STANDARD CLEANING GAS RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-866-698-2538** or visit our website at **www.whirlpool.com/owners.**

In Canada, call for assistance, installation or service, call:**1-800-807-6777** or visit our website at **www.whirlpool.ca/owners**.

CUISINIÈRE À GAZ À NETTOYAGE STANDARD

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires ou service, composer le **1 866 698-2538** ou visiter notre site Web au **www.whirlpool.com/owners.**

Au Canada, composer le **1 800 807-6777** ou visiter notre site Web au **www.whirlpool.ca/proprietaire**.

LIMPIEZA ESTÁNDAR PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

Manual de uso y cuidado

Si tiene preguntas sobre funciones, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico, llame al: **1-866-698-2538** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.com/owners.**

En Canadá, llame para obtener asistencia, instalación o servicio, llame al: **1-800-807-6777** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca/owners**.

W11682339A

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY....4
The Anti-Tip Bracket....5
PRODUCT REGISTRATION AND OWNERS INFORMATION..6
COOKTOP USE....6
Cooktop Controls....6
Surface Burners....7
Home Canning....7
Cookware....7
ELECTRONIC OVEN CONTROL....8
Display....8
Oven Indicator Lights....8
START....8
CANCEL....8
Clock....8
Tones....8
Fahrenheit And Celsius....8
Timer....8
Frozen Bake....9
Control Lock....9
Oven Temperature Control....9
OVEN USE....9
Aluminum Foil....9
Positioning Racks and Backware....9
Bakeware....10
Oven Vent....10
Baking and Roasting....10
Broiling....10
RANGE CARE....11
General Cleaning....11
Oven Light....12
Oven Door....12
Removing the Oven Bottom....12
TROUBLESHOOTING....13
ASSISTANCE OR SERVICE....15
In the U.S.A....15
In Canada....15
Accessories....15

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE....16
Bride antibasculement....17
ENREGISTREMENT DU PRODUIT ET INFORMATIONS POUR LE PROPRIÉTAIRE....19
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON....19
Commandes de la table de cuisson....19
Brûleurs de surface....20
Préparation de conserves à la maison....20
Ustensiles de cuisson....20
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR....21
Affichage....21
Témoins lumineux du four....21
START (MISE EN MARCHE)....21
CANCEL (ANNULATION)....21
Clock (Horloge)....21
Signaux sonores....21
Fahrenheit Et Celsius....21
Minuterie....21
Cuisson d'aliments surgelés....22
Control Lock (Verrouillage des commandes)....22
Commande de la température du four....22
UTILISATION DU FOUR....21
Papier d'aluminium....22
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four....22
Ustensiles de cuisson au four....23
ÉVENT DU FOUR....23
Cuisson et rôtissage au four....23
Cuisson au gril....23
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE....24
Nettoyage général....24
Lampe du four....25
Porte du four....25
Enlèvement du panneau au fond du four....25
DÉPANNAGE....26
ASSISTANCE OU DÉPANNAGE....27
Aux É.-U....28
Au Canada....28
Accessoires....28

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA ESTUFA....29
El soporte antivuelco....30
REGISTRO DEL PRODUCTO E INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO....32
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN....32
Controles de la superficie de cocción....32
Quemadores de superficie....33
Envasado casero....33
Utensilios de cocina....33
CONTROLES ELECTRÓNICOS DEL HORNO....34
Pantalla....34
Luces indicadoras del horno....34
START (INICIO)....34
CANCEL (CANCELAR)....34
Clock (Reloj)....34
Tonos....34
Fahrenheit Y Celsius....34
Temporizador....34
Horneado de congelados....35
Control Lock (Bloqueo de controles)....35
Control de la temperatura del horno....35
USO DEL HORNO....35
Papel de aluminio....35
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear....35
Utensilios para hornear....36
DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO....36
Cómo hornear y asar....36
Asar a la parrilla....36
CUIDADO DE LA ESTUFA....37
Limpieza general....37
Luz del horno....38
Puerta del horno....38
Cómo quitar el fondo del horno....38
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....39
ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO....41
En EE.UU.....41
En Canadá....41
Accesorios....41

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:
- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

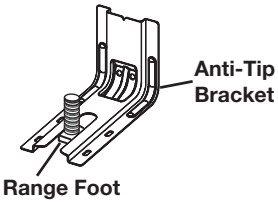
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**
- **See installation instructions for details.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.
- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- **CAUTION:** DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN OVEN DURING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT REGISTRATION AND OWNER INFORMATION

YOUR QR CODE UNLOCKS

Product registration | How-to videos | Product guides | Troubleshooting materials

YOUR QR CODE UNLOCKS... product registration and warranty information, installation instructions, how-to videos, and additional accessories to get the most out of your product. If you purchased a smart appliance, your QR code will provide instructions on how to download the app and connect. You can access the full Installation, User Maintenance and Operating Instructions, Warranty details, and more by visiting our website at **www.whirlpool.com/owners** or **www.whirlpool.ca/owners**. This may save you the cost of a service call. To receive a free printed copy of the information online, call us at **1-866-698-2538** (U.S.A.)/**1-800-807-6777** (Canada) or write to us at:

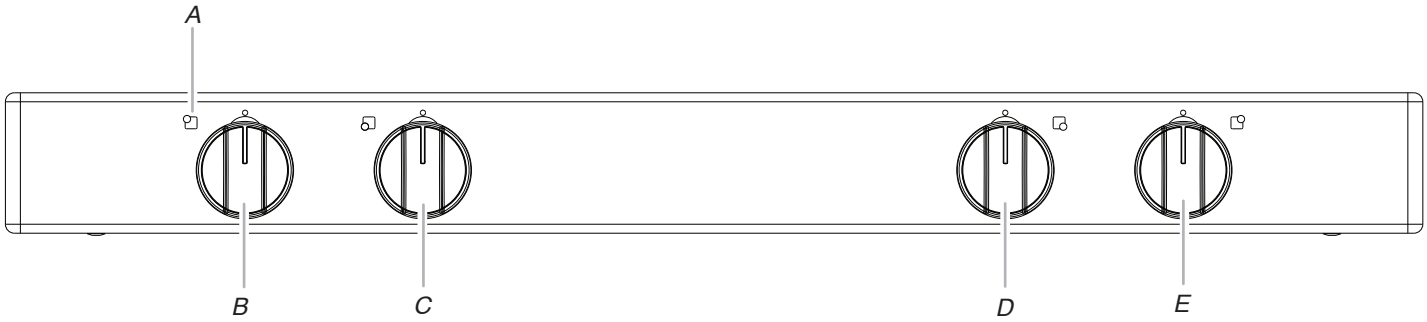
Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre Unit
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Register to access warranty information and receive important notifications related to your product. Scan the Photo Registration Card or QR code to register your product.

COOKTOP USE

Cooktop Controls



A. Surface burner locator
B. Left rear burner control knob
C. Left front burner control knob
D. Right front burner control knob
E. Right rear burner control knob

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.
Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

IMPORTANT: Do not lift the cooktop on sealed burner models. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

To Set Burner Temperature:

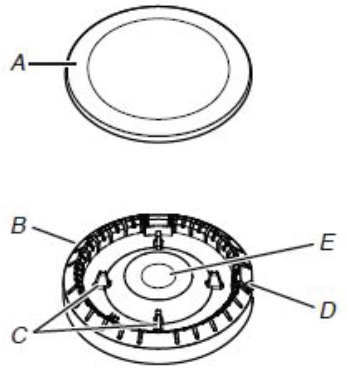
1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.
   All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between High and Low. The clicking will stop. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	■ Light the burner.
High	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
Med (medium)	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food. ■ Fry or saute foods. ■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
Low	■ Keep food warm. ■ Simmer (use smallest burners).

Power failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to setting.

Surface Burners

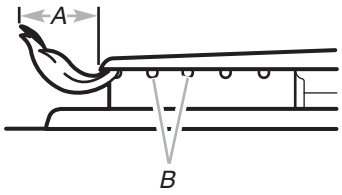


A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

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

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

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



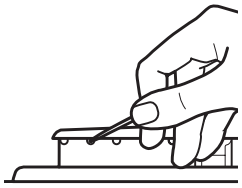
A. 1-1½" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

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

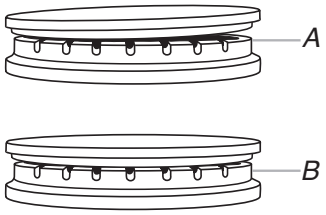
To Clean:

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

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



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



A. Incorrect
B. Correct

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

Home Canning

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

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

Cookware

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

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

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

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

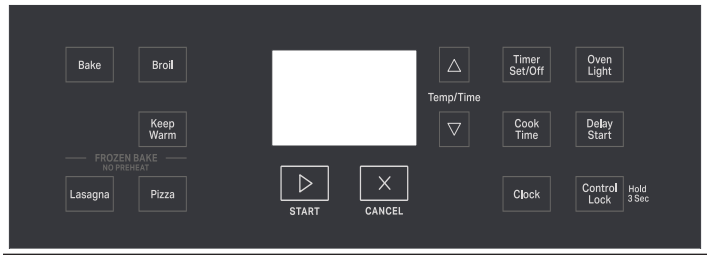
Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



Display

When power is first supplied to the appliance, a flashing time will appear on the display. Press CANCEL to clear flashing time from the display.

If flashing time appears, a power failure has occurred. Press CANCEL and reset the clock if needed.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When performing a cook or timer function, the display will show either hours and minutes, or minutes and seconds.

Oven Indicator Lights

The indicator lights are located on both sides of the display. The indicator lights light up or flash when the oven is in one of the following modes: Bake, Broil or Timer.

START

START begins any oven function. If START is not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the Push to START ("PSH") indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder.

If START is not pressed within 1 minute after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

CANCEL

CANCEL stops any function except the Clock, Timer and Control Lock.

Clock

This is a 12 hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

Before setting, make sure the oven and Timer are off. Press CANCEL to cancel the oven, and press Timer Set/Off twice to cancel the timer.

1. Press Clock.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to set the time of day.
3. Press Clock or START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered

Three tones

- Invalid pad press
- Push to start reminder

Cycling tones

- End of cycle

Fahrenheit And Celsius

The temperature is preset at 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 Fahrenheit. To exit mode, press CANCEL or wait 3 seconds.

Timer

The timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time either in hours and minutes, or in minutes and seconds. The timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press Timer Set/Off. The timer indicator light will light up.
2. Press the Temp/Time "up" or "down" arrow pads to set the length of time.
3. Press START. When the set time ends, end-of-cycle tones will sound.
4. Press Timer Set/Off. pad twice anytime to cancel the time and reminder tones.

If CANCEL is pressed, the oven will turn off and the cook function will be disabled.

To display the time of day for 5 seconds when the timer is counting down, press Clock.

If START is not pressed within 5 seconds after pressing Timer Set/Off or Temp/Time arrow pads, the "PSH" indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder. If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day or bake or broil mode.

The timer can be reprogrammed to change the time while it is running.

To Reprogram:

1. Press Timer Set/Off.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pads to adjust time.
3. Press START.

Frozen Bake

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 START.
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.

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

Control Lock

The Control Lock function blocks the control panel pads to avoid unintended use of cook functions.

When the control is locked, only Clock, Oven Light and Timer Set/Off will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the cook functions are off. Press and hold START for 3 seconds, and “Loc” will appear on the display. Repeat to unlock. “Loc” will disappear from the display.

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 to decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
3. Press the START keypad.

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.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish and the broiler door handle, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents.
- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

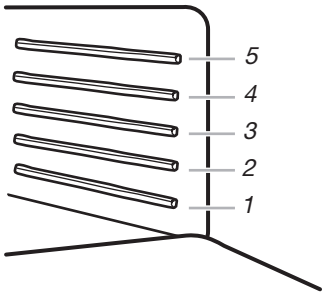
Positioning Racks and Backware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of food will be centered in the oven. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out.

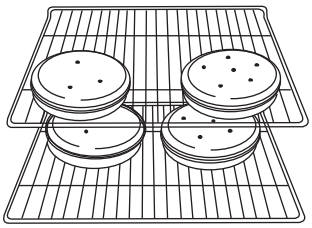


FOOD	RACK
Cookies, Layer cakes, Biscuits	2-4
Quick bread, Angel food, Bundt cakes, Pies, Pizza	3
Muffins, Cupcakes, Brownies	4
Large roasts or Poultry	2
Casseroles	3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Use racks 2 and 4. Position bakeware on racks as shown.

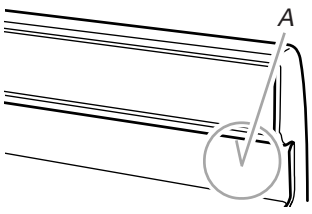


Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BACKWARE/RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time
Stainless Steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

OVEN VENT



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

IMPORTANT: To avoid damage to the interior finish, do not place food or cookware on the oven door or oven bottom.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

To Bake or Roast:

1. Press Bake.
   Press Temp/Time "up" or "down" arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° amounts. The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).
2. Press START.
   The temperature can be changed at any time after this step by pressing the Temp/Time "up" or "down" arrow pads. START does not need to be pressed again. If baking/roasting while the Timer is counting down, the set baking/roasting temperature can be displayed for 5 seconds by pressing Bake.
3. Press CANCEL, when finished.

Preheating

After START is pressed, the oven will enter a timed preheat cycle. The bake indicator light will light up. The Electronic Oven Control automatically selects the preheat cycle time based on the oven temperature selected. The cycle time will not change if the temperature is reset before the cycle countdown ends. Preheat is complete and the oven is ready to use when a 1 second tone sounds, the cycle countdown ends, and the set temperature is displayed.

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Waiting an additional 10 minutes after the preheat time ends to put food in the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

IMPORTANT: When the oven is baking, the burner in the broiler drawer will be on. Do not store anything in the broiler drawer.

Broiling

BROILER

The broiler is located below the oven door. Use an oven rack for broiling. To remove a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Reverse the steps to replace a rack. Always broil with both the broiler and the oven doors closed.

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

- To avoid damage to the broiler, do not step on or apply weight to the broiler door while it is open.
- Preheat the broiler before use. Completely close broiler door during broiling.
- Do not use broiler cavity for storage.
- Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.
- 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 cover for contact information. Ask for Part Number 4396923.

- Pull out the rack to the stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.

To Broil:

1. Open the broiler door and pull the rack out to the stop position.
2. Place food on a grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack.
3. Push the oven rack back to the original position. Close the door to ensure proper broiling temperature.
4. Press Broil. The Broil indicator light will light up.
5. Press START. The indicator light will light up. The temperature setting can be changed at any time during broiling. If broiling while the Timer is counting down, the set broiling temperature can be displayed for 5 seconds by touching Broil.
6. Press CANCEL when finished broiling.

Frozen Bake™ Technology

Frozen Bake™ Technology can be used to cook prepackaged frozen food without needing to preheat the oven and without overbrowning the food. There are 2 preprogrammed food options to choose from: Pizza and Lasagna. Frozen Bake™ Technology should only be used for these foods. Cook only 1 package at a time when using Frozen Bake™ Technology.

Use the recommended temperature and maximum recommended time from the packaging.

A beep will alert you to check the food's doneness before the cook time is completed and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add to the cook time or end the cycle.

RANGE CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or non-abrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Assistance or Service" section to order.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.
To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position. On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove. Gently clean cooktop controls because scrubbing may remove graphics or text.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel. Gently clean control panel because scrubbing may remove graphics or text.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Assistance or Service" section to order.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while they are wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
  Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617: See the "Assistance or Service" section to order.

SURFACE BURNERS

See the "Surface Burners" section.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel. Do not soak soft cloth or sponge. Gently clean door because scrubbing may remove nameplate.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Assistance or Service" section to order.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

On some models, the oven door can be removed. See the "Oven Door" section first.

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- Oven cleaner: Follow product label instructions.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

Oven Light

The oven light is a standard 40 W appliance bulb. When the oven door is closed, press Oven Light to turn on the light.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

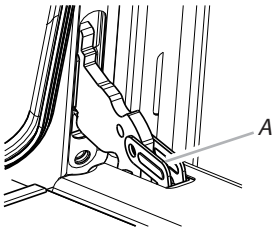
1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
3. Replace bulb.
4. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

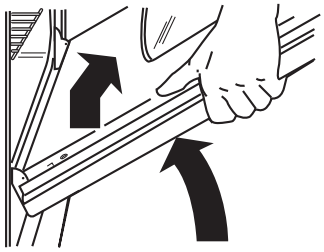
To Remove:

1. Open the oven door. Insert the hinge locks into both hinge hangers. See following illustration. Do not unlock hinges while the door is removed from the range.



A. Hinge lock

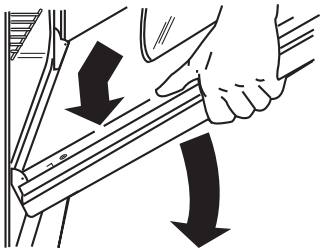
2. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



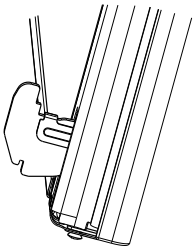
3. Pull door straight up, then toward you. Do not unlock the hinges until the door is replaced on the range.

To Replace:

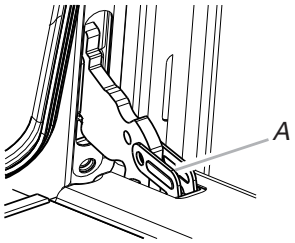
1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



2. Hold oven door so that the top edge of each door slot is horizontal. Insert door hinge into the hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Insert bottom door hinge notch down onto front frame edge.



4. Open the door completely and unlock the hinges.



A. Hinge lock

5. Close the door slowly to assure door side panel clearance and proper hinge engagement.

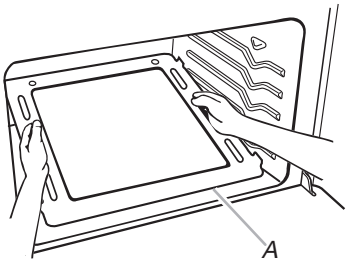
Removing the Oven Bottom

The oven bottom can be removed for standard cleaning of the oven.

Before cleaning, make sure the oven is completely cool.

To Remove:

1. Remove the oven racks.
2. Place fingers in the slots in the bottom panel.



A. Lip

3. Lift the rear of the panel up and back.
   The lip at the front of the panel should clear the front frame of the oven cavity.
4. Lift the bottom up and out.

To Replace:

Reverse the previous steps 1-4.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
  Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a properly grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
  See the Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
  Contact a trained repair specialist or see the Installation Instructions.

Surface burner will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
  Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
  See the “Surface Burners” section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
  See the “Surface Burners” section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
  See the “Surface Burners” section.
- **Is the air/gas mixture correct?**
  Contact a designated service technician to check the air/gas mixture, or see the Installation Instructions.
- **Is propane gas being used?**
  The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
  Let it dry.

Gas range noises during Bake and Broil operations

Noises that may be heard during the Bake and Broil operations: Whooshing, Poof, Clicking, Snaps, Pop.
These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.

- A pop can be heard when the gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.
- The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.
- A whooshing or poof sound is heard when the Bake or Broil burner ignites.
- On some models, a clicking sound can be heard when the convection fan relay cycles on and off.

Cookware not level on cooktop

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions**.**
- **Is the proper cookware being used?**
  Use cookware with a flat bottom. See the “Cookware” section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.

Oven will not operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
  Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is this the first time the oven has been used?**
  Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See the “Electronic Oven Control” section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
  See the “Control Lock” section.
- **Is the main or regulator gas shutoff in the off position?**
  Contact a designated service technician or see the Installation Instructions.

Oven makes muffled ticking noise when in use

- This is normal and occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature.

Oven burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Is propane gas being used?**
  The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
- **Is the air/gas mixture correct?**
  Contact a designated service technician to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See the “Oven Temperature Control” section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
  There has been a power failure. Press CANCEL to clear the display. Reset the clock, if needed. See the “Clock” section.
- **Is the display showing “F” followed by a number?**
  Press CANCEL to clear the display. If an “F” code appears again, contact a trained repair specialist.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See the “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See the “Cooktop Controls” section.

Baking results not what expected

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See the “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See the “Oven Temperature Control” section.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See the “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Make sure batter is level in the pan.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Decrease oven temperature 10°F to 30°F (5°C to 15°C).
- **Are crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Slow baking or roasting

- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See the “Oven Temperature Control” section.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase baking or roasting time.
- **Is the proper temperature set?**
  Increase temperature by 25°F (15°C).
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.

Broiler burner fails to light

- **Is the ignition system broken?**
  Contact a designated service technician to replace it.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts:
If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance. To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll-free: **1-866-698-2538** or visit our website at **www.whirlpool.com/owners.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States. To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to Whirlpool with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll-free:**1-800-807-6777** or visit our website at **www.whirlpool.ca/owners.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Affresh® Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

Gas Grate and Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617

Broiler Pan
Order Part Number 4396923

Griddle
Order Part Number W11043399

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ces instructions ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autres informations, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la surface de cuisson de la partie supérieure de cet appareil sans surveillance.

- **Ne pas respecter cet énoncé de mise en garde peut provoquer un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages à la propriété, des blessures ou un décès.**
- **Si un incendie se produit, rester à distance de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.**

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

Bride antibasculement

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si trop de force ou de poids est appliqué à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé la bride antibasculement.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

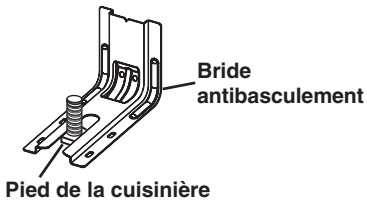
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures corporelles lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : Ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne jamais rien laisser sur la surface lorsqu'elle est laissée sans surveillance et qu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la surface.
- **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE FIXÉE EN INSTALLANT CORRECTEMENT LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES APPAREILS SONT BIEN INSTALLÉS, FAIRE GLISSER DE NOUVEAU LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU MUR OU AU PLANCHER, PUIS FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE DE FAÇON À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **ATTENTION :** Ne pas ranger d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur dosseret de la cuisinière – les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre des articles peuvent gravement se blesser.
- Bonne installation – la cuisinière, lorsqu'elle est installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que la cuisinière est bien installée et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est équipée d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour votre protection contre les décharges électriques et doit être branchée directement à une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou n'enlevez pas la broche de mise à la terre de la fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Entreposage dans ou sur la cuisinière – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou près de la surface de la table.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.

Pour les cuisinières autonettoyantes –

- **ATTENTION :** NE PAS LAISSER D'ALIMENTS, D'USTENSILES DE CUISSON, ETC. DANS LE FOUR PENDANT L'UTILISATION DU MODE DE NETTOYAGE PYROLYTIC.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage – Enlever la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ENREGISTREMENT DU PRODUIT ET INFORMATIONS POUR LE PROPRIÉTAIRE

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE

Product registration | How-to videos | Product guides | Troubleshooting materials

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE… des informations sur l'enregistrement et la garantie du produit, des Instructions d'installation, des vidéos pratiques et des accessoires supplémentaires pour tirer le meilleur parti de votre produit. Si vous avez acheté un appareil intelligent, votre code à barres 2D vous indiquera comment télécharger l'application et vous connecter. Vous pouvez accéder à l'ensemble des instructions d'installation, d'entretien et d'utilisation, aux détails de la garantie et à d'autres informations en visitant notre site Web au **www.whirlpool.com/owners** ou **www.whirlpool.ca/proprietaire**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour recevoir gratuitement un exemplaire imprimé des informations en ligne, appelez-nous au **1 866 698-2538** (É.-U.)/**1 800 807-6777** (Canada) ou écrivez-nous au :

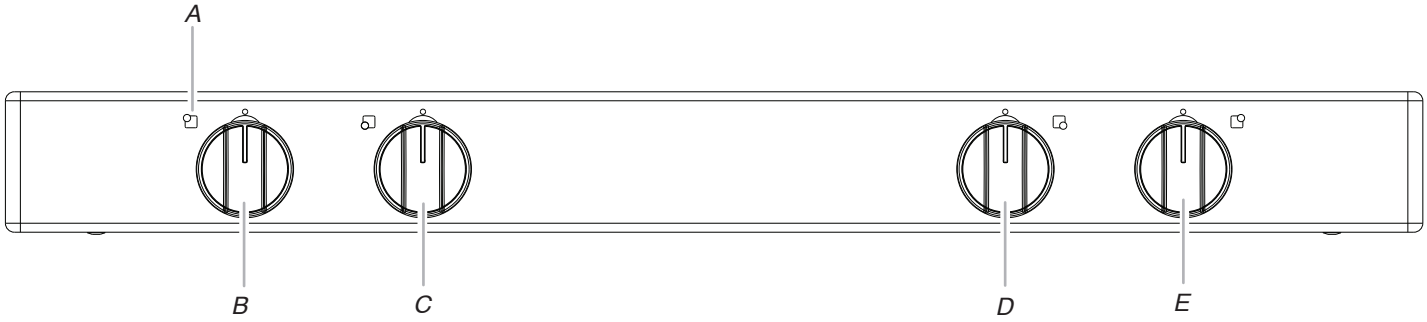
Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre Unit
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Enregistrez-vous pour accéder aux informations relatives à la garantie et recevoir des notifications importantes concernant votre produit. Balayez la carte d'enregistrement photo ou le code à barres 2D pour enregistrer votre produit.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson



A. Repère du brûleur de surface
B. Bouton de commande du brûleur arrière gauche
C. Bouton de commande du brûleur avant gauche
D. Bouton de commande du brûleur avant droit
E. Bouton de commande du brûleur arrière droit

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (ALLUMAGE).
Avant d'utiliser un bouton de commande, placer un ustensile de cuisson plein sur la grille. Ne pas allumer un brûleur si l'ustensile de cuisson est vide ou s'il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la grille.

IMPORTANT : Pour les modèles avec brûleurs scellés, ne pas soulever la table de cuisson. Le fait de soulever la table de cuisson peut entraîner des dommages et un mauvais fonctionnement de la cuisinière.

Réglage de la température des brûleurs :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur LITE (ALLUMAGE).

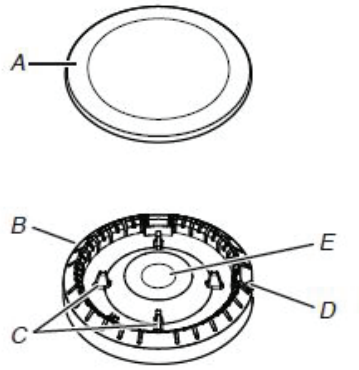
   Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE (ALLUMAGE) produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre High (É levé) et Low (Bas). Les déclics cesseront. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE (ALLUMAGE)	■ Allumage du brûleur.
Élevée	■ Démarrer la cuisson des aliments. ■ Porter un liquide à ébullition.
Med (moyen)	■ Maintenir une ébullition rapide. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments. ■ Faire frire ou sauter les aliments. ■ Faire cuire les soupes et les sauces. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
Basse	■ Garder les aliments au chaud. ■ Laisser mijoter (utiliser les plus petits brûleurs).

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur LITE (ALLUMAGE). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Brûleurs de surface

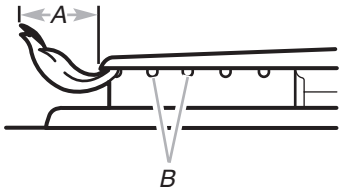


A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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

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

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



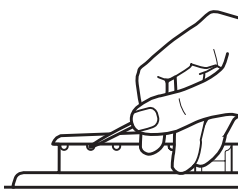
A. 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

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

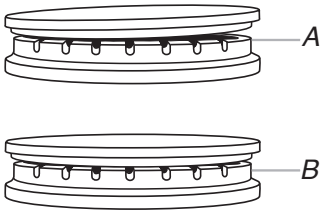
Nettoyage :

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

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



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



A. Incorrect
B. Correct

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

Préparation de conserves à la maison

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

- Centrer l'autoclave sur la grille située au-dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus d'informations, contacter votre service agricole local. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

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

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

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

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

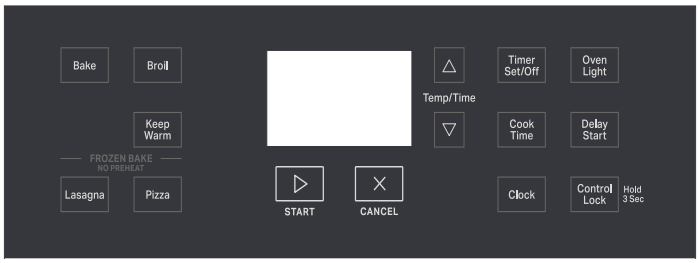
Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

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

USTENSILES DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.

USTENSILES DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir les points acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



Affichage

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, une heure clignotante apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'heure clignotant sur l'affichage.

Si l'heure clignotante apparaît, une panne de courant s'est produite. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Pendant une cuisson ou lorsqu'on utilise la fonction de minuterie, l'afficheur indique soit heures et minutes, soit minutes et secondes.

Témoins lumineux du four

Les témoins lumineux se trouvent de chaque côté de l'afficheur. Les témoins lumineux s'allument ou clignotent lorsque le four se trouve à l'un des modes suivants : Bake (Cuisson au four), Broil (Cuisson au gril), ou Timer (Minuterie).

START (MISE EN MARCHE)

La touche START (MISE EN MARCHE) met en marche toute fonction du four. Si on n'appuie pas sur la touche START (MISE EN MARCHE) dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, le témoin lumineux d'appui sur la touche START « PSH » clignotera et le signal de rappel d'appui sur la touche Start (Mise en marche) sera émis.

Si on n'appuie pas sur Start (Mise en marche) dans 1 minute après avoir appuyé sur une touche de fonction, l'afficheur du four retourne au mode de l'heure et la fonction programmée est annulée.

CANCEL (ANNULATION)

La touche CANCEL (ANNULATION) interrompt toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Clock (Horloge)

Cette horloge de 12 heures ne montre pas a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le four et la minuterie sont désactivés. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour annuler le four et appuyer deux fois sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie.

1. Appuyer sur Clock (Horloge).
2. Appuyer sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler l'heure du jour.
3. Appuyer sur Clock (Horloge) ou START (MISE EN MARCHE).

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

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

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide
- Signal de rappel d'appui sur la touche Start

Signaux de programme

- Fin de programme

Fahrenheit ET Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut permuter 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 pour revenir à Fahrenheit. Pour quitter ce mode, appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) ou attendre 3 heures.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures et minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes et compte à rebours la durée de cuisson réglée en heures et minutes ou en minutes et secondes. La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie). Le témoin lumineux de la minuterie s'allume.
2. Appuyer sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler la durée.
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Lorsque la durée réglée est écoulée, les signaux sonores de fin de programme retentissent.
4. Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) deux fois en tout temps pour annuler la minuterie et les signaux sonores de rappel.

Si on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION), le four s'éteint, la fonction de cuisson est désactivée.

Pour afficher l'heure pendant 5 secondes lorsque la minuterie compte à rebours, appuyer sur Clock (Horloge).

Si on n'appuie pas sur la touche START (MISE EN MARCHE) dans les 5 secondes après avoir appuyé sur la touche Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) ou les touches fléchées de Temp/Time (Température/Durée), le témoin lumineux clignote et le signal de rappel d'appui sur la touche Start (Mise en marche) est émis. Si aucune fonction n'est entrée au bout d'une minute, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure, de cuisson au four ou de cuisson au gril.

La minuterie peut être reprogrammée pendant que le compte à rebours s'effectue.

Pour reprogrammer la minuterie :

1. Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie).
2. Appuyer sur les touches fléchées (vers le haut ou vers le bas) de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer la durée désirée.
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).

Cuisson d'aliments 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 : Ne préparer qu'un emballage d'aliments surgelés à la fois en utilisant la technologie Frozen Bake™.

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 START (MISE EN MARCHE).
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.

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

Control Lock (Verrouillage des commandes)

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande afin d'éviter l'utilisation involontaire des fonctions de cuisson.

Lorsque les commandes sont verrouillées, seules les touches Clock (Horloge), Oven Light (Lampe du four), et Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant le verrouillage, s'assurer que les fonctions de cuisson sont éteintes. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pendant 3 secondes; « Loc » apparaît sur l'afficheur. Répéter ces étapes pour déverrouiller. « Loc » s'effacera de l'afficheur.

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 réglée 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 la touche START (MISE EN MARCHE).

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

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four et de la poignée de porte du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Sur les modèles avec des évents inférieurs, ne pas bloquer ou ne par couvrir les évents inférieurs du four.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat et que les bords sont relevés.

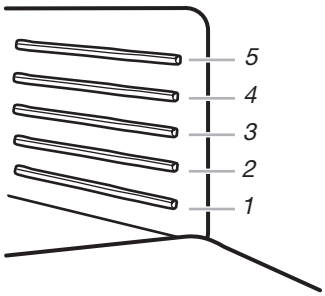
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour le meilleur rendement, faire cuire sur une seule grille. Placer la grille de sorte que le dessus de l'aliment soit au centre du four. Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four.

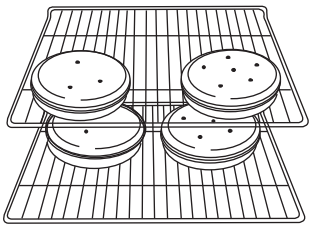


ALIMENT	GRILLE
Biscuits et gâteaux fourrés	2-4
Pain rapide, génoise, gâteaux couronne, tartes, pizzas	3
Muffins, petits gâteaux, brownies	4
Gros rôtis/volailles	2
Mets en sauce	3

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. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Utiliser les positions de grille 2 et 4. Placer les ustensibles de cuisson sur les grilles comme illustré.

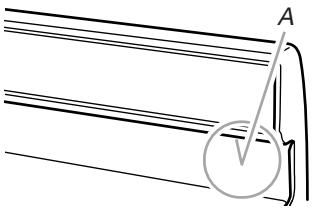


Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Utiliser le tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, les pains et les mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage irrégulier	■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Grès/pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four.

ÉVENT DU FOUR



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Cuisson et rôtissage au four

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au revêtement intérieur, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson sur la porte ou sur le fond du four.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four ».

Cuisson au four ou rôtissage :

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
   Appuyer sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une température autre que 350 °F (175 °C) par tranches de 5°. La température de cuisson au four peut être réglée entre 170 °F et 500 °F (75 °C et 260 °C).
2. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
   La température peut être changée en tout temps après cette étape en appuyant sur les touches fléchées « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée). Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur START (MISE EN MARCHE). Pour une cuisson au four/rôtissage utilisant la minuterie, la température de cuisson au four/rôtissage peut être affichée pendant 5 secondes en appuyant sur Bake (Cuisson au four).
3. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.

Préchauffage

Après que l'on a appuyé sur START (MISE EN MARCHE), le four commence un programme de préchauffage minuté. Le témoin Bake (Cuisson au four) s'allume. La commande électronique du four choisit automatiquement la durée du programme de préchauffage en fonction de la température de four choisie. La durée du programme de préchauffage ne changera pas si la température est réglée de nouveau avant la fin du compte à rebours. Le préchauffage est terminé et le four est prêt à l'utilisation lorsqu'un signal sonore de 1 seconde se fait entendre, que le compte à rebours prend fin et que la température choisie est affichée.

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'afficheur diffère de la température réelle du four.

On recommande d'attendre encore 10 minutes après la fin de la durée de préchauffage avant de mettre les aliments au four lorsqu'on fait cuire des aliments comportant des levains tels que levure de bière, poudre à lever, bicarbonate de soude et œufs.

IMPORTANT : Lorsque le four fonctionne, le brûleur du tiroir du gril est activé. Ne rien entreposer dans le tiroir du gril.

Cuisson au gril

GRIL

Le gril est situé sous la porte du four. Utiliser une grille de four pour la cuisson au gril. Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Suivre les étapes en ordre inverse pour replacer la grille. Toujours faire griller avec les portes du gril et du four fermées.

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer les aliments sur la grille dans une lèchefrite.

- Pour éviter d'endommager le gril, ne pas marcher sur la porte du gril ou appliquer une pression dessus pendant qu'elle est ouverte.
- Préchauffer le gril avant utilisation. Fermer complètement la porte pendant la cuisson au gril.
- Ne pas utiliser la cavité du gril pour remisage.
- La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.
- 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. Veuillez vous reporter à la page de couverture pour obtenir des renseignements de contact. Demander la pièce nº 4396923.

- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.

Cuisson au gril :

1. Ouvrir la porte du gril et tirer la grille jusqu'à la position de butée.
2. Disposer les aliments sur une grille de lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.
3. Repousser la grille à sa position d'origine. Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.
4. Appuyer sur Broil (Cuisson au gril). Le témoin Broil (Cuisson au gril) s'allume.
5. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Le témoin lumineux s'allume.

   Le réglage de la température peut être changé en tout temps durant la cuisson au gril. Si on fait la cuisson au gril pendant que la minuterie compte à rebours, on peut voir la température réglée pour la cuisson au gril pendant 5 secondes en appuyant sur Broil (Cuisson au gril).
6. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) lorsque la cuisson au gril est terminée.

Technologie Frozen Bake™

La technologie Frozen Bake™ peut servir à cuire des plats préparés surgelés sans préchauffer le four et sans brunir les aliments. Deux options préprogrammées de plats sont disponibles : Pizza and Lasagna (Pizza et Lasagne). La technologie Frozen Bake™ doit être utilisée uniquement pour ce type de produit. Ne préparer qu'un emballage à la fois en utilisant la technologie Frozen Bake™.

Régler la température recommandée et la durée maximale recommandée d'après les consignes de l'emballage.

Un signal sonore vous indiquera de vérifier le degré de cuisson avant la fin du temps de cuisson et à la fin du temps de cuisson. Il est alors possible à l'écran de prolonger la durée de cuisson ou de terminer le programme.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ait complètement refroidi. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT
(sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers Affresh® référence W10355010 (non fourni) :
  Voir la section « Assistance ou dépannage » pour commander.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (Arrêt). Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever. Nettoyer délicatement les commandes de la table de cuisson, car le brossage risque d'enlever les graphiques ou le texte.

TABLEAU DE COMMANDE

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau. Nettoyer délicatement le tableau de commande, car le brossage risque d'enlever les graphiques ou le texte.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers Affresh® référence W10355010 (non fourni) :
  Voir la section « Assistance ou dépannage » pour commander.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif : Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :
  Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement – pièce nº 31617 : Voir la section « Assistance ou dépannage » pour commander.

BRÛLEURS DE SURFACE

Voir la section « Brûleurs de surface ».

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau. Ne pas tremper un chiffon doux ou une éponge. Nettoyer délicatement la porte, car le frottement peut enlever la plaque signalétique.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers Affresh® référence W10355010 (non fourni) :
  Voir la section « Assistance ou dépannage » pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Sur certains modèles, la porte du four peut être enlevée. Voir d'abord la section « Porte du four ».

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Nettoyant à four : Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

GRILLES DE FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 W pour appareil ménager. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur Oven Light (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe.

Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont refroidis et que les boutons de commande sont à off (arrêt).

Remplacer :

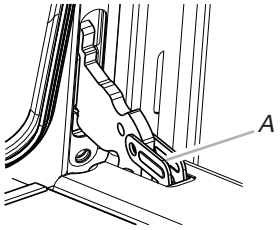
1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer de la douille.
3. Remplacer l'ampoule.
4. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions ci-dessous. La porte du four est lourde.

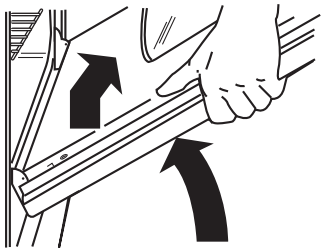
Retrait :

1. Ouvrir la porte du four. Insérer les verrous de charnière dans les deux supports de charnière. Voir l'illustration ci-dessous. Ne pas déverrouiller les charnières pendant que la porte est enlevée.



A. Loquet de charnière

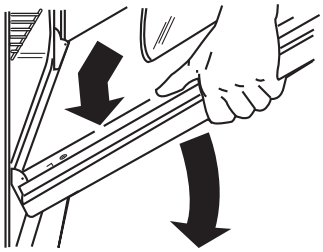
2. Saisir la porte par les côtés en plaçant les doigts sur l'avant de la porte et les pouces sur la surface interne.



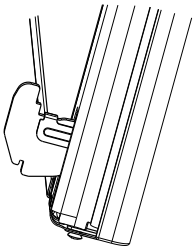
3. Tirer tout droit sur la porte, puis vers soi. Ne pas déverrouiller les charnières tant que la porte n'est pas réinstallée sur la cuisinière.

Remplacer :

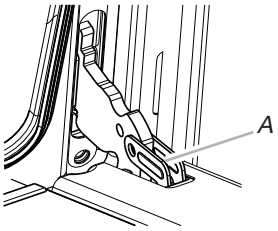
1. Saisir la porte par les côtés en plaçant les doigts sur l'avant de la porte et les pouces sur la surface interne.



2. Tenir la porte du four de telle sorte que le bord supérieur de chaque encoche de la porte soit horizontal. Insérer la charnière de porte dans les encoches de charnière.
3. Incliner le dessus de la porte vers la cuisinière. Insérer l'encoche de la charnière de porte du fond dans le bord du cadre avant.



4. Ouvrir complètement la porte et déverrouiller les charnières.



A. Loquet de charnière

5. Fermer lentement la porte pour s'assurer que le dégagement du panneau latéral de la porte est suffisant et que la charnière s'engage correctement.

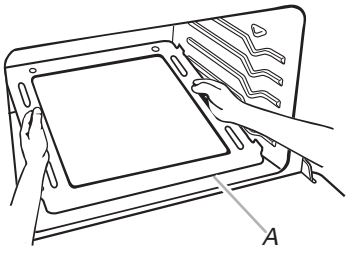
Enlèvement du panneau au fond du four

Le panneau au fond du four peut être enlevé pour le nettoyage standard du four.

Avant le nettoyage, s'assurer que le four est complètement froid.

Retrait :

1. Retirer les grilles du four.
2. Placer les doigts dans les fentes dans le panneau inférieur.



A. Lèvre

3. Soulever l'arrière du panneau.
   La lèvre à l'avant du panneau devrait se dégager du châssis avant de la cavité du four.
4. Soulever et sortir le panneau.

Remplacer :

Suivre les étapes de 1 à 4 précédentes en ordre inverse.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- **Est-ce que la prise de courant est bien câblée et polarisée?** Essayer une autre prise pour vérifier que la polarité et le câblage sont adéquats.
- **Le cordon d'alimentation électrique est-il débranché?** Brancher sur une prise à trois alvéoles correctement reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée?** Voir les Instructions d'installation.
- **La cuisinière est-elle bien raccordée à la canalisation de gaz?** Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.

Le brûleur de surface ne fonctionne pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?** Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?** Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?** Voir la section « Brûleurs de surface ».

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?** Voir la section « Brûleurs de surface ».
- **Les chapeaux de brûleur sont-ils correctement positionnés?** Voir la section « Brûleurs de surface ».
- **Le mélange air/gaz est-il correct?** Contacter un technicien de service désigné pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les Instructions d'installation.
- **Utilise-t-on du gaz propane?** L'appareil a peut-être été mal converti. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Brûleur de surface qui produit un bruit d'éclatement

- **Le brûleur est-il mouillé?** Laisser sécher.

Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril

Il est possible que l'on entende les bruits suivants lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril : Bruits de chuintement, d'affaissement, d'éclatement, cliquetis, claquements.
Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.

- Il est possible que l'on entende un bruit d'éclatement lorsque le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est semblable au bruit de succion qu'émettrait une ventouse qu'on retire d'une surface de verre.
- Les allumeurs émettent plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, semblables au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.
- Un bruit de chuintement ou d'affaissement peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.
- Sur certains modèles, un cliquetis peut se faire entendre lorsque le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence.

Ustensile de cuisson pas d'aplomb sur la table de cuisson

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?** Ajuster l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Utiliser un ustensile de cuisson à fond plat. Consulter la section « Ustensiles de cuisson ».

Chaleur excessive autour de l'ustensile de cuisson sur la table de cuisson

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée?** Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

Le four ne fonctionne pas

- **Est-ce que la prise de courant est bien câblée et polarisée?** Essayer une autre prise pour vérifier que la polarité et le câblage sont adéquats.
- **Est-ce la première fois que le four est utilisé?** Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le module de commande électronique du four est-il correctement réglé?** Voir la section « Commande électronique du four ».
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Consulter la section « Verrouillage des commandes ».
- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée?** Contacter un technicien de service désigné ou voir les Instructions d'installation.

Le four émet un tic-tac sourd durant l'utilisation

- Ce bruit est normal et se produit lorsque le brûleur du four fonctionne par intermittence pour maintenir la température réglée.

Les flammes des brûleurs du four ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Utilise-t-on du gaz propane?** L'appareil a peut-être été mal converti. Contacter un technicien de réparation qualifié.
- **Le mélange air/gaz est-il correct?** Contacter un technicien de service désigné pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les Instructions d'installation.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section « Commande de la température du four ».

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure clignotante?**
  Une panne de courant est survenue. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage. Régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section « Horloge ».
- **L'affichage indique-t-il « F » suivi d'un chiffre?**
  Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage. Si le code « F » apparaît de nouveau, contacter un technicien de réparation qualifié.

La table de cuisson ne produit pas les résultats escomptés

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Consulter la section « Ustensiles de cuisson ».
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Consulter la section « Commandes de la table de cuisson ».

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Ajuster l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
  Voir la section « Commande de la température du four ».
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Attendre que le four ait préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
  Voir la section « Commande de la température du four ».
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section « Ustensiles de cuisson ».
- **Les grilles sont-elles installées correctement?**
  Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Les aliments cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Diminuer la température du four de 10 °F à 30 °F (5 °C à 15 °C).
- **Les bords des croûtes ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.

Lenteur de la cuisson au four ou du rôtissage

- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Attendre que le four ait préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
  Voir la section « Commande de la température du four ».
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Augmenter la durée de cuisson au four ou de rôtissage.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Augmenter la température de 25 °F (15 °C).
- **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.

Le brûleur du gril ne s'allume pas

- **Le système d'allumage est-il brisé?**
  Contacter un technicien de service désigné pour le remplacer.
- **Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

ASSISTANCE OU DÉPANNAGE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifiez la section « Dépannage ». Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivez les instructions ci-dessous.

Avant d'appeler, ayez à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Pour obtenir des pièces de rechange :
Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces de remplacement FSP®. Les pièces de rechange FSP® seront adaptées et fonctionneront bien, car elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.
Pour savoir où trouver des pièces FSP® dans votre région, appelez-nous ou contactez le centre de service désigné par Whirlpool le plus proche.

Aux É.-U.

Appeler sans frais le Whirlpool Customer eXperience Center au : **1 866 698-2538** ou visiter notre site Web au **www.whirlpool.com/owners.**

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Whirlpool sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis. Pour localiser le service d'entretien de votre région désigné par Whirlpool, consultez aussi les Pages jaunes.

Pour plus d'assistance :

Pour obtenir plus d'assistance, écrire à Whirlpool en soumettant tout question ou problème à :

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Au Canada

Appelez sans frais le Whirlpool Customer eXperience Center**:** **1 800 807-6777** ou visitez notre site Web au **www.whirlpool.ca/proprietaire.**

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Orientation vers des revendeurs, distributeurs de pièces de rechange et services de réparation locaux. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie partout au Canada.

Pour plus d'assistance :

Pour obtenir plus d'assistance, écrire à Whirlpool Canada LP et soumettre toute question ou tout problème à :

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200-6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Nettoyant pour acier inoxydable Affresh®
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce no W10355016

Nettoyant Affresh® pour cuisine et appareils ménagers
Commander la pièce no W10355010

Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement
Commander la pièce no 31617

Lèchefrite
Commander la pièce no 4396923

Plaque à frire
Commander la pièce no W11043399

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.

– No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.

– PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:

- **No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su casa o edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
- **Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

– La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

⚠ ADVERTENCIA:

Nunca deje la sección de cocción superior de este electrodoméstico sin supervisión.

- **No seguir esta advertencia, puede dar como resultado fuego, explosión o quemaduras que pueden causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente al departamento de bomberos.**

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

El soporte antivuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, se puede volcar si se aplica demasiada fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco adecuadamente sujeto al piso.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Verifique que se haya instalado y asegurado debidamente el soporte anti-vuelco según las instrucciones de instalación.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.**
- **Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**
- **Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar la estufa, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** Peligro incendio: No guarde artículos en las superficies de cocción. Nunca deje nada en la superficie cuando no esté atendida y no esté en uso. Nunca coloque artículos inflamables o de plástico en o cerca de la superficie.
- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, LA MISMA DEBE ASEGURARSE CON LA INSTALACIÓN ADECUADA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA HACIA ADELANTE, REVISE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MODO QUE LA PATA TRASERA QUEDE DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede causar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una parrilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el soporte de la estufa; al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.
- Instalación correcta – La estufa, cuando se instale, deberá ser conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código nacional eléctrico (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70. En Canadá, la estufa debe ser conectada a tierra de acuerdo con el Código canadiense de electricidad. Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta superficie de cocción está equipada con un enchufe de puesta a tierra de tres terminales para protegerlo contra el peligro de choque eléctrico, y deberá enchufarse directamente en un contacto debidamente puesto a tierra. No corte ni quite la terminal de puesta a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de realizar el servicio.
- Pueden ocasionarse lesiones por el uso indebido de las puertas o cajones del electrodoméstico, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenar en o sobre la estufa – Los materiales inflamables no deben almacenarse en el horno o cerca de las unidades exteriores.
- Deberá ajustarse el tamaño de la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde del recipiente de cocción.

Para las estufas con autolimpieza –

- **PRECAUCIÓN:** NO DEJE ALIMENTOS O UTENSILIOS PARA COCINAR, ETC., EN EL HORNO DURANTE EL MODO DE FUNCIONAMIENTO AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA.
- Antes de hacer la autolimpieza del horno – Quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios. Limpie todos los derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

REGISTRO DEL PRODUCTO E INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO

SU CÓDIGO QR DESBLOQUEA

SU CÓDIGO QR DESBLOQUEA... información sobre el registro y la garantía del producto, instrucciones para la instalación, videos explicativos y accesorios adicionales para sacar el máximo partido a su producto. Si compró un aparato inteligente, su código QR le proporcionará instrucciones sobre cómo descargar la aplicación y conectarse. Puede acceder a la instalación completa, mantenimiento e instrucciones de funcionamiento del usuario, detalles de la garantía y otras cosas más si visita nuestro sitio web en **www.whirlpool.com/owners** o **www.whirlpool.ca/owners**. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico. Para recibir una copia impresa gratuita de la información en línea, llámenos al **1-866-698-2538** (EE.UU.)/**1-800-807-6777** (Canadá) o escríbanos a:

Product registration | How-to videos | Product guides | Troubleshooting materials

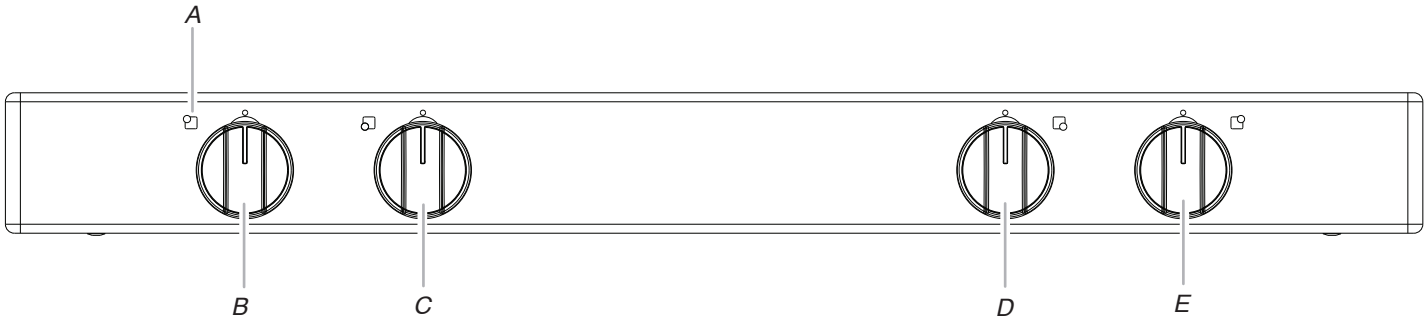
Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre Unit
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Regístrese para que pueda acceder a la información de la garantía y recibir notificaciones importantes relacionadas con su producto. Escanee la tarjeta de registro con fotografía o el código QR para registrar su producto.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Controles de la superficie de cocción



A. Localizador de quemadores de superficie
B. Perilla de control del quemador trasero izquierdo
C. Perilla de control del quemador delantero izquierdo
D. Perilla de control del quemador delantero derecho
E. Perilla de control del quemador trasero derecho

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá que la orilla de la cacerola.

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran a la posición LITE (ENCENDER).
Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

IMPORTANTE: En los modelos con quemadores sellados, no levante la superficie de cocción. Levantar la superficie de cocción puede ocasionar daños y el funcionamiento inadecuado de la estufa.

Para fijar la temperatura del quemador:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta LITE (ENCENDER).

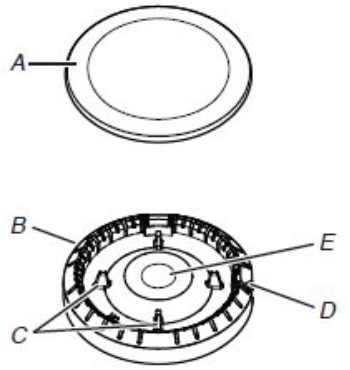
   Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en LITE (ENCENDER).
2. Gire la perilla a cualquier posición entre High (Alto) y Low (Bajo). Los clic se detendrán. Use la tabla siguiente como guía cuando ajuste los niveles de potencia.

AJUSTE	USO RECOMENDADO
LITE (ENCENDER)	■ Encender el quemador.
Alta	■ Para comenzar a cocinar los alimentos. ■ Hervir líquidos.
Med (media)	■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar o sellar alimentos rápidamente. ■ Freír o sofreír alimentos. ■ Cocinar sopas, salsas y reducciones de carne. ■ Cocer alimentos a fuego lento o al vapor.
Baja	■ Mantener calientes los alimentos. ■ Cocer a fuego lento (use los quemadores más pequeños).

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj hacia LITE (ENCENDER). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

Quemadores de superficie

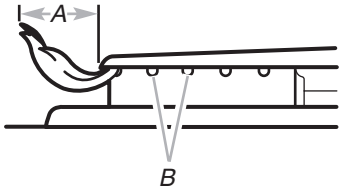


A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Clavijas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

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

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

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



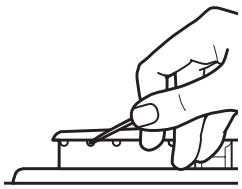
A. 1-1½" (2,5-3,8 cm)
B. Orificios del quemador

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

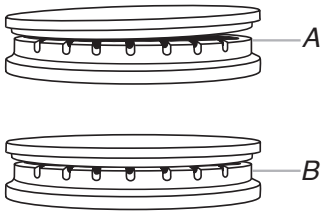
Para limpiar:

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

1. Quite las parrillas de los quemadores de superficie.
2. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y límpiela según se especifique en la sección “Limpieza general”.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. No agrande ni distorsione los puertos. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación capacitado.



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



A. Incorrecto
B. Correcto

6. Vuelva a colocar las parrillas de superficie.
7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

Envasado casero

Al preparar envasados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

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

Utensilios de cocina

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

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

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

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se trasmite el calor, lo que afecta al resultado 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.

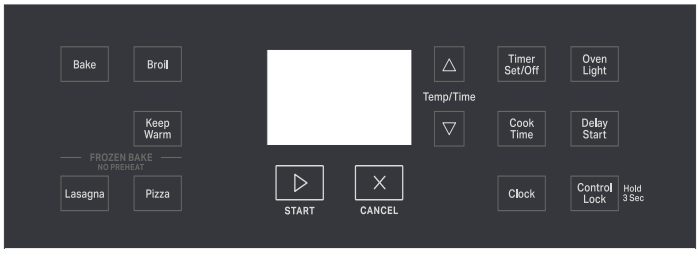
No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes debajo del asador.

Use 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 grosores medianos o grandes son los mejores para la mayoría de las tareas de cocción.
Acero fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Adecuado para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Ofrece los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Cobre	■ Se calienta de manera sumamente rápida y uniforme.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de potencia bajos.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Consulte el acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

CONTROLES ELECTRÓNICOS DEL HORNO



Pantalla

Cuando se suministre energía al electrodoméstico por primera vez, aparecerá en la pantalla la hora destellando. Presione CANCEL (CANCELAR) para despejar la hora que destella en la pantalla.
Si aparece la hora destellando, ha ocurrido un corte de corriente. Presione CANCEL (CANCELAR) y vuelva a fijar el reloj, si es necesario.

Cuando el horno no esté en uso, la pantalla mostrará la hora del día.

Cuando esté utilizando una función de cocción o de temporizador, la pantalla mostrará horas y minutos, o minutos y segundos.

Luces indicadoras del horno

Las luces indicadoras están ubicadas en ambos lados de la pantalla. Las luces indicadoras se encienden o destellan cuando el horno está en uno de los siguientes modos: Bake (Hornear), Broil (Asar a la parrilla) o Timer (Temporizador).

START (INICIO)

Con el botón START (INICIO) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona START (INICIO) dentro de los 5 segundos después de presionar el botón de una característica, la luz indicadora de "PSH" (Empuje para iniciar) destellará y se escuchará el tono de presionar para poner en marcha, como recordatorio.
Si no se presiona START (INICIO) dentro de 1 minuto después de haber presionado el botón de una característica, la pantalla del horno volverá al modo de la hora del día y la función programada se anulará.

CANCEL (CANCELAR)

CANCEL (CANCELAR) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).

Clock (Reloj)

Se trata de un reloj de 12 horas que no muestra a. m. ni p. m.

Para ajustar:
Antes de fijarlo, cerciórese de que el horno y el temporizador estén apagados. Presione CANCEL (CANCELAR) para cancelar el horno y presione Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador) dos veces para cancelar el temporizador.

1. Presione Clock (Reloj).
2. Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la hora del día.
3. Presione Clock (Reloj) o START (INICIO).

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Se presionó un botón válido
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha introducido una función

Tres tonos

- Se presionó un botón no válido
- Recordatorio de presionar para poner en marcha

Tonos de ciclo

- Fin del ciclo

Fahrenheit Y Celsius

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

Para cambiar: Mantenga presionada la flecha arriba de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) durante 5 segundos. Aparecerá "°C" o "°F" en la pantalla. Repita el procedimiento para volver a Fahrenheit. Para salir del modo, presione CANCEL (CANCELAR) o espere 3 segundos.

Temporizador

El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 12 horas y 59 minutos, y hará la cuenta regresiva del tiempo fijado en horas y minutos o en minutos y segundos. El temporizador no pone en marcha ni detiene el horno.

Para ajustar:

1. Presione Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador). La luz indicadora del temporizador se encenderá.
2. Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la duración.
3. Presione START (INICIO). Cuando termine el tiempo fijado, se escucharán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione el botón de Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador) dos veces en cualquier momento para cancelar el temporizador y los tonos recordatorios.

Si se presiona CANCEL (CANCELAR), el horno se apagará y se desactivará la función de cocción.

Para ver la hora del día por 5 segundos cuando el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, presione Clock (Reloj).

Si no se presiona START (INICIO) dentro de los 5 segundos después de presionar los botones con flechas de Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador) o Temp/Time (Temperatura/Tiempo), la luz indicadora "PSH" destellará y se escuchará el tono de presionar para poner en marcha, como recordatorio. Si no hay ninguna acción después de 1 minuto, la pantalla volverá al modo de la hora del día, de hornear o asar.

Puede volver a programarse el temporizador para cambiar la hora mientras el mismo está funcionando.

Para volver a programarlo:

1. Presione Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador).
2. Presione los botones de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba” o hacia “abajo” para ajustar la hora.
3. Presione START (INICIO).

Horneado de congelados

1. Ubique los alimentos en una parrilla plana del horno en la posición de parrilla 4. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.

NOTA: Cocine 1 solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™.

2. Presione FROZEN BAKE Lasagna or Pizza (Hornear lasaña o pizza congelada).
3. Presione los botones de flecha hacia “arriba” y “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura que se recomienda en el envase del alimento.
4. Presione START (INICIO).
5. Presione los botones 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 el botón con la flecha hacia “arriba” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) y presione START (INICIO). El tiempo ingresado se suma al tiempo restante.

7. Presione START (INICIO) para iniciar el tiempo calculado.
8. Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Para agregar tiempo, presione el botón con la flecha hacia “arriba” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) y presione START (INICIO). A menos que se seleccione más tiempo, el elemento para hornear se apaga.

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta demasiado tiempo, los elementos calentadores se apagarán hasta que se la cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Control Lock (Bloqueo de controles)

La función de Control Lock (Bloqueo de controles) bloquea los botones del panel de control para evitar el uso accidental de las funciones de cocción.

Cuando el control está bloqueado, sólo funcionarán Clock (Reloj), Oven Light (Luz del horno) y Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador).

Para bloquear/desbloquear controles: Antes de bloquearlo, asegúrese de que las funciones de cocción estén apagadas. Presione y sostenga START (INICIO) por 3 segundos y aparecerá en la pantalla “Loc” (Bloqueo). Repita para desbloquear. “Loc” (Bloqueo) desaparecerá de la pantalla.

Control de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para brindar una temperatura uniforme, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos 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 presionado el botón de flecha abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo “0°F CAL” o “00”.
2. Presione el botón 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 el botón START (INICIO).

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.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno y la manija de la puerta del asador, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

- En aquellos modelos con ductos de escape inferiores, no obstruya ni tape los ductos de escape inferiores del horno.
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1/2 pulg. (1,3 cm) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.

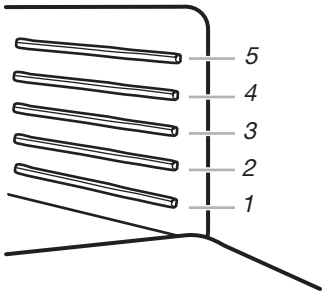
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

PARRILLAS

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para el mejor rendimiento, cocine en una parrilla. Ubique la parrilla de manera que la parte superior de los alimentos esté centrada en el horno. Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela.

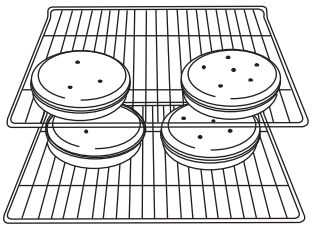


ALIMENTOS	CANASTA
Galletas, pasteles con capas, panecillos	2-4
Pan rápido, cabello de ángel, tarta bretona, tartas, pizza	3
Muffins, madalenas, brownies	4
Asados o aves grandes	2
Guisados	3

UTENSILIOS PARA HORNEAR

Para una cocción uniforme del alimento, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) libres alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

NÚMERO DE SARTENES	POSICIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 o 4	Use las parrillas 2 y 4. Ubique los utensilios para hornear en las parrillas como se muestra.

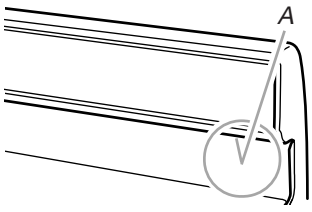


Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afectará los resultados de la cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y use el tamaño de utensilio de hornear recomendado en la receta. Utilice la siguiente tabla como guía.

UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS	RECOMENDACIÓN
Aluminio de color claro ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado uniforme	■ Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
Aluminio de color oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate o antiadherente ■ Cortezas crujientes y doradas	■ Puede necesitar reducir la temperatura de horneado ligeramente. ■ Use el tiempo de horneado sugerido. ■ Para tartas, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. ■ Coloque la parrilla en el centro del horno.
Moldes o bandejas para hornear termoaislados ■ Poco o nada de dorado en el fondo	■ Colóquelos en la tercera posición inferior del horno. ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado
Acero inoxidable ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado desigual	■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres/Piedra para hornear ■ Cortezas crujientes	■ Siga las instrucciones del fabricante.
Utensilios de vidrio resistentes al horno, vitrocerámica o cerámica ■ Cortezas crujientes y doradas	■ Puede necesitar reducir la temperatura de horneado ligeramente.

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO



A. Ducto de escape del horno

El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

Cómo hornear y asar

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado del interior, no coloque alimentos ni utensilios de cocción sobre la puerta o la base del horno.

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 hornear o asar:

1. Presione Bake (Hornear).
   Presione Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “arriba” o “abajo” para fijar una temperatura diferente de 350 °F (175 °C) en cantidades de 5°. El rango de hornear puede fijarse entre170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C).
2. Presione START (INICIO).
   Se puede cambiar la temperatura en cualquier momento después de este paso si presiona los botones de flecha hacia arriba o abajo en Temp/Time (Temperatura/Tiempo). No es necesario presionar START (INICIO) nuevamente. Si está horneando o asando mientras el temporizador hace la cuenta regresiva, la temperatura fijada de horneado o asado se puede mostrar 5 segundos antes de presionar Bake (Hornear).
3. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.

Precalentamiento

Después de presionar START (INICIO), el horno empieza un ciclo temporizado de precalentamiento. Se enciende la luz indicadora de Bake (Hornear). El control de horno electrónico selecciona automáticamente el tiempo del ciclo de precalentamiento según la temperatura del horno seleccionada. El tiempo del ciclo no variará si vuelve a fijarse la temperatura antes de que termine la cuenta regresiva del ciclo. El ciclo de precalentamiento se ha terminado y el horno está listo para usarse cuando suene un tono de 1 segundo, termine la cuenta regresiva del ciclo y aparezca en la pantalla la temperatura fijada.

Las temperaturas de precalentamiento se ven afectadas por diferentes factores, como la temperatura ambiente y los tiempos de uso de energía máxima. Es normal que la temperatura que se muestre en la pantalla y la temperatura real del horno difieran.

Cuando hornee alimentos con ingredientes a base de levaduras tales como levadura, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y huevos, se recomienda esperar 10 minutos más después de que termine el tiempo de precalentamiento para empezar a hornear los alimentos.

IMPORTANTE: Cuando el horno se encuentre horneando, el quemador del asador de cajón estará encendido. No guarde nada en el asador de cajón.

Asar a la parrilla

ASADOR

El asador se encuentra debajo de la puerta del horno. Use una parrilla del horno para asar a la parrilla. Para sacar una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Invierta los pasos para volver a colocarla. Siempre ase con las puertas del asador y el horno cerradas.

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque la comida en una charola para asar.

- Para evitar daños en el asador, no se apoye en la puerta del mismo ni aplique peso mientras esté abierta.
- Precaliente el asador antes de usarlo. Cierre por completo la puerta del asador mientras esté asando.
- No utilice la cavidad del asador para almacenar objetos.
- El asado a la parrilla usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar a la parrilla más bajas.
- Para obtener resultados óptimos, utilice un recipiente para asar y una parrilla. Está diseñada para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar un recipiente para asar, puede realizar un pedido. Consulte la portada para obtener información de contacto. Pida la pieza número 4396923.

- Jale la parrilla hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de quitar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos y así evitar que pierdan jugos. Los cortes muy delgados de pescado, aves o carne tal vez no necesiten darse vuelta.

Cómo asar a la parrilla:

1. Abra la puerta del asador y tire la parrilla hasta la posición de tope.
2. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.
3. Empuje la parrilla del horno de vuelta a la posición original. Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla.
4. Presione Broil (Asar a la parrilla). Se enciende la luz indicadora de Broil (Asar a la parrilla).
5. Presione START (INICIO). La luz indicadora se encenderá. El ajuste de temperatura se puede cambiar en cualquier momento mientras se asa. Si está asando mientras que el temporizador hace la cuenta regresiva, puede tocar Broil (Asar a la parrilla) para que el ajuste de temperatura para asar se muestre en la pantalla por 5 segundos.
6. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando termine de asar.

Tecnología Frozen Bake™

La tecnología Frozen Bake™ se puede usar para cocinar alimentos congelados envasados previamente sin que sea necesario precalentar el horno y sin que los alimentos se doren en exceso. Se pueden elegir 2 opciones preprogramadas para alimentos: Pizza and Lasagna (Pizza y Lasagna). La tecnología Frozen Bake™ debe usarse solamente para estos alimentos. Cocine un solo paquete por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™.

Use la temperatura y el tiempo máximo recomendados en el paquete.

Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos antes de que se complete el tiempo de cocción y nuevamente al finalizar el tiempo de cocción. La pantalla le indicará que agregue tiempo de cocción o que finalice el ciclo.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza. No limpie ninguna de las superficies del interior hasta que el horno se haya enfriado por completo. Para evitar la rotura del vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames que contienen ácidos, como vinagre y tomate, se deben limpiar apenas se enfríe todo el electrodoméstico. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo
  Limpie con suavidad alrededor de la placa con los números de modelo y de serie porque el fregado puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos Affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):
  Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.
Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de apagado. En algunos modelos, no retire los sellos que hay debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua tibia y jabonosa:
  Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control Limpie cuidadosamente los controles de la superficie de cocción, ya que al restregar puede sacar los gráficos o el texto.

PANEL DE CONTROL

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave:
  Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel. Limpie cuidadosamente el panel de control, ya que al restregar puede sacar los gráficos o el texto.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos Affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):
  Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén húmedas.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:
  Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas):
  Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.
- Limpiador para parrilla a gas y bandeja de goteo, pieza N.º 31617:
  Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Consulte la sección “Quemadores de superficie”.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza

- Limpiavidrios y una esponja o paño suave:
  Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel. No sumerja el paño suave o la esponja. Limpie la puerta suavemente, ya que al restregar puede eliminar la placa.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos Affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):
  Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría.
A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

En algunos modelos, se puede quitar la puerta del horno. Primero consulte la sección “Puerta del horno”.

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Limpiador para horno: Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

PARRILLAS DEL HORNO Y PARA ASAR

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero

Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione Oven Light (Luz del horno) para encender la luz.

Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén la posición de apagado.

Para colocarla:

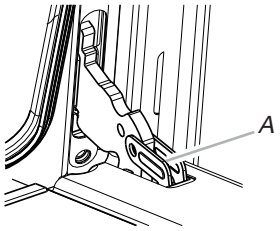
1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
3. Reemplace la bombilla.
4. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

Puerta del horno

De laPara el uso normal estufa, se sugiere no retirar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

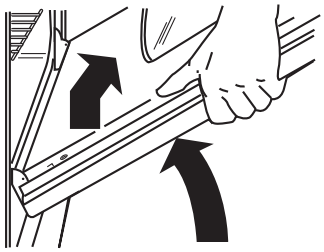
Para desinstalar:

1. Abra la puerta del horno. Inserte los sujetadores de la bisagra en los dos ganchos para la bisagra. Consulte la ilustración siguiente. No desbloquee las bisagras mientras esté sacando la puerta de la cocina.



A. Traba de bisagra

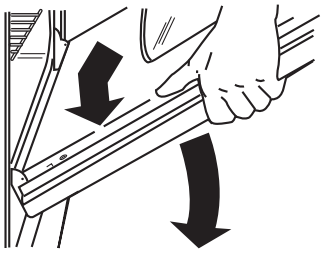
2. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.



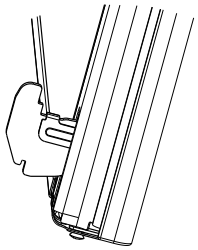
3. Jale la puerta hacia arriba y luego hacia usted. No quite las bisagras hasta que la puerta haya sido colocada de nuevo en la cocina.

Para colocarla:

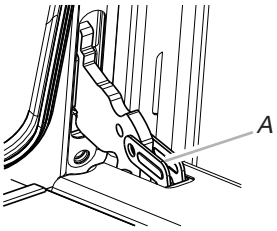
1. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.



2. Sostenga la puerta del horno de modo que el borde superior de cada ranura de la puerta esté en posición horizontal. Introduzca la bisagra de la puerta en las ranuras de la bisagra.
3. Incline la parte superior de la puerta hacia la cocina. Inserte la bisagra inferior de la puerta, con la muesca hacia abajo, en el borde del marco frontal.



4. Abra la puerta completamente y desbloquee las bisagras.



A. Traba de bisagra

5. Cierre la puerta lentamente para asegurarse de que el panel del lado de la puerta tenga el espacio apropiado y que las bisagras encajen adecuadamente.

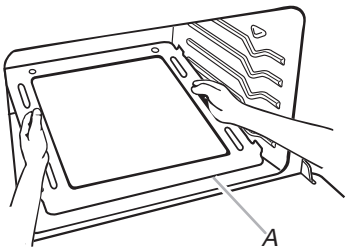
Cómo quitar el fondo del horno

El fondo del horno puede sacarse para una limpieza estándar del horno.

Antes de la limpieza, cerciórese de que el horno esté frío.

Para desinstalar:

1. Saque las parrillas del horno.



A. Borde

2. Ponga los dedos en las ranuras del panel inferior.
3. Levante la parte trasera del panel hacia arriba y atrás.
   El borde en la parte frontal del panel debería despejar la parte delantera del marco de la cavidad del horno.
4. Levante el fondo y sáquelo.

Para colocarla:

Invierta los pasos del 1 al 4.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo de una llamada innecesaria al servicio técnico.

Nada funciona

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

- **¿Está el contacto de suministro de energía correctamente cableado y polarizado?**
  Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.
- **¿Está desenchufado el cable de suministro eléctrico?**
  Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
- **¿Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor?**
  Reemplace el fusible o reposicione el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
- **¿Está la válvula de cierre de gas principal o reguladora en la posición apagada?**
  Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha conectado debidamente la cocina al suministro de gas?**
  Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o consulte las Instrucciones de instalación.

Los quemadores de superficie no funcionan.

- **¿Es ésta la primera vez que se han usado los quemadores de superficie?** Encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de superficie para eliminar el aire de las líneas de gas.
- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
  Empuje hacia dentro la perilla antes de ajustar la potencia.
- **¿Están bloqueados los orificios del quemador?**
  Consulte la sección “Quemadores de superficie”.

Las llamas del quemador de superficie son disparejas, amarillas y/o hacen ruido.

- **¿Están bloqueados los orificios del quemador?**
  Consulte la sección “Quemadores de superficie”.
- **¿Se han colocado debidamente las tapas de los quemadores?**
  Consulte la sección “Quemadores de superficie”.
- **¿La mezcla de aire y gas es correcta?**
  Contacte a un técnico de servicio designado para que verifique la mezcla de aire y gas, o consulte las Instrucciones de instalación.
- **¿Se está usando gas propano?**
  Es probable que el electrodoméstico haya sido convertido incorrectamente. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

El quemador de superficie hace ruidos como estallidos.

- **¿Está mojado el quemador?**
  Déjelo secar.

Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla)

Ruidos que se escuchan durante el funcionamiento de los ciclos de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla): Zumbidos/silbidos, ruidos de “puf”, chasquidos, ruidos secos, estallidos. Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar a la parrilla durante el ciclo.

- Puede escucharse un estallido cuando se abre la válvula de gas o cuando está alternándose el encendido y hará un solo sonido de estallido cuando se abre de un golpe del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.
- Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Estos son sonidos cortos de chasquido, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio.
- Se escucha un zumbido/silbido o un sonido de “puf” cuando se enciende el quemador de hornear o el de asar.
- En algunos modelos, puede escucharse un sonido de chasquido cuando el relé del ventilador de convección se enciende y se apaga.

Los utensilios de cocina no están nivelados en la superficie de cocción

- **¿Está nivelada la cocina?**
  Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?**
  Use utensilios de cocina con fondo plano. Consulte la sección “Utensilios de cocina”.

Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción.

- **¿Los utensilios de cocina son del tamaño correcto?**
  Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área de cocción.

El horno no funciona

- **¿Está el contacto de suministro de energía correctamente cableado y polarizado?**
  Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.
- **¿Es ésta la primera vez se usa el horno?**
  Encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de la superficie para eliminar el aire de las líneas de gas.
- **¿Se ha ajustado correctamente el control electrónico del horno?**
  Consulte la sección “Control electrónico del horno”.
- **En algunos modelos, ¿se ha ajustado el bloqueo de controles?**
  Consulte la sección “Bloqueo de controles”.
- **¿Está la válvula de cierre de gas principal o reguladora en la posición apagada?**
  Póngase en contacto con un técnico de servicio designado o consulte las Instrucciones de instalación.

El horno hace un ruido sordo acompasado cuando está en uso

- Esto es normal y ocurre cuando el quemador del horno se enciende y apaga para mantener la temperatura fijada del horno.

Las llamas del quemador del horno son desparejas, amarillas y/o hacen ruido

- **¿Se está usando gas propano?**
  Es probable que el electrodoméstico haya sido convertido incorrectamente. Comuníquese con un especialista en reparación competente.
- **¿La mezcla de aire y gas es correcta?**
  Contacte a un técnico de servicio designado para que verifique la mezcla de aire y gas, o consulte las Instrucciones de instalación.

La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja

- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
  Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está destellando la hora en la pantalla?**
  Ha habido un corte de corriente. Presione CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla. Vuelva a fijar el reloj si es necesario. Consulte la sección “Reloj”.
- **¿Está la pantalla mostrando “F” seguida de un número?**
  Presione CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla. Si vuelve a aparecer el código “F”, póngase en contacto con un especialista de reparación competente.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados

- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?**
  Consulte la sección “Utensilios de cocina”.
- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor adecuado?**
  Consulte la sección “Controles de la superficie de cocción”.

Los resultados del horneado no son los que se esperaba

- **¿Está nivelada la cocina?**
  Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
  Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.
- **¿Se ha precalentado el horno?**
  Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?**
  Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”**.**
- **¿Se ha usado el utensilio para hornear adecuado?**
  Consulte la sección “Utensilios para hornear”.
- **¿Se han colocado las parrillas en forma adecuada?**
  Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**
  Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- **¿Está la masa distribuida de manera uniforme en la charola?**
  Asegúrese de que el batido esté nivelado en la bandeja.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
  Disminuya la temperatura del horno de 10 °F a 30 °F (5 °C a 15 °C).
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas demasiado pronto?**
  Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

Horneado o asado lento

- **¿Se ha precalentado el horno?**
  Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él**.**
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**
  Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
  Consulte la sección “Control de la temperatura del horno”.
- **¿Se ha usado la cantidad de tiempo adecuada?**
  Aumente el tiempo para hornear o asar.
- **¿Se ha fijado la temperatura apropiada?**
  Aumente la temperatura 25 °F (15 °C).
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
  Al abrir el horno, sale el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.

El quemador del asador no se enciende

- **¿Está averiado el sistema de encendido?**
  Contacte a un técnico de servicio designado para que lo reemplace.
- **¿Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor?**
  Reemplace el fusible o reposicione el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.

ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar asistencia o servicio técnico, consulte la sección “Solución de problemas”. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y los números completos de modelo y de serie del electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor su solicitud.

Si necesita piezas de repuesto:
Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas FSP®. Las piezas de repuesto FSP® se ajustarán y funcionarán correctamente porque se fabrican con la misma precisión con la que se construye cada nuevo electrodoméstico WHIRLPOOL®.

Para encontrar piezas de repuesto FSP® en su localidad, llámenos o llame al centro de servicio oficial de Whirlpool más cercano.

En EE.UU.

Llame al Customer eXperience Center de Whirlpool sin costo al: **1-866-698-2538** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.com/owners.**

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Asistencia al cliente especializada (idioma español, deficiencias de audición, visión limitada, etc.).
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine en cualquier lugar de Estados Unidos. Para localizar una empresa de servicios oficial de Whirlpool en su zona, también puede consultar las páginas amarillas de la guía telefónica.

Para obtener más asistencia:

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool con sus preguntas o dudas a:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

En Canadá

Llame al Customer eXperience Center de Whirlpool sin costo al: **1-800-807-6777** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca/owners.**

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos oficiales de Whirlpool Canada LP están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de Canadá.

Para obtener más asistencia:

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Canada LP con sus preguntas o dudas a:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Accesorios

Limpiador para acero inoxidable Affresh®
(modelos de acero inoxidable)
Número de referencia W10355016

Limpiador para cocina y electrodomésticos Affresh®
Referencia para pedido W10355010

Limpiador para parrilla a gas y bandeja de goteo
Número de referencia 31617

Parrilla del asador
Pida la pieza número 4396923

Plancha
Número de referencia W11043399

®/™ ©2024 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES