer sur START (mise en marche) tandis que « SAb » clignote pour permettre d'entrer en mode Sabbath (Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAb » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath (Sabbat) et respecte les modalités du mode Sabbath (Sabbat). Les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (temps de cuisson) s'affichent.

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

   Si on appuie sur la touche Cancel (annulation) à tout moment, la cuisson cesse et le four revient au mode de cuisson normal (pas en mode Sabbath (Sabbat)).

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur 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 (temps de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur le bouton DELAY (mise en marche différée). Le témoin de mise en marche différée s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de départ.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
8. Appuyer sur la touche Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. « SAb » clignote sur l'affichage.
9. Appuyer sur START (mise en marche) tandis que « SAb » clignote pour permettre d'entrer en mode Sabbath (Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « SAb » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath (Sabbat) et respecte les modalités du mode Sabbath (Sabbat). Le témoin lumineux Delay (mise en marche différée) s'affiche.

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

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

Keep Warm (maintien au chaud)

REMARQUE : Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

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

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

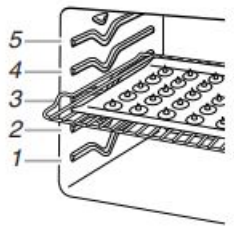
Utilisation :

1. Appuyer sur WARM (maintien au chaud).
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 START (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (température/durée) jusqu'à obtenir la température souhaitée, puis en appuyant sur START (mise en marche).

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant, puis la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration suivante comme guide.



Position de la grille

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

Grille 4 : Cuisson au four et cuisson au gril sur 2 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 2 grilles

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

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

Ustensiles de cuisson
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 au four et rôtissage

REMARQUE : Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

ACCUBAKE® Système de gestion de la température

Le système® ACCUBAKE contrôle électroniquement les niveaux de chaleur 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. Pour les cuisinières à convection, 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. Cette caractéristique 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 ». 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

Lorsqu'on appuie sur Start (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100 °F (38 °C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage.

Broiling (cuisson au gril)

REMARQUE : Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

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

Le changement de température lors de la cuisson personnalisée au gril permet une maîtrise plus précise de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser une grille à la position 4 ou 5 pour la cuisson au gril. 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.

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

Cook Time (temps 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 (temps 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 « 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 (temps 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 s’achève, le four s’éteint automatiquement.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l’affichage.

Guía de controles de la estufa eléctrica autónoma 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.

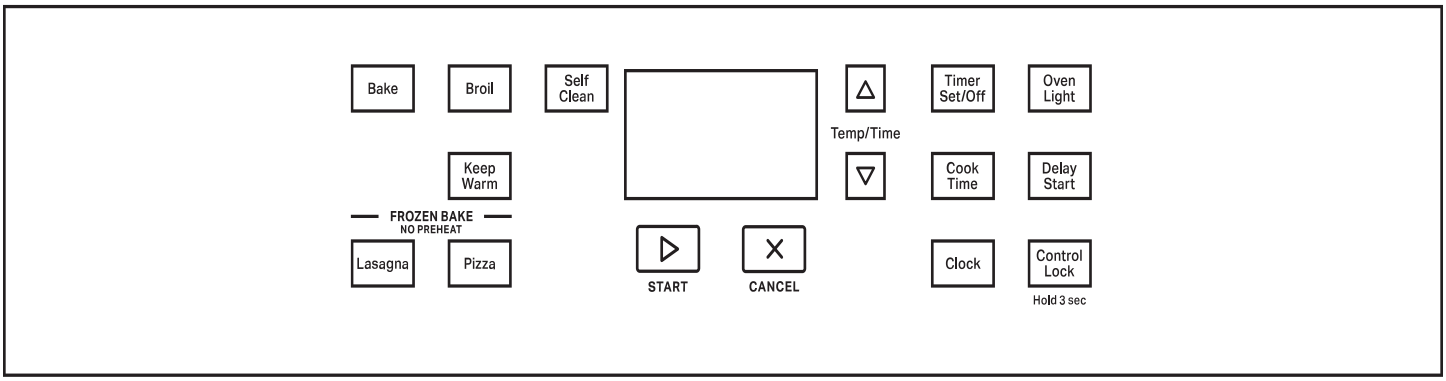
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestro sitio web en **www.whirlpool.com** para obtener instrucciones más detalladas.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	**Clock (Reloj)**	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione CLOCK (Reloj). **3.** Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. Presione CLOCK (Reloj) para cambiar a los minutos. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar los minutos. **4.** Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
LUZ DEL HORNO	**Luz de la cavidad del horno**	Con la puerta del horno cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz de horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo de Self-Clean (autolimpieza).
TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. **1.** Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). **2.** Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración del tiempo. **3.** Presione START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) dos veces para cancelar el temporizador. No presione OFF/CANCEL (Apagado/cancelar); si lo hace, se apagará el horno.
START (Inicio) ▷	**Inicio de cocción**	La tecla Start (Inicio) inicia cualquier función del horno. Si no presiona Start (Inicio) en menos de 10 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que lo presione o cancele. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (Cancelar) ×	**Función de la estufa**	La tecla Cancel (Cancelar) detiene todas las funciones, con excepción de Oven Control Lockout (Bloqueo de controles del horno) y Timer (Temporizador).

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo)	**Ajuste de temperatura y hora**	Las teclas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con flechas hacia arriba y abajo se utilizan para ajustar la hora y la temperatura.
BAKE (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione BAKE (Hornear) **2.** Presione las teclas 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 START (Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio). **5.** Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado. **NOTA:** 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.
SELF CLEAN (Autolimpieza) (en algunos modelos)	**Ciclo de autolimpieza**	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza” en el Manual del propietario.
FROZEN BAKE (Hornear productos congelados)	**Alimentos previamente empaqueta-dos**	**1.** Ubique los alimentos en una parrilla plana del horno en la posición de parrilla 4. Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” **NOTA:** Cocine un solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™ (Horneado de congelados). **2.** Presione FROZEN BAKE LASAGNA (Hornear lasaña congelada) o PIZZA. **3.** Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura según se recomiende en el empaquetado del alimento. **4.** Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). **5.** Presione las teclas con flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para ajustar el tiempo máximo de cocción según se recomienda en el empaquetado del alimento. **6.** Presione START (Inicio). La estufa calculará el tiempo de cocción óptimo con base en la temperatura real del horno. **NOTA:** El tiempo de cocción que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción requerido estimado según lo calcula el control del horno. Puede ser diferente del tiempo que usted haya introducido. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos al menos 2 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Para agregar tiempo, presione la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Hora) y presione START (Inicio). El tiempo ingresado se suma al tiempo restante **7.** Presione START (Inicio) para iniciar el tiempo calculado. **8.** Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Para agregar tiempo, presione la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Hora) y presione START (Inicio). A menos que se seleccione más tiempo, el elemento para hornear se apaga. **9.** Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado. **NOTA:** 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.
BROIL (Asar a la parrilla)	**Broiling (Asar a la parrilla)**	**1.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. **2.** Presione BROIL (Asar a la parrilla). **3.** Presione las teclas 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. **4.** Presione START (Inicio). **5.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 3 y presione START (Inicio). **6.** Presione OFF/CANCEL (Apagado/Cancelar) cuando haya terminado. **NOTA:** 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.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
KEEP WARM (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Presione KEEP WARM (Mantener caliente). **2.** La temperatura se ajusta en 170 °F (75 °C). Presione las teclas 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 START (Inicio). **4.** Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado. **NOTA:** Si la puerta del horno permanece abierta demasiado tiempo, los elementos calentadores se apagarán hasta que se la cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
DELAY START (Inicio diferido)	**Delayed start (Inicio diferido)**	La tecla Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
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”.
CONTROL LOCK (Bloqueo de control) (Mantenga presionado por 3 segundos)	**Bloqueo del horno y la superficie de cocción**	Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Mantenga presionada la tecla CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. **3.** Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. **4.** Repita para desbloquear. **NOTA:** El bloqueo de controles no se puede activar ni desactivar mientras la luz indicadora Hot Surface (Superficie caliente) esté iluminada. Espere hasta que la luz indicadora Hot Surface (Superficie caliente) se apague antes de activar o desactivar el bloqueo de controles.

Uso de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.

Vitrocerámica (en algunos modelos)

El área de cocción se iluminará de color rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. Ese es el funcionamiento normal. También se encenderá y se apagará aleatoriamente, aunque esté en High (Alto), para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas.

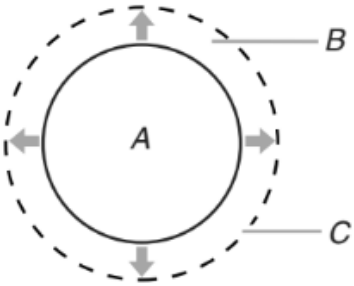
Es normal que parezca que la superficie de vitrocerámica de color claro cambia de color cuando las áreas de la superficie de cocción estén calientes. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador de superficies de cocción de vitrocerámica para eliminar las manchas rebeldes. No use limpiadores o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos agresivos para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, número de referencia 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vitrocerámica. Consulte la sección “Mantenimiento y cuidado de la estufa” en el Manual del propietario para obtener información adicional.

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

- Evite almacenar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se daños, nunca deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfría la superficie de cocción, puede quedar aire atrapado entre la tapa y esta, y la vitrocerámica podría romperse al retirar la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se dejan enfriar derrames azucarados, se pueden adherir a la superficie de cocción y causar picaduras y marcas permanentes.

- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción palomitas de maíz en recipientes de papel aluminio previamente empaquetados. Podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que pueden derretirse, como plástico o papel aluminio, toquen alguna parte de la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1.3 cm) fuera del área.



A. Área de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/Instrumentos para envasado
C. Saliente máximo de 1/2" (1,3 cm)

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una conducción óptima del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados podrían causar calentamiento desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Puede usar utensilios de cocina con fondos ligeramente irregulares o con pequeños canales de expansión.
- Asegúrese de que el fondo de las ollas y las cacerolas esté limpio y seco antes de usar los utensilios. El agua y los residuos pueden dejar depósitos al calentarse.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica (en algunos modelos)

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador de superficies de cocción de vitrocerámica para eliminar las manchas rebeldes. No use limpiadores o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos agresivos para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, número de referencia 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vitrocerámica. Consulte la sección “Mantenimiento y cuidado de la estufa” en el Manual del propietario para obtener información adicional.

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

Luz indicadora Cooktop On (Superficie de cocción encendida)

La luz indicadora Cooktop On (Superficie de cocción encendida) está en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla de control/elemento de la superficie de cocción en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de encendido de superficie de cocción.

Luz indicadora de superficie caliente

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

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

El bloqueo de controles no se puede encender ni apagar mientras la luz indicadora Hot Surface (Superficie caliente) esté iluminada. Espere hasta que el indicador Hot Surface (Superficie caliente) se apague antes de encender o apagar el bloqueo de controles.

Elementos de bobina y tazones de quemadores (en algunos modelos)

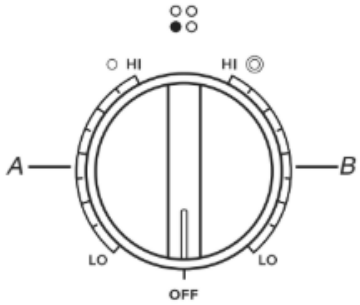
Los elementos con bobina deberán estar nivelados para obtener resultados de cocción óptimos. Cuando están limpios, los tazones de los quemadores reflejan el calor nuevamente hacia el utensilio de cocción. También ayudan a atrapar los derrames.

Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) sobre el elemento de bobina. Si el utensilio de cocina está disparejo o es muy grande, puede producir calor en exceso, lo que causará que el tazón del quemador cambie de color.

- El peso de los utensilios de cocina no debe ser menor a 1 lb.
- Se espera que el elemento de bobina se decolore con el tiempo.

Elemento de cocción de Dual Zone (Zona Doble)

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



A. Dual
B. Simple

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.

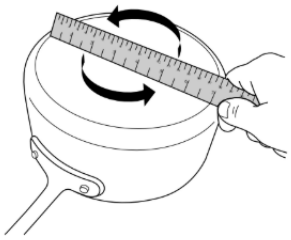
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

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

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

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

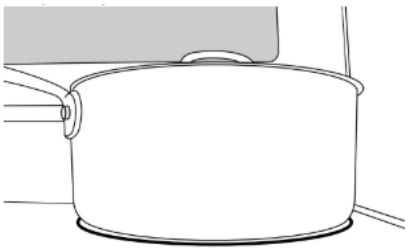
Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las tareas de cocción. ■ 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.

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



Envasado casero

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

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande de la superficie. En las superficies de cocción eléctrica, los enlatadores no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera de la zona o del elemento de la superficie de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de las áreas de cocción al mismo tiempo.
- En los modelos con vitrocerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, comuníquese con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las empresas que fabrican productos para enlatado casero.

USO DEL HORNO

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

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

NOTA: 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 CANCEL (Cancelar) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día.

Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

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

Para cambiarla: Mantenga presionada la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/hora) durante 5 segundos. Aparecerá “°C” o “°F” en la pantalla. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Keypress Tones (Tonos del teclado)

Activa o apaga los tonos que se escuchan cuando se presiona una tecla.

Para cambiar: Mantenga presionado OVEN LIGHT (Luz del horno) por 5 segundos. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Modo de demostración

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

Para cambiarla: Presione la tecla CANCEL (Cancelar), la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/hora), TIMER SET/OFF (Fijar/apagar el temporizador). Repita para regresar al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Presión de tecla válida.
- 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 tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Control de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para 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. Mantenga presionada la tecla de flecha abajo de Temp/Time 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo "0 °F CAL" o "00".
2. Presione la tecla de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para aumentar o disminuir la temperatura 5 °F (3 °C). El ajuste puede fijarse entre 30 °F (18 °C) y -30 °F (-18 °C).
3. Presione START (Inicio).

Sabbath Mode (modo Sabbat) (en algunos modelos)

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

También puede programar el modo Timed Bake (horneado programado) para mantener el horno encendido solo durante una parte del Sabbath (Sabbat). La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactivará durante el modo Sabbath (Modo Sabbat).

Después de fijar el modo Sabbath (Sabbat), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (temporizador de estufa) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán las teclas siguientes:

- Teclas de flecha “arriba” y “abajo” de Temp/Time (Temperatura/hora)
- Cancel (Cancelar)

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

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

Si se presiona la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, se cancela el ciclo de cocción y el horno vuelve al modo de cocción normal (no cumple con el Sabbath (Sabbat)).

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

En el día festivo, la temperatura del horno puede cambiarse una vez que el horno esté en modo Sabbath (Sabbat) si se presionan las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo). La temperatura del horno cambia 25 °F (14 °C) cada vez que presiona las flechas hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/hora). Presione START (Inicio) para activar la nueva temperatura. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

Para hornear usando el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Para cambiar la temperatura: Presione la flecha hacia arriba o abajo.
3. Presione START (Inicio).
4. Mantenga presionada la tecla Timer Set/Off (Fijar/apagar el temporizador) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
5. Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características del Sabbath (Sabbat).

   Si presiona la tecla OFF/CANCEL (Apagado/cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sale del modo Sabbath (Sabbat)).

Para fijar Timed Bake Using Sabbath Mode (Horneado programado en el modo Sabbath (Sabbat)) (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas 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 teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar un tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio).
6. Mantenga presionada la tecla Timer Set/Off (Fijar/apagar el temporizador) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
7. Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características del Sabbath (Sabbat). Se encenderán las luces de Bake (Hornear), On (encendido) y Cook Time (tiempo de cocción).

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

   Si se presiona la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, se cancela el ciclo de cocción y el horno vuelve al modo de cocción normal (no cumple con el modo Sabbath (Sabbat)).

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas 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 teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar un tiempo de cocción.
5. Presione DELAY (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay.
6. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una duración de cocción.
7. Presione START (Inicio).
8. Mantenga presionada la tecla Timer Set/Off (Fijar/apagar el temporizador) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
9. Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características del Sabbath (Sabbat). Aparecerá la luz indicadora Delay (Inicio diferido).

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

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

Keep Warm (Mantener caliente)

NOTA: 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.

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

La función Keep Warm (Mantener caliente) permite mantener los alimentos cocinados a una temperatura lista para servirse.

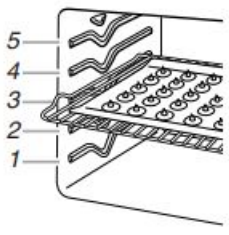
Forma de uso:

1. Presione WARM (Calentar).
2. Presione las teclas 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 START (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta obtener la temperatura que desee y después presione START (Inicio).

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. 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: Hornear y asar con 2 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 2 parrillas

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

Cocción en varias parrillas
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

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

Hornear y asar

NOTA: 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.

Sistema de control de temperatura ACCUBAKE®

El sistema ACCUBAKE® regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de horneado y asado a la parrilla se encienden y apagan a intervalos. En los modelos de estufa con convección, el ventilador funcionará durante el precalentamiento y es posible que se encienda y apague durante intervalos breves durante el horneado para producir resultados óptimos. Esta 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 “Posición 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.

Preheating (Precalentamiento)

Cuando se presiona START (Inicio), el horno empieza el precalentamiento. Una vez que alcance los 100 °F (38 °C), la temperatura en la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla.

Broiling (Asar a la parrilla)

NOTA: 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.

Coloque el alimento sobre la rejilla en un recipiente para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.

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

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

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 parrilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

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 las teclas 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 hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time 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 de la tecla “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de funciones”.

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas 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 hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time 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 Temp/Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para fijar la hora del día para iniciar la función.
7. Presione la tecla 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.

®/™ ©2021 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.

W11508786D
07/21