Whirlpool®

GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your range at **www.whirlpool.com**. In Canada, register your range at **www.whirlpool.ca**.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the oven frame behind the top right side of the oven door.

Model Number_____ Serial Number_____

Table of Contents

RANGE SAFETY 2
- The Anti-Tip Bracket 3

FEATURE GUIDE 4

COOKTOP USE 5
- Sealed Surface Burners 5
- Burner Size 6
- Cookware 6
- Home Canning 7

OVEN USE 7
- Surface Temperatures 7
- Electronic Oven Controls 7
- Sabbath Mode 8
- Aluminum Foil 8
- Positioning Racks and Bakeware 9
- Oven Vent 9
- Baking and Roasting 9
- Broiling 9
- Cook Time 10

RANGE CARE 10
- Self-Cleaning Cycle 10
- General Cleaning 11
- Oven Light 11

TROUBLESHOOTING 12

ACCESSORIES 15

W11404074A

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.

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

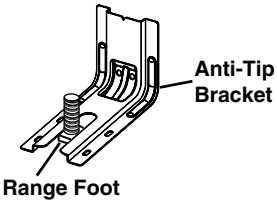
A child or adult can tip the range and be killed.

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:** 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*. 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.

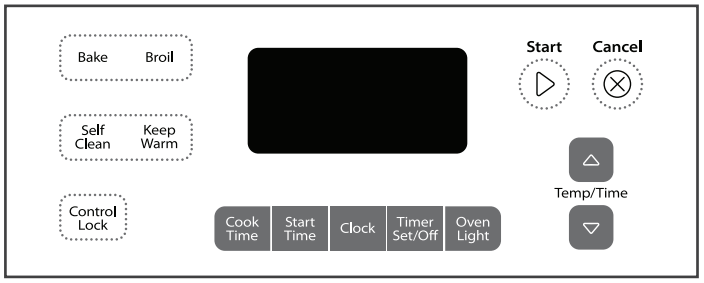
For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

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



⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CLOCK	**Clock**	The Clock uses a 12 hour cycle. **1.** Check that the oven is off. **2.** Press CLOCK. **3.** Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to set the time of day. **4.** Press CLOCK or START.
OVEN LIGHT	**Oven cavity light**	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the oven light switch to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
TIMER (Set/Off)	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes. **1.** Press TIMER. **2.** Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to set the length of time. **3.** Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press TIMER twice to cancel the Timer. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off. **5.** If the Timer is running, but not in the display, press TIMER to display the countdown for 5 seconds.
START	**Cooking start**	The Start pad begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds, “PUSH” appears in the display. If Start is not pressed within 1 minute after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	**Range function**	The Cancel keypad stops any function except the Clock, Timer and Oven Control Lockout.
TEMP/TIME	**Temperature and time adjust**	The “up” or “down” arrow pads are used to adjust time and temperature settings.
BAKE	**Baking and roasting**	**1.** Press BAKE. **2.** Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5°F (5°C) increments between 170°F and 500°F (75°C and 260°C). **3.** Press START. **4.** To change the temperature repeat Step 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. **5.** Press CANCEL when finished.
BROIL	**Broiling**	**1.** Press BROIL. **2.** Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to change the temperature in 5°F (5°C) increments between 300°F and 500°F (150°C and 260°C). **3.** Press START, and allow oven to preheat for 5 minutes. **4.** Position cookware in oven and close the oven door. **5.** Press CANCEL when finished.
KEEP WARM	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press KEEP WARM. **2.** Temperature is set at 170°F (75°C) for 60 minutes (1.00 hour). **3.** Press START. **4.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** The oven will automatically turn off after 60 minutes.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
START TIME	**Delayed start**	The Start Time keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Start Time should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
COOK TIME	**Timed cooking**	Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
SELF CLEAN	**Self-Cleaning cycle**	See the “Self-Cleaning Cycle” section.
CONTROL LOCK	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven is off. **2.** Press and hold the CONTROL LOCK keypad for 3 seconds. **3.** A tone will sound, and “Loc” will be displayed. **4.** Repeat to unlock. Only the CLOCK, OVEN LIGHT and TIMER keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.

COOKTOP USE

⚠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 IGNITE.

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.

To Set:

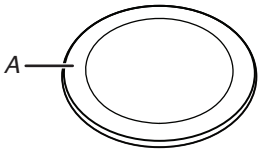
1. Push in and turn knob counterclockwise to IGNITE.
   All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to IGNITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between HIGH and LOW.

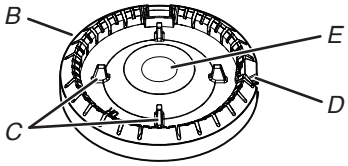
REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

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 IGNITE. After burner lights, turn knob to setting.

Sealed Surface Burners





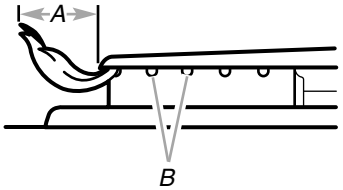
A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

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

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

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

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



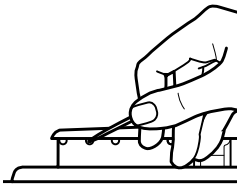
A. 1 to 1 1/2" (2.5 to 3.8 cm)
B. Burner ports

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

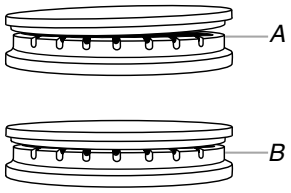
To Clean:

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

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



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

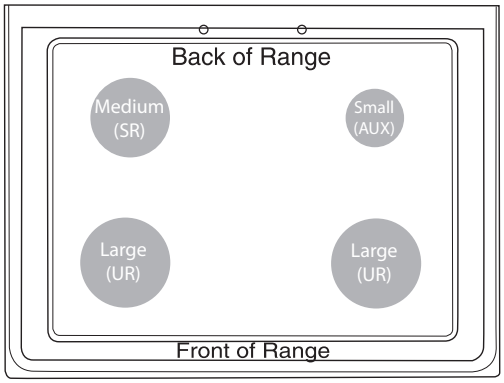


A. Incorrect
B. Correct

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

Burner Size

Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.



Burner Size	Recommended Use
Small (Auxlilary)	■ Low-heat cooking ■ Melting chocolate or butter
Medium (Semi Rapid)	■ Multipurpose burner
Large (Ultra Rapid)	■ For large cookware

Cookware

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

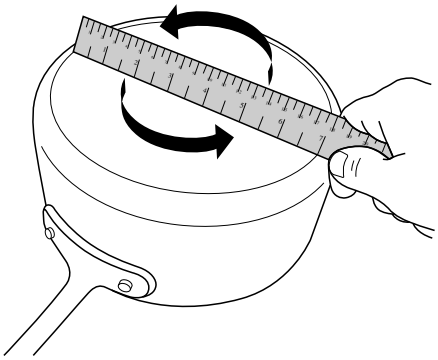
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results.

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

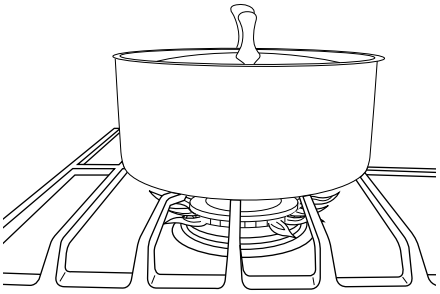
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

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

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



Home Canning

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

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

OVEN USE

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

- Gas valves may make a “popping” sound when opening or closing.
- Igniters will “click” several times until a flame is sensed.
- A “poof” sound is heard when a Bake or Broil burner ignites.

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.

Surface Temperatures

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

Storage Drawer

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

Oven Vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent. in the drawer.

Electronic Oven Controls

Control Display

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

Options Mode

Press and hold TIMER for 5 seconds, and “Opt” will appear. Use the Temp/Time “up” or “down” arrow pads to cycle through the following options. Press CANCEL to exit the mode.

Fahrenheit and Celsius

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

End of Cycle Tones

“b1” (beep once) or “b” (continue to beep) will be displayed. Press TIMER to toggle through selections. Press CANCEL to exit.

Oven Light with Door Open

“LOn” indicates that the oven light will turn on when the door is open. If “LOFF” is displayed, the oven light will turn on only with the oven light switch. Press TIMER to toggle through selection. Press CANCEL to exit.

12-Hour Shutoff

If “12 Hr” is displayed, the oven will automatically shut off after 12 hours. Press TIMER to toggle to “- - Hr” to disable the 12-hour shutoff. Press CANCEL to exit.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

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

Three tones

- Invalid pad press

Four tones

- End of cycle

Oven Temperature Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example “0°F CAL” or “00.”
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow pads to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C or 6°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
3. Press START.

Sabbath Mode

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

- "up" or "down" arrow pads
- Cancel

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

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

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

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

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

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath Mode by pressing the "up" or "down" arrow pads. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the keypad is pressed. The display will not change, and there will be no sounds during this adjustment.

To Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the "up" or "down" arrow pads.
3. Press START.
4. Press and hold the TIMER keypad for 5 seconds. "SAb" will flash in the display.
5. Press START within 5 seconds to enter Sabbath Mode; otherwise, the entire cycle cancels out. "SAb" will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath Mode and is Sabbath compliant.

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

To set a Timed Bake using Sabbath Mode (on some models):

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

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

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

To set a Delayed Timed Bake using Sabbath Mode (on some models):

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

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

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

Aluminum Foil

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

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

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

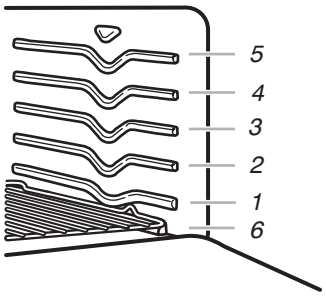
Bakeware

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

Racks

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

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



Rack Positions

Rack 5: 2-rack baking.

Rack 4: Use for broiling and toasting.

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, jelly roll pan, or in muffin pans; casseroles; frozen convenience foods.

Rack 2: Roasting small cuts of meat, pies, casseroles, bundt and angel food cakes, yeast bread, quick breads, and 2-rack baking.

Rack 1: Roasting large cuts of meat and poultry.

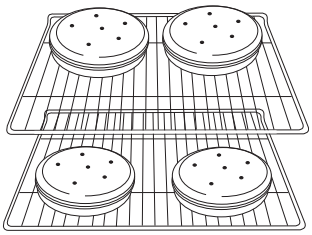
Rack 6: Extra-large items.

Multiple Rack Cooking

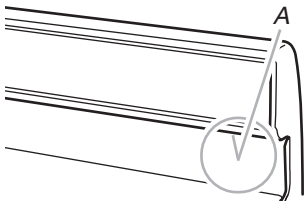
2-rack: Use rack positions 2 and 5.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 2 and 5 for baking. Place the cakes on the racks as shown.



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

ACCUBAKE® Temperature Management System

The ACCUBAKE® system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan may be cycled on and off for short intervals to provide the best results.

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

Preheating

When START is pressed, the oven will begin preheating. Once 100ºF (35ºC) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display. Factors that have an impact on preheat times are: room temperature, starting oven temperature, and the number of oven racks. Unused oven racks can be removed prior to preheating your oven to reduce the preheat times.

Broiling

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

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

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

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the “Accessories” section for more information.

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

Cook Time

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE. The bake indicator light will light up.
2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
6. Press CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

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

1. Press BAKE.
2. Press the TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter the length of time to cook.
5. Press START TIME. The start time/delay oven indicator light will light up.
6. Press TEMP/TIME “up” or “down” arrow pads to enter the time of day to start.
7. Press START.

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

8. Press CANCEL to clear the display.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors and smoke.

Do not block the oven vent during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See “Oven Vent” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket.

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the self-cleaning cycle will not begin.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the self-cleaning cycle at anytime, press the CANCEL button on the keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and “cool” and “locked” will be displayed. The cooling fan may continue to run.

Once the cleaning temperature has been reached, the electronic control requires a 12-hour delay before another self-clean cycle can be started.

The oven light will not function during the self-cleaning cycle.

Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)

The SELF CLEAN self-cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 15-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil, and 4 hours 30 minutes for heavy soil. The last 30 minutes of the cycle is for cool down.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN.
2. Press the TEMP/TIME “+” or “-” arrow pads to enter the desired self-clean cycle time.
3. Press START.

   The oven door will automatically lock. The DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the self-clean cycle is complete and the oven cools, the DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

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. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com**. In Canada, reference the Customer Service section at **www.whirlpool.ca**.

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 range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive 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 "Accessories" section for more information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):
  See the "Accessories" section for more information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

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 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 31617A:
  See the "Accessories" section for more information.

SURFACE BURNERS

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 wet.

Do not clean in the Clean cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
  Clean as soon as cooktop, grates, burners, and caps are cool.

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:

- Soap and water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Accessories" section for more information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

STORAGE DRAWER

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

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.

Cleaning Method:

- Clean cycle:
  See "Self-Cleaning Cycle" section

Oven Light

The oven lights are 120 V, 40 W maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle.

When the door is closed, touch the appropriate Oven Light keypad to turn on the oven light.

To Replace:

Before replacing the bulb, make sure the oven is off and cool.

1. Unplug range or disconnect power.
2. Unscrew the oven light globe then grasp the halogen bulb and pull out.
3. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
4. Replace oven light globe by screwing it back into place.
5. Reconnect power.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty, or visit **www.whirlpool.com/product_help**. In Canada, visit **http://www.whirlpool.ca**.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

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:

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

⚠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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Nothing will operate	Power supply cord is unplugged.	Plug into a grounded 3 prong outlet.
	Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Main or regulator gas shutoff valve is in the off position.	See the Installation Instructions.
	The range is improperly connected to the gas supply.	Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
Surface burners will not operate	The control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	Air in the gas lines.	If this is 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.
	Clogged burner ports.	See “Sealed Surface Burners” section.
Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy	Clogged burner ports.	See “Sealed Surface Burners” section.
	Burner caps positioned improperly.	See “Sealed Surface Burners” section.
	Range converted improperly.	If propane gas is being used, contact a service technician or see cover for contact information.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Excessive heat around cookware on cooktop	Cookware and flame are not matched.	The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.
Cooktop cooking results not what expected	Improper cookware.	Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well fitting lid, and the material should be of a medium to heavy thickness.
	Control knob set to incorrect heat level.	See “Cooktop Use” section.
	Range is not level.	Level the range. See the Installation Instructions.
Oven will not operate	Air in the gas lines.	If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Control is locked.	Press and hold START for 3 seconds to unlock.
	Control is in Demo Mode.	Press and hold START TIME for 10 seconds to exit Demo Mode. Demo Mode is used for display models in a showroom.
	Electronic oven control set incorrectly.	See “Electronic Oven Controls” section.
Oven burner flames are yellow or noisy	Range converted improperly.	If propane gas is being used, contact a service technician or see cover for contact information.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment.	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
Convection fan not working	The convection cycle is in the first 5 minutes of operation.	This is normal. The convection fan will start running approximately 5 minutes into the cycle.
	Oven door is open.	If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.
Display shows messages	Power failure (display shows flashing time).	Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.
	Error code (display shows letter followed by number).	Depending on your model, press CANCEL to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See cover for contact information.
	Start needs to be pressed so a cycle can begin (display shows “PUSH” or “PSH”).	See the “Start” keypad feature in the “Feature Guide” section.
	Range is in Sabbath Mode (display shows “SAb”).	Press CANCEL to exit Sabbath Mode.
Self-Cleaning Cycle will not operate	The oven door is not closed.	Make sure the oven door is fully closed.
	The Self-Cleaning function has not been entered correctly.	See the “Self-Cleaning Cycle” section.
	A Timed Cooking function has been entered.	See the “Cook Time” section.
	The range is in Sabbath Mode.	See the “Sabbath Mode” section.
	A Self-Cleaning cycle has been run in the past 12 hours.	If a Self-Cleaning cycle has been run, or has been canceled after the oven reached temperature, the oven control requires a 12 hour delay before starting another Self-Cleaning cycle.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Oven cooking results not what expected	Range is not level.	Level the range. See the Installation Instructions.
	The temperature set was incorrect.	Double-check the recipe in a reliable cookbook.
	Oven temperature needs adjustment.	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
	Oven was not preheated.	See “Baking and Roasting” section.
	Racks were positioned improperly.	See “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Not enough air circulation around bakeware.	See “Positioning Racks and Bakeware” section.
	Darker browning of food caused by dull or dark bakeware.	Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven.
	Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware.	Move rack to a lower position in the oven.
	Batter distributed unevenly in pan.	Check that batter is level in the pan.
	Incorrect length of cooking time was used.	Adjust cooking time.
	Oven door was not closed.	Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.
	Oven door was opened during cooking.	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
	Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom.	Move rack to higher position in the oven.
	Pie crusts browning too quickly.	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Noises

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
Surface burner making popping noises	Wet burner.	Allow it to dry.
Gas range noises during Bake and Broil operations The following are some normal sounds with the explanations.	These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.	
Pop	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.	This is normal.
Click	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.	This is normal.
	Convection fan relay is cycling on and off (on some models).	This is normal.
Woosh or poof	Bake or Broil burner is igniting.	This is normal.
Oven burner flames are yellow or noisy	Range converted improperly.	If propane gas is being used, contact a service technician or see cover for contact information.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.whirlpool.com** or call us at **1-800-253-1301**.
In Canada, you can visit our website at **www.whirlpool.ca** or call us at **1-800-807-6777**.

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

Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

Affresh® Cooktop Cleaner
Order Part Number W10355051

Granite Cleaner and Polish
Order Part Number W10275756

Gas Grate and Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617A

Standard Flat Oven Rack
Order Part Number W10268578

Gourmet Griddle
Order Part Number 4396096RB

Porcelain Broiler Pan and Grid
Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack
Order Part Number W10123240

Notes

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À GAZ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer la cuisinière sur **www.whirlpool.ca**.

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouvez les numéros de modèle et de série sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four.

Numéro de modèle_____ Numéro de série du produit_____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 18
La bride antibasculement 19
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES 20
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 21
Brûleurs de surface scellés 22
Taille du brûleur 22
Ustensiles de cuisson 23
Mise en conserve à la maison 23
UTILISATION DU FOUR 24
Températures en surface 24
Commandes électroniques du four 24
Mode Sabbat 24
Papier d'aluminium 25
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson 26
Évent du four 26
Cuisson au four et rôtissage 26
Cuisson au gril 26
Durée de cuisson 27
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 27
Programme d'autonettoyage 27
Nettoyage général 28
Lampe du four 29
DÉPANNAGE 29
ACCESSOIRES 33

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'autre information, 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".

La bride antibasculement

Dans des conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

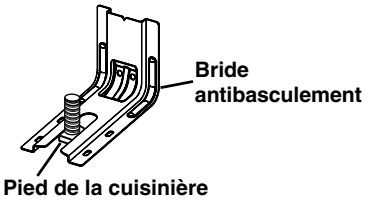
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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 : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT 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.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national ANSI/NFPA 70* . S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

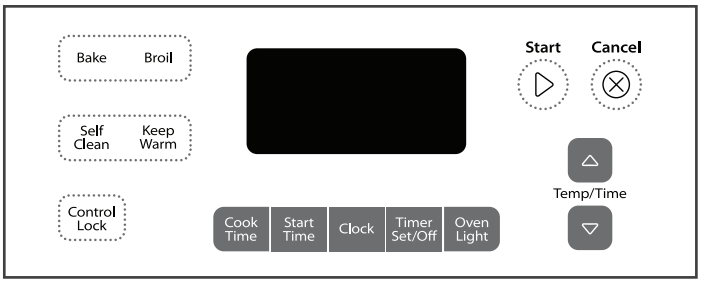
Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section Service à la clientèle de notre site Web sur **www.whirlpool.ca** pour des instructions plus détaillées.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
CLOCK (horloge)	**Horloge**	L'horloge utilise un programme de 12 heures. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur CLOCK (horloge). **3.** Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de TEMP/TIME (température/durée) pour régler l'heure du jour. **4.** Appuyer sur SET CLOCK (régler l'horloge) ou START (mise en marche).
OVEN LIGHT (lampe du four)	**Lampe de la cavité du four**	La lampe du four est contrôlée par un clavier sur le tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur l'interrupteur de la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
TIMER (minuterie) (marche/arrêt)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 12 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur TIMER (minuterie). **2.** Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de TEMP/TIME (température/durée) pour régler la durée de cuisson. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer deux fois sur TIMER (minuterie) pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (annulation), sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
START (mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si l'on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 secondes, "PUSH" (appuyer) apparaît sur l'affichage. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans la minute qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (annulation)	**Fonction de la cuisinière**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
TEMP/TIME (température/durée)	**Réglage de la durée et de la température de cuisson**	Les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" servent à régler la durée et la température.
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four). **2.** Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de TEMP/TIME (température/durée) pour entrer une température autre que 350°F (175°C) par tranches de 5°, entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C). **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). **2.** Appuyer sur les touches à flèche “vers le haut” ou “vers le bas” de TEMP/TIME (température/durée) pour modifier la température par tranches de 5°F (5°C), entre 300°F et 500°F (150°C et 260°C). **3.** Appuyer sur START (mise en marche), et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. **4.** Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte du four. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
KEEP WARM (garder au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chauffé. **1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** La température est réglée à 170°F (75°C) pendant 60 minutes (1,00 heure). **3.** Appuyer sur START (mise en marche). **4.** Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le four s’éteint automatiquement après 60 minutes.
START TIME (heure de mise en marche)	**Mise en marche différée**	La touche START TIME (heure de mise en marche) sert à entrer l’heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Cook Time (durée de cuisson)”.
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La cuisson minutée permet d’allumer le four à une certaine heure de la journée, d’effectuer une cuisson pendant une durée réglée et/ou d’éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Cuisson minutée”.
SELF CLEAN (autonettoyage)	**Programme de nettoyage**	Voir la section “Programme de nettoyage”.
CONTROL LOCK (verrouillage des commandes du four)	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer pendant 3 secondes sur la touche CONTROL LOCK (verrouillage des commandes du four). **3.** Un signal sonore retentit et “Loc” s’affiche. **4.** Répéter pour déverrouiller. Seules les touches CLOCK (horloge), OVEN LIGHT (lampe du four), et TIMER (minuterie) fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ 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 IGNITE (allumage).

Avant de régler un bouton de commande, placer l’ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à IGNITE.

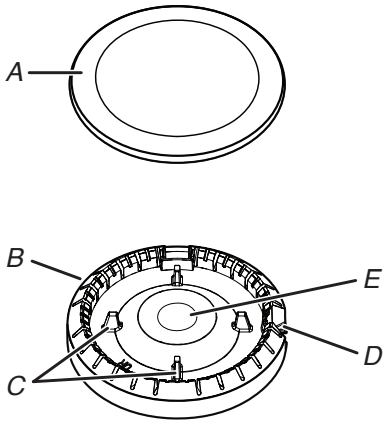
   Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur IGNITE produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n’importe quel réglage entre HIGH (élevé) et LOW (bas).

N’OUBLIEZ PAS : Quand l’appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d’autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

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 à IGNITE. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton sur le réglage souhaité.

Brûleurs de surface scellés



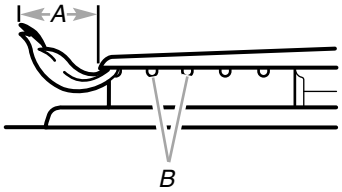
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche un mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement, enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section "Nettoyage général".

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

Ouverture du tube d'arrivée de gaz: Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Garder cette zone exempte de souillures et veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Protéger le tube d'arrivée de gaz contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.



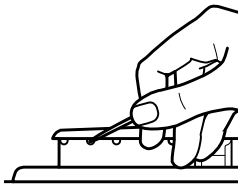
A. 1 à 1½" (2,5 à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue, pas jaune. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

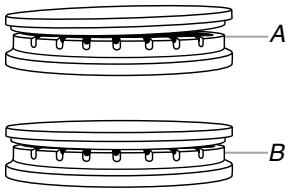
Nettoyage :

IMPORTANT : Avant de faire 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, agents de blanchiment ou décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer conformément à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un linge humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dent en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien de réparation qualifié.



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

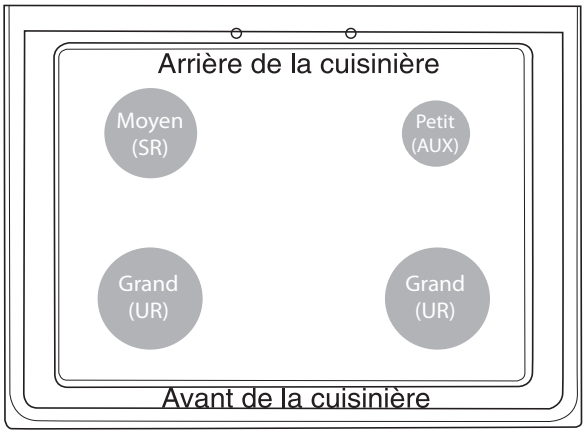


A. Incorrect
B. Correct

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

Taille du brûleur

Sélectionner un brûleur qui convient le mieux aux ustensiles de cuisson utilisés. Voir le tableau et l'illustration suivants.



Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille (Auxiliaire)	■ Cuisson à basse température ■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre
Taille moyenne (Semi-rapide	■ Brûleur multifonction
Grande taille (Ultra rapide)	■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille

Ustensiles de cuisson

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

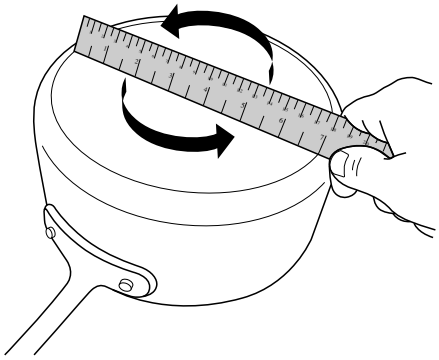
L'ustensile de cuisson idéal doit avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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.

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.

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

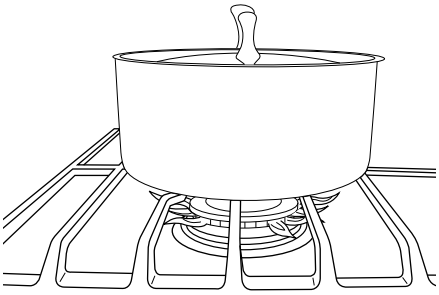
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



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

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

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



Mise en conserve à la maison

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

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

UTILISATION DU FOUR

Le fonctionnement normal de la cuisinière inclut plusieurs bruits que l'on peut entendre chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument durant le programme de cuisson :

- les robinets de gaz peuvent faire un bruit "d'éclatement" lorsqu'ils s'ouvrent ou se ferment
- les allumeurs émettront plusieurs "cliquetis" jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée
- un bruit "d'affaissement" se fait entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume

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

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

Températures en surface

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

Tiroir de remisage

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

Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

Commandes électroniques du four

Afficheur des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

Mode Options

Appuyer sur TIMER (minuterie) pendant 5 secondes et "Opt" apparaîtra. Utiliser les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour faire défiler les options suivantes. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir de ce mode.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée en unités Fahrenheit, mais on peut les permuter en degrés Celsius. Appuyer sur TIMER (minuterie) pour alterner Fahrenheit et Celsius. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Signaux sonores de fin de programme

"b1" (n'émet qu'un seul bip) ou "b" (continue à émettre des bips) s'affiche. Appuyer sur TIMER (minuterie) pour passer d'une sélection à l'autre. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Lumière du four avec porte ouverte

"LOn" indique que la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte. Si "LOFF" est affiché, la lampe du four ne peut être allumée qu'au moyen de l'interrupteur de la lampe. Appuyer sur TIMER (minuterie) pour passer d'une sélection à l'autre. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Arrêt au bout de 12 heures

Si "12 Hr" (12 heures) s'affiche, le four s'éteint automatiquement au bout de 12 heures. Appuyer sur TIMER (minuterie) pour passer à "--Hr", afin de désactiver l'arrêt au bout de 12 heures. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée
- Le rappel (sur certains modèles) se répète à intervalles de 20 secondes après les signaux sonores de fin de programme.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Commande de la température du four

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

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

Pour ajuster la température du four :

1. Appuyer sur BAKE pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le réglage actuel, par exemple "0°F CAL" ou "00".
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 10°F (5°C ou 6°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17°C) et -30°F (-17°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Une cuisson au four minutée peut également être programmée pour garder le four allumé seulement pendant une partie du Sabbat. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le mode Sabbat. Une fois le mode Sabbat réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode Kitchen Timer (minuterie de cuisine) est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- Touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas"
- Cancel (annulation)

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

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

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

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

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

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

Cuisson au four avec le mode Sabbat :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas".
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur la touche TIMER (minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
5. Appuyer sur START (mise en marche) dans les 5 secondes qui suivent pour entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent en mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour saisir une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur la touche TIMER (minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent en mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Les témoins lumineux de Bake (cuisson au four), On (marche) et Cook Time (durée de cuisson) s'affichent.

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

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

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour saisir une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START TIME (heure de mise en marche). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche s'allume.
6. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" pour saisir une heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
8. Appuyer sur la touche TIMER (minuterie) pendant 5 secondes. "SAb" clignote sur l'affichage.
9. Appuyer sur START (mise en marche) pendant 5 secondes pour entrer en mode Sabbat, sans quoi le programme tout entier est annulé. "SAb" cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent en mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat. Les témoins lumineux de On (marche) et Delay (mise en marche différée) s'affichent.

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

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

Papier d'aluminium

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

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

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

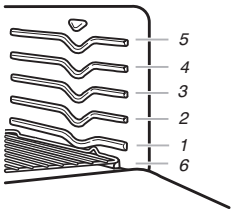
Ustensiles de cuisson

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

Grilles

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

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l'illustration et des tableaux suivants comme guide.



Position de la grille

Grille 5 : Cuisson au four sur 2 grilles.

Grille 4 : Utiliser pour la cuisson au gril et le rôtissage.

Grille 3 : Pour la plupart des produits de boulangerie sur une tôle à biscuits, un moule à roulés, un moule à muffins, et aussi les mets en sauce ou les plats cuisinés surgelés.

Grille 2 : Pour le rôtissage des petits morceaux de viande, tartes, mets en sauce, gâteaux Bundt, gâteaux des anges, pains à levure, pains éclairs et pour la cuisson au four sur 2 grilles.

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

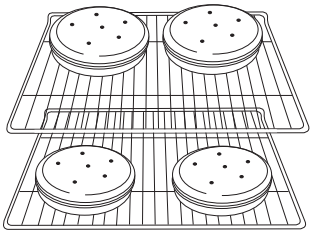
Grille 6 : Articles surdimensionnés.

Cuisson sur plusieurs grilles

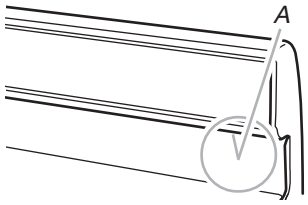
2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5 pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Évent du four



A. Évent du four

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage

Système de gestion de la température ACCUBAKE®

Le système ACCUBAKE® contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou les brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Sur les modèles à convection, le ventilateur peut s'allumer et s'éteindre durant de courts intervalles afin de fournir des résultats optimaux.

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

Préchauffage

Lorsque l'on appuie sur START (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100ºF (35ºC) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température du préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur. Les facteurs qui influent sur la durée de préchauffage sont : la température ambiante, la température de mise en marche du four, et le nombre de grilles du four. Les grilles du four qui ne sont pas utilisées peuvent être enlevées avant de préchauffer le four afin de réduire les durées de préchauffage.

Cuisson au gril

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

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

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

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

  Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

REMARQUE: Les odeurs et la fumée sont normales lors de la première utilisation du four ou si ce dernier est très sale.

Durée de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de TEMP/TIME (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de TEMP/TIME (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

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

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être changés à tout moment une fois que l'on a appuyé sur Start en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson prend fin, le four s'éteint automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation de la cuisinière

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, tous les ustensiles de cuisson, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer l'intérieur du cadre de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter que le verre ne se brise, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur la surface de verre intérieure de la porte avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur Cancel (annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et "cool" (froid) et "locked" (verrouillé) s'affichent. Il est possible que le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner.

Une fois la température de nettoyage atteinte, la commande électronique nécessite un délai de 12 heures avant qu'un autre programme d'autonettoyage puisse être lancé.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Commande de four électronique avec durée de nettoyage réglable (sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage SELF CLEAN est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 15 minutes. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour un niveau de saleté faible et de 4 h 30 pour un niveau de saleté élevé. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN.
2. Appuyer sur les touches à flèches "vers le haut" ou "vers le bas" de TEMP/TIME (température/durée) pour entrer la durée de programme d'autonettoyage souhaitée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux DOOR LOCKED (porte verrouillée) et CLEAN (nettoyage) s'allument. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux DOOR LOCKED (porte verrouillée) et CLEAN (nettoyage) s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

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. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web à **www.whirlpool.ca**.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®, pièce n° W10355010 (non fournie) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE: Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou d'essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydable pourraient subir des dommages, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh®, pièce n° W10355016 (non fournie) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

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 renversements peuvent affecter 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 (grilles seulement, pas 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 n° 31617 :
  Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.

BRÛLEURS DE SURFACE

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. Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif : Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles, les brûleurs et les chapeaux ont refroidi.

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 tout dommage, ne pas immerger 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 :

- Savon et eau :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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 pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®, pièce n° W10355010 (non fournie) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières; cela facilitera leur glissement.

TIROIR DE REMISAGE

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec l'émail et cette réaction peut entraîner la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

- Programme de nettoyage :

  Voir la section "Programme d'autonettoyage".

Lampe du four

Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 V, 40 W maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four. Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) appropriée pour allumer la lampe du four.

Pour remplacé:

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Dévisser l'ampoule du four, puis tenir l'ampoule allogène et la retirer.
3. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
4. Replacer l'ampoule du four en la revissant en place.
5. Reconnecter la source de courant électrique.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la garantie , ou consultez le site Internet **http://www.whirlpool.ca**.

Vous pouvez adresser vos commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux É.-U. :

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

Au Canada:

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

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

⚠ 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.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Rien ne fonctionne	Le cordon d'alimentation électrique est débranché.	Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert.	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 à la position fermée.	Voir les instructions d'installation.
	La table de cuisson est mal raccordée à la canalisation de gaz.	Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Il y a de l'air dans les conduites de gaz.	Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes	Les orifices du brûleur sont obstrués	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
	Les chapeaux de brûleur sont mal positionnés.	Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	Les ustensiles de cuisine et la flamme ne correspondent pas.	Les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en ayant le fond posé à l'horizontale sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés de l'ustensile.
Les résultats de cuisson ne correspondent pas aux attentes	Ustensiles de cuisson inappropriés	L'ustensile de cuisson idéal doit avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.
	Le bouton de commande est réglé sur un niveau de chaleur erroné.	Voir la section "Utilisation de la table de cuisson".
	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
Le four ne fonctionne pas	Il y a de l'air dans les conduites de gaz.	Si c'est la première fois que le four est utilisé, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.
	La commande est verrouillée.	Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes pour déverrouiller.
	L'appareil est au mode de démonstration.	Appuyer sur la touche START TIME (mise en marche différée) pendant 10 secondes pour sortir du mode Démo. Le mode Démo est utilisé pour présenter les modèles lors d'une démonstration.
	La commande électronique du four est mal réglée.	Voir la section "Commandes électroniques du four".
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes.	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.
La température du four est trop élevée ou trop basse	Il faut ajuster la température du four.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas	Le programme de convection se déroule pendant les 5 premières minutes de fonctionnement.	Ceci est normal. Le ventilateur de convection commence à fonctionner pendant environ 5 minutes au début du programme.
	La porte est ouverte.	Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.
Des messages s'affichent	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante).	Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de la touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques".
	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie par un numéro).	En fonction du modèle, appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage de commande" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture pour des renseignements de contact.
	Il faut appuyer sur Start (mise en marche) pour qu'un cycle puisse commencer (l'afficheur indique "PUSH" ou "PSH").	Voir la caractéristique de touche "Start" (mise en marche) à la section "Guide des caractéristiques".
	La cuisinière est au mode Sabbat (l'afficheur indique "SAb").	Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter le mode Sabbat.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas.	La porte du four n'est pas fermée.	S'assurer que la porte du four est complètement fermée.
	La fonction d'autonettoyage n'a pas été correctement entrée.	Voir la section "Programme d'autonettoyage".
	Une fonction de cuisson minutée a été entrée.	Voir la section "Durée de cuisson".
	La cuisinière est au mode Sabbat.	Voir la section "Mode Sabbat".
	On a exécuté un programme d'autonettoyage au cours des dernières 12 heures.	Si l'on a exécuté un programme d'autonettoyage ou que ce programme a été annulé une fois que le four a atteint la température, un délai de 12 heures doit s'écouler avant que le module de commande ne démarre un autre programme d'autonettoyage.
Les résultats de cuisson au four ne correspondent pas aux attentes	La cuisinière n'est pas d'aplomb.	Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
	Le réglage de température était erroné.	Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
	Il faut ajuster la température du four.	Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
	Le four n'a pas été préchauffé.	Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
	Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée.	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
	La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson	Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
	Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson plus ternes ou plus foncés.	Diminuer la température du four de 25°F (15°C), ou déplacer la grille plus haut dans le four.
	Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson brillants ou plus claires.	Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four.
	Le mélange est distribué de façon inégale dans la casserole.	Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans la casserole.
	Une durée de cuisson erronée a été utilisée.	Ajuster la durée de cuisson.
	La porte du four n'a pas été fermée.	Vérifier que les ustensiles de cuisson n'empêchent pas la porte de se fermer.
	La porte du four a été ouverte durant la cuisson.	L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et implique des durées de cuisson plus longues.
	La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base.	Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
	Les croûtes de tarte brunissent trop tôt.	Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

Bruits

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement	Le brûleur est mouillé.	Le laisser sécher.
Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril Voici quelques bruits normaux avec des explications.	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.	
Éclatement	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 similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre.	Ceci est normal.
Cliquetis	Les allumeurs émettront plusieurs cliquetis jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.	Ceci est normal.
	Le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence (sur certains modèles).	Ceci est normal.
Chuintement ou affaissement	Le brûleur de cuisson au four ou au gril est en train de s'allumer.	Ceci est normal.
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	Conversion inappropriée de la cuisinière	Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la page de couverture pour des renseignements de contact.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web **www.whirlpool.ca** ou nous contacter au **1-800-807-6777**.

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

Nettoyant pour table de cuisson affresh®

Commander la pièce numéro W10355051

Nettoyant et poli pour granite

Commander la pièce numéro W10275756

Nettoyant pour grille à gaz et plateau d'égouttement

Commander la pièce numéro 31617A

Grille de four plate standard

Commander la pièce numéro W10268578

Plaque gourmet

Commander la pièce numéro 4396096RB

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander la pièce numéro W10123240

Remarques

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Si usted experimenta un problema que no se haya cubierto en SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, visite nuestro sitio de internet en **www.whirlpool.com** para obtener información adicional. Si aún necesita ayuda, llámenos al 1-800-253-1301.

Necesitará tener a mano el número de modelo y de serie, que está ubicado en el marco del horno detrás del lado superior izquierdo de la puerta del horno.

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA....36
El soporte antivuelco....37
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS....38
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN....39
Quemadores de superficie sellados....40
Tamaño del quemador....41
Utensilios de cocina....41
Envasado casero....42
USO DEL HORNO....42
Temperaturas de la superficie....42
Controles electrónicos del horno....42
Modo Sabbath (Día de descanso)....43
Papel de aluminio....44
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear....44
Ducto de escape del horno....45
Cómo hornear y asar....45
Cómo asar a la parrilla....45
Tiempo de cocción....45
Ciclo de autolimpieza....46
Limpieza general....47
Luz del horno....48
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....48
ACCESORIOS....51

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".

El soporte antivuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, si usted aplica mucha fuerza o peso a la puerta abierta sin haber fijado adecuadamente el soporte antivuelco, la estufa puede voltearse.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

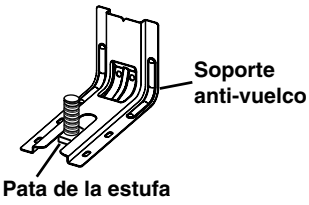
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCIÓRESE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la intoxicación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa o en el respaldo de protección de una estufa - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada – Al instalar la estufa debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con *el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de cocina.

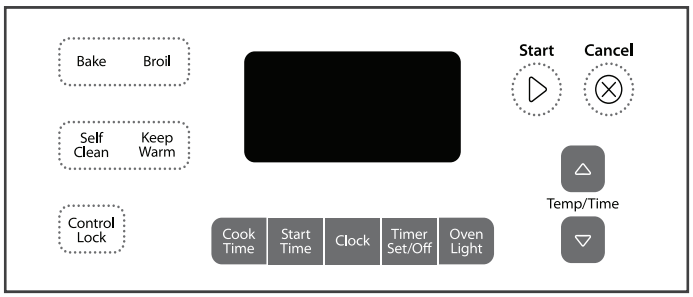
Para estufas de gas de limpieza automática –

- Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de limpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Refiérase a este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de Internet, en **www.whirlpool.com** para obtener instrucciones más detalladas.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	**Reloj**	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione CLOCK (Reloj). **3.** Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la hora del día. **4.** Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
OVEN LIGHT (Luz del horno)	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno está controlada por un botón que es en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el interruptor de la luz del horno para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
TIMER (Temporizador) (Set/Off - Fijar/ Apagado)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 12 horas y 59 minutos. **1.** Oprima TIMER (Temporizador). **2.** Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración. **3.** Oprima START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione TIMER (Temporizador) dos veces para anular el temporizador. No presione el botón de Cancel (Anulación), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER (Temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
START (Inicio)	**Inicio de cocción**	El botón de Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, aparecerá “PUSH” (Presione) en la pantalla. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 1 minuto después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (Anulación)	**Función de la estufa**	El botón Cancel (Anulación) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno).
TEMP-TIME (Temperatura/ Hora)	**Ajuste de la temperatura y de la hora**	Los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo se utilizan para cambiar los ajustes de hora y temperatura.
BAKE (Hornear)	**Cómo hornear y asar**	**1.** Presione BAKE (Hornear). **2.** Presione el botón de Temp-Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (175 °C), en segmentos de 5 °F (5 °C), entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C). **3.** Presione START (Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. **5.** Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	**Cómo asar a la parrilla**	**1.** Presione BROIL (Asar a la parrilla). **2.** Presione el botón de Temp/Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para cambiar la temperatura en incrementos de 5 °F (5 °C), entre 300 °F y 500 °F (150 °C y 260 °C). **3.** Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. **4.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del mismo. **5.** Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
KEEP WARM (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente. **1.** Presione KEEP WARM (Mantener caliente). **2.** La temperatura se fija en 170 °F (75 °C) por 60 minutos (1 hora). **3.** Presione START (Inicio). **4.** Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado. **NOTA:** El horno se apagará automáticamente después de 60 minutos.
TIEMPO DE INICIO	**Inicio diferido**	El botón de Start Time (Tiempo de inicio) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. No debe usarse Start Time (Tiempo de inicio) para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Tiempo de cocción”.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. Para fijar Timed Cook (Tiempo de cocción) o Delayed Timed Cook (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.
SELF CLEAN (Autolimpieza)	**Ciclo de autolimpieza**	Vea la sección “Ciclo de autolimpieza”.
BLOQUEO DE CONTROL	**Bloqueo del control del horno**	**1.** Verifique que el horno estén apagadas. **2.** Presione y sostenga el botón LOCK (Bloqueo) por 3 segundos. **3.** Sonará un tono y aparecerá “Loc” en la pantalla. **4.** Repita para desbloquear. Sólo los botones de CLOCK (Reloj), OVEN LIGHT (Luz del horno) y TIMER (Temporizador) funcionarán con los controles bloqueados. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá de 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 están giradas a la posición IGNITE (Encendido).

Coloque el utensilio de cocina lleno sobre la parrilla antes de fijar una perilla de control. No use un quemador con recipientes vacíos o sin recipientes sobre la parrilla.

Para fijar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda, hacia LITE (Encendido).

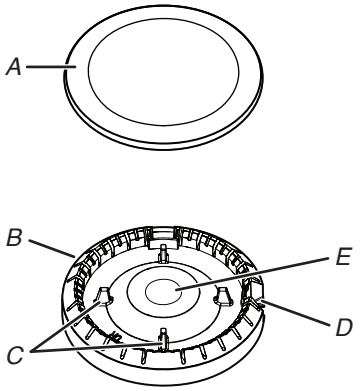
   Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada a IGNITE.
2. Gire la perilla en cualquier posición entre High (Alto) y Low (Bajo).

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa, toda la superficie de cocción se calienta.

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de 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 (Encendido). Gire la perilla a su posición luego de que se encienda el quemador.

Quemadores de superficie sellados



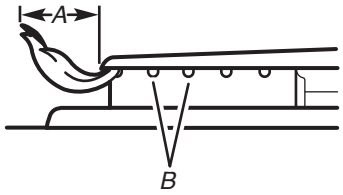
A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

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

Tapa del quemador: Mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de superficie. Una tapa de quemador limpia ayudará a prevenir un encendido inadecuado y una llama desigual. Limpie siempre la tapa del quemador después de un derrame y como rutina quite las tapas y límpielas de acuerdo con la sección “Limpieza general”.

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

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzcan en la abertura del tubo de gas. Mantenga los derrames lejos del tubo de gas usando siempre una tapa para el quemador.



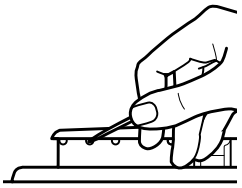
A. 1" a 1 1/2" (2,5 cm a 3,8 cm)
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Verifique de vez en cuando que las llamas del quemador sean del tamaño y forma apropiada tal como se ilustra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que los derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en los orificios del quemador.

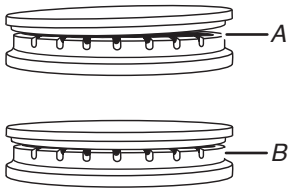
Para limpiar:

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

1. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y limpie de acuerdo con la sección “Limpieza general”.
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios obstruidos del quemador con un alfiler recto tal como se ilustra. No agrande ni distorsione el orificio. No use palillos de dientes de madera. Si el quemador necesita ser regulado, llame a un especialista de servicio capacitado.



4. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las clavijas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.

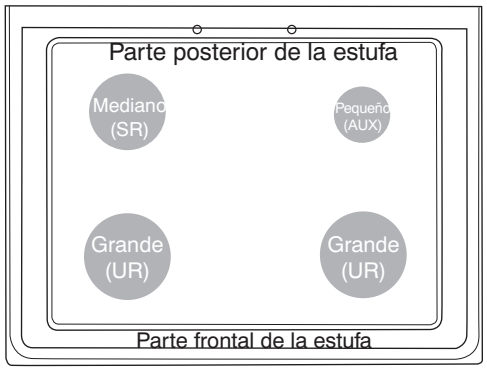


A. Incorrecto
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, no intente reparar el quemador sellado usted mismo; póngase en contacto con un especialista de servicio capacitado.

Tamaño del quemador

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocción. Vea la ilustración y la tabla siguientes.



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño (Auxiliar)	■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Mediano (Semirápido)	■ Quemador multiuso
Grande (Ultrarápido)	■ Para utensilios de cocción grandes

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje un utensilio de cocina vacío sobre un área, elemento o quemador caliente de la superficie de cocción.

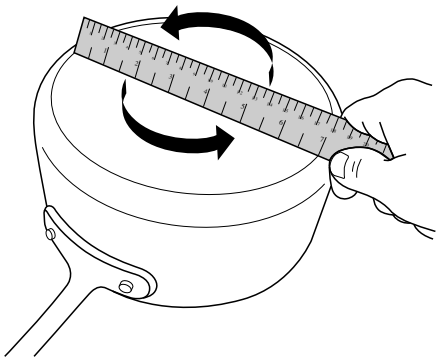
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

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

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

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

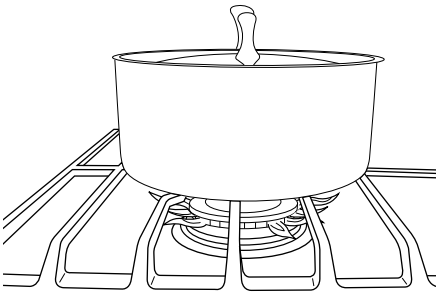
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Es mejor que sea de espesor mediano o grueso para cumplir mejor con las funciones de cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vidrio de cerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero no uniforme. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.
Cobre	■ Se calienta de manera rápida y uniforme.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en los ajustes de calor bajo.
Hierro fundido o esmalte de porcelana en acero	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Para obtener los mejores resultados, el recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.



Envasado casero

Al preparar envasados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de superficie entre cada lote. Esto le da tiempo a que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

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

USO DEL HORNO

Durante el funcionamiento normal de la estufa, pueden escucharse varios ruidos, por ejemplo cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar a la parrilla durante el ciclo de cocción:

- Es posible que las válvulas de gas hagan un sonido de “estallido” cuando se abran o se cierren
- Los encendedores harán un chasquido varias veces hasta que se detecte una llama
- se escucha un sonido de “puf” cuando se enciende el quemador de hornear o el de asar a la parrilla.

Los olores y el humo son normales cuando el horno se use las primeras veces o cuando tenga suciedad pesada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Temperaturas de la superficie

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

Cajón de almacenamiento

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

Ventilación del horno

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

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

Modo de opciones

Presione y sostenga TIMER (Temporizador) durante 5 segundos y aparecerá “Opt” (Opción). Use los botones de Temp-Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ver las siguientes opciones una después de la otra. Presione CANCEL (Anulación) para salir del modo.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a Celsius. Presione TIMER (Temporizador) para alternar entre grados Fahrenheit y Celsius. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Tonos de fin de ciclo

Aparecerá en la pantalla “b1” (hacer sonar una vez) o “b” (continuar el pitido). Presione TIMER (Temporizador) para ver las selecciones. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Luz del horno con la puerta abierta

“LOn” (Luz encendida) indica que la luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta. Si aparece en la pantalla “LOFF” (Luz apagada), la luz del horno se encenderá solamente con el interruptor de luz del horno. Presione TIMER (Temporizador) para ver la selección. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Apagado después de 12 horas

Si aparece en la pantalla “12 Hr”, el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. Presione TIMER (Temporizador) hasta llegar hasta “- - Hr” para desactivar el apagado después de las 12 horas. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Ingreso válido
- El horno se precalentó (tono largo)
- Se ha ingresado una función
- Señal recordatoria (en algunos modelos), se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Se presionó un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Control de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Modo Sabbath (Día de descanso)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en el ajuste de Bake (Hornear) hasta que se apague. También puede programarse el modo Timed Bake (Horneado programado) para mantener el horno encendido solamente por una parte del día de descanso. La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactivará durante el modo Sabbath (Día de descanso). Después de fijar el modo Sabbath (Día de descanso), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo de Kitchen Timer (Temporizador de cocina) se anulará (si estuviera activado) y sólo funcionarán los siguientes botones:

- Botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo
- Cancel (Anulación)

Cuando se abre o se cierra la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará, y los elementos calefactores no se encenderán ni apagarán inmediatamente.

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

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

Antes de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante el período completo del modo Sabbath. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), ésta permanecerá encendida todo el tiempo que el modo Sabbath esté en uso. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), ésta permanecerá apagada todo el tiempo que el modo Sabbath esté en uso. El abrir la puerta o presionar el botón de Oven Light (Luz del horno) no afectará la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath (Día de descanso).

Si el horno tiene la característica de Convection Bake (Horneado por convección), la luz del horno se controlará con un interruptor separado de Oven Light (Luz del horno), que está en la consola. Si la luz del horno está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), ésta permanecerá encendida todo el tiempo que el modo Sabbath esté en uso. Para que la luz del horno esté apagada durante el modo Sabbath (Día de descanso), deberá quitarse el foco del horno antes de ingresar al modo Sabbath. El no realizar estos pasos dará lugar a que la luz del horno se encienda cuando la puerta del mismo se abra, lo que hará que el horno no cumpla con las características del modo Sabbath.

En el día festivo, la temperatura puede cambiarse una vez que el horno esté en Sabbath Mode (Modo de día de descanso) presionando los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo.

La temperatura del horno cambiará en 25 °F (14 °C) cada vez que se presione el botón. La pantalla no cambiará y no habrán sonidos durante este ajuste.

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo.
3. Presione START (Inicio).
4. Presione y sostenga el botón de TIMER (Temporizador) por 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
5. Presione START (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); si no lo hace, se anulará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath.

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

Para programar el tiempo de horneado en el modo Sabbath (en algunos modelos):

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo para seleccionar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una duración de cocción.

5. Presione START (Inicio).
6. Presione y sostenga el botón de TIMER (Temporizador) por 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
7. Presione START (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); si no lo hace, se anulará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath. Se encenderán las luces indicadoras de Bake (Horneado), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción).

Cuando termine el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

Para programar la hora y la duración del horneado en el modo Sabbath (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo para seleccionar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una duración de cocción.
5. Presione START TIME (Hora de inicio). La luz indicadora Start Time (Tiempo de inicio) se encenderá.
6. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar un tiempo de inicio.
7. Presione START (Inicio).
8. Presione y sostenga el botón de TIMER (Temporizador) por 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
9. Presione START (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); si no lo hace, se anulará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath. Las luces indicadoras de On (Encendido) y Delay (Retraso) se encenderán.

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

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

Papel de aluminio

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

Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.

Posición 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.

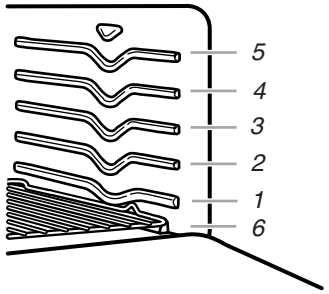
Utensilios para hornear

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

Parrillas

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

Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía para la siguiente ilustración y las tablas.



Posiciones de la parrilla

Parrilla 5: Horneado en 2 parrillas.

Parrilla 4: Úsela para asar a la parrilla y tostar.

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, una bandeja para galletas con lados o bandejas para panecillos; guisados; alimentos precocinados congelados.

panecillos; guisados; alimentos precocinados congelados.

Parrilla 2: Asar cortes pequeños de carne, pais, guisados, roscas Bundt y pasteles de ángel, pan de levadura, panes rápidos y para el horneado en 2 parrillas.

Parrilla 1: Asar cortes grandes de carne y aves.

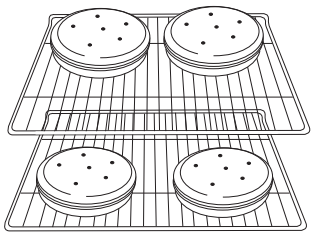
Parrilla 6: Artículos extra grandes.

Cocción en múltiples parrillas

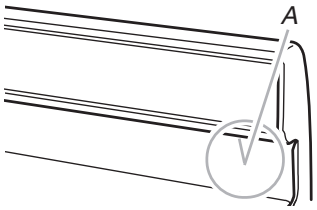
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 5.

Cómo hornear pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 para el horneado. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción y de limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

Cómo hornear y asar

Sistema de control de temperatura ACCUBAKE®

El sistema ACCUBAKE® regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso y obtener óptimos resultados de cocción. Los elementos o quemadores de hornear y asar tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. En los modelos de estufas con convección, es posible que el ventilador se encienda y se apague a intervalos cortos para proveer los mejores resultados.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

Precalentamiento

Cuando se presione START (Inicio), el horno comenzará el precalentamiento. Una vez que alcance los 100 °F (35 °C), la temperatura de la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla. Los factores que influyen en los tiempos de precalentamiento son: la temperatura ambiente, la temperatura de inicio del horno y el número de parrillas en el horno. Para reducir los tiempos de precalentamiento, pueden sacarse las parrillas del horno que no se usen antes de precalentarlo.

Cómo asar a la parrilla

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

IMPORTANTE: Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando al gusto. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, 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 ajustes para asar a la parrilla más bajos. Use las parrillas 4 ó 5 para asar a la parrilla. Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

- Para obtener los mejores resultados, utilice una charola y una parrilla para asar. Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido de la misma. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

NOTA: Los olores y el humo son normales cuando el horno se use las primeras veces o si tiene mucha suciedad.

Tiempo de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una cocción programada:

1. Presione BAKE (Hornear). Se encenderá la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione los botones de Temp-Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una temperatura que no sea la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones de Temp-Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando haya terminado el tiempo, el horno se apagará automáticamente y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla.
6. Presione CANCEL (Cancelar) y borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada con retraso:

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. PPresione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una temperatura que no sea la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones de Temp/Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione START TIME (Hora de inicio). La luz indicadora de hora de inicio/retraso del horno se iluminará.
6. Presione los botones de Temp/Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para fijar la hora del día para iniciar la función.
7. Presione START (Inicio).

   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. La temperatura y/o los ajustes de tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de haber presionado Start (Inicio), repitiendo los pasos 1 a 7. Cuando el tiempo programado de cocción haya terminado, el horno se apagará automáticamente y “End” (Fin) aparecerá en la pantalla.
8. Presione CANCEL (Cancelar) y borrar la pantalla.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

No bloquee el ducto de escape del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Vea la sección “Ducto de escape del horno”.

No limpie, frote, dañe o mueva la junta de la puerta del horno.

Prepare la estufa

- Retire la charola para asar a la parrilla, la parrilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1½" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, teniendo cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los artículos del cajón de almacenamiento.

Cómo funciona el ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, esto resultará en decoloración, pérdida del brillo, pequeñas grietas y sonidos de estallido.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario no quedará bloqueada y el ciclo de autolimpieza no comenzará.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar romper el vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione el botón de CANCEL (Anulación). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla “cool” (frío) y “locked” (bloqueado). El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando.

Una vez que se haya alcanzado la temperatura para la limpieza, el control electrónico requiere un retraso de 12 horas antes de comenzar otro ciclo de autolimpieza.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Control electrónico del horno con tiempo de limpieza ajustable (en algunos modelos

En el ciclo de autolimpieza SELF CLEAN (Autolimpieza) el tiempo puede regularse entre 2 horas y 30 minutos y 4 horas y 30 minutos, en incrementos de 15 minutos. Los tiempos sugeridos de limpieza son de 2 horas y 30 minutos para la suciedad ligera, y de 4 horas y 30 minutos para la suciedad intensa. Los últimos 30 minutos del ciclo son para el enfriamiento.

Para usar la autolimpieza:

1. Presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
2. Presione los botones con las flechas de Temp-Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para ingresar el tiempo deseado de autolimpieza.
3. Presione START (Inicio).

   La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de Door Locked (puerta bloqueada) y Clean (limpieza). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.
4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las luces indicadoras de DOOR LOCKED (Puerta bloqueada) y CLEAN (Limpio) se apagarán.
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

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 que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestro sitio de Internet, en **www.whirlpool.com.**

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

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe la estufa completa. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
  Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo/serie/clase porque el refregar puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido):
  Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para la superficie de cocción, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, aún si sólo se usa una vez o en forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

- Limpiador de acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016 (no incluido):
  Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, disolventes de óxido, amoníaco o hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríen la superficie de cocción, las parrillas y las tapas. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

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

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

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:
  Límpielas tan pronto como la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado.
- En la lavavajillas (sólo las parrillas, no las tapas):
  Use el ciclo que sea más poderoso. 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° 31617A:
  Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Las salpicaduras 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 los desportillados, no golpee las rejillas y las tapas entre sí ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

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

No las limpie en el ciclo de limpieza.

No las lave en la lavavajillas.

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.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno.

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición OFF (Apagado).

En algunos modelos, no quite los obturadores que hay debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón:
  Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:
  Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido):
  Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Esponja de fibra metálica
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que éstas se deslicen con más facilidad.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

Verifique que el cajón de almacenamiento esté frío y vacío antes de limpiarlo.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza:
  Vea la sección “Ciclo de autolimpieza”.

Luz del horno

Las luces de los hornos son focos halógenos de 120 voltios, 40 vatios como máximo. Se encenderán cuando se abran las puertas de los hornos. Las luces de los hornos no funcionan durante el ciclo de autolimpieza. Cuando la puerta se encuentre cerrada, toque el teclado de la luz del horno adecuado para encender la luz.

Para reemplazar:

Antes de reemplazar los focos, cerciórese de que el horno esté apagado y frío.

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Desatornille el globo de luz del horno, luego agarre el foco halógeno y sáquelo.
3. Vuelva a colocar el foco, utilizando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
4. Reemplácelo y vuelva a colocar el globo de luz del horno atornillándolo de nuevo en su lugar.
5. Reconecte el suministro eléctrico.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que pueden ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la garantía o visite **producthelp.whirlpool.com.** En Canadá, visite **www.whirlpool.ca**.

En Estados Unidos:

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

En Canadá:

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

⚠ 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.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desconectado.	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 un cortacircuitos.	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	La válvula de cierre de gas principal o reguladora está cerrada.	Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas.	Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Los quemadores de superficie no funcionan	La perilla del control no está fijada correctamente.	Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
	Hay aire en las líneas de gas.	Si ésta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
	Orificios del quemador obstruidos	Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruid	Orificios del quemador obstruidos	Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.
	Tapas del quemador colocadas incorrectamente	Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.
	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para la información de contacto.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	No coincide el recipiente de cocción con el tamaño de la llama.	El recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba	Recipiente de cocción inadecuado	El recipiente de cocción ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.
	Se ha fijado la perilla de control en el nivel incorrecto de calor.	Consulte la sección “Uso de la superficie de cocción”.
	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
El horno no funciona	Hay aire en las líneas de gas.	Si ésta es la primera vez que se usa el horno, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
	El control está bloqueado.	Oprima y sostenga START (Inicio) por 3 segundos para desbloquear.
	El control está en Demo Mode (Modo de demostración).	Presione y sostenga START TIME (Tiempo de inicio) durante 10 segundos para salir de Demo Mode (Modo de demostración). Demo Mode (Modo de demostración) se usa para los modelos que se exhiben en la sala de exposición.
	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno.	Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para la información de contacto.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja.	La temperatura del horno necesita regularse.	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
No funciona el ventilador de convección	El ciclo de convección tiene lugar en los primeros 5 minutos de funcionamiento.	Esto es normal. El ventilador de convección comenzará a funcionar aproximadamente a los 5 minutos de comenzado el ciclo.
	Está abierta la puerta del horno.	Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.
La pantalla muestra mensajes	Hay un corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla)	Despeje la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de características”.
	Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número)	Según su modelo, presione CANCEL (Anulación) para despejar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
	Se necesita presionar Start (Inicio) para que comience un ciclo (la pantalla muestra “PUSH” o “PSH” [Presione]).	Vea la característica del botón “Start” (Inicio) en la sección “Guía de características”.
	La estufa está en Sabbath Mode (Modo de día de descanso - la pantalla muestra “SAb”).	Presione CANCEL (Anulación) para salir de Sabbath Mode (Modo de día de descanso).

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
No funciona el ciclo de autolimpieza	La puerta del horno no está cerrada.	Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
	No se ha ingresado correctamente la función Self-Cleaning (Autolimpieza).	Vea la sección “Ciclo de autolimpieza”.
	Se ha ingresado una función de Timed Cooking (Cocción programada).	Vea la sección “Tiempo de cocción”.
	La estufa está en Sabbath Mode (Modo de descanso).	Consulte la sección “Modo de descanso”.
	Se ha puesto a funcionar un ciclo de Self-Cleaning (Autolimpieza) en las últimas 12 horas.	Si se ha puesto a funcionar un ciclo de Self-Cleaning (Autolimpieza) o si se ha anulado después de que el horno alcanzó la temperatura, el control del horno necesita un retraso de 12 horas antes de comenzar otro ciclo de autolimpieza.
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha fijado la temperatura incorrecta.	Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
	La temperatura del horno necesita regularse.	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
	No se ha precalentado el horno.	Consulte la sección “Cómo hornear y asar”.
	Se han colocado las parrillas de modo inadecuado.	Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear.	Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro.	Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	El dorado más claro es causado por un utensilio de cocción brilloso o de color claro.	Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.
	Se ha distribuido la masa despareja en el recipiente.	Verifique que la masa esté nivelada en la charola.
	Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto.	Ajuste el tiempo de cocción.
	No se ha cerrado la puerta del horno.	Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.
	Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción.	Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.
	La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en el fondo.	Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	Las cortezas de los pais se doran con demasiada rapidez	Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

Ruidos		
PROBLEMA	**CAUSAS POSIBLES**	**SOLUCIONES**
El quemador de superficie está haciendo ruidos como estallidos	Quemador mojado	Déjelo secar.
Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla) A continuación se indican algunos sonidos normales con las explicaciones.	Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento, que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar, durante el ciclo.	
Estallido	La válvula de gas se está abriendo o en un ciclo y hará un solo estallido cuando se abra a presión del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.	Esto es normal.
Chasquido	Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Éstos son sonidos cortos de chasquido, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio.	Esto es normal.
	El relé del ventilador de convección se enciende y se apaga (en algunos modelos).	Esto es normal.
Zumbido o sonido de “puf”	Se está encendiendo el quemador de hornear o de asar a la parrilla.	Esto es normal.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para la información de contacto.

ACCESORIOS

Para obtener accesorios en EE. UU., puede visitar nuestro sitio web en **www.whirlpool.com** o llamarnos al **1-800-253-1301**.
En Canadá, visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca** o llámenos al **1-800-807-6777**.

Limpiador de acero inoxidable affresh®
(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®
(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355049

Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®
Pida la pieza número W10355010

Limpiador y pulidor de granito
Pida la pieza número W10275756

Limpiador de parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo
Pida la pieza número 31617A

Parrilla plana estándar para horno
Pida la pieza número W10268578

Comal tipo gourmet
Pida la pieza número 4396096RB

Charola para asar y parrilla de porcelana
Pida la pieza número 4396923

Parrilla para asar y charola para asar a la parrilla de alta calidad
Pida la pieza número W10123240
www.whirlpool.com/broilerpan

®/™ ©2020 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Utilizado bajo licencia en Canadá.