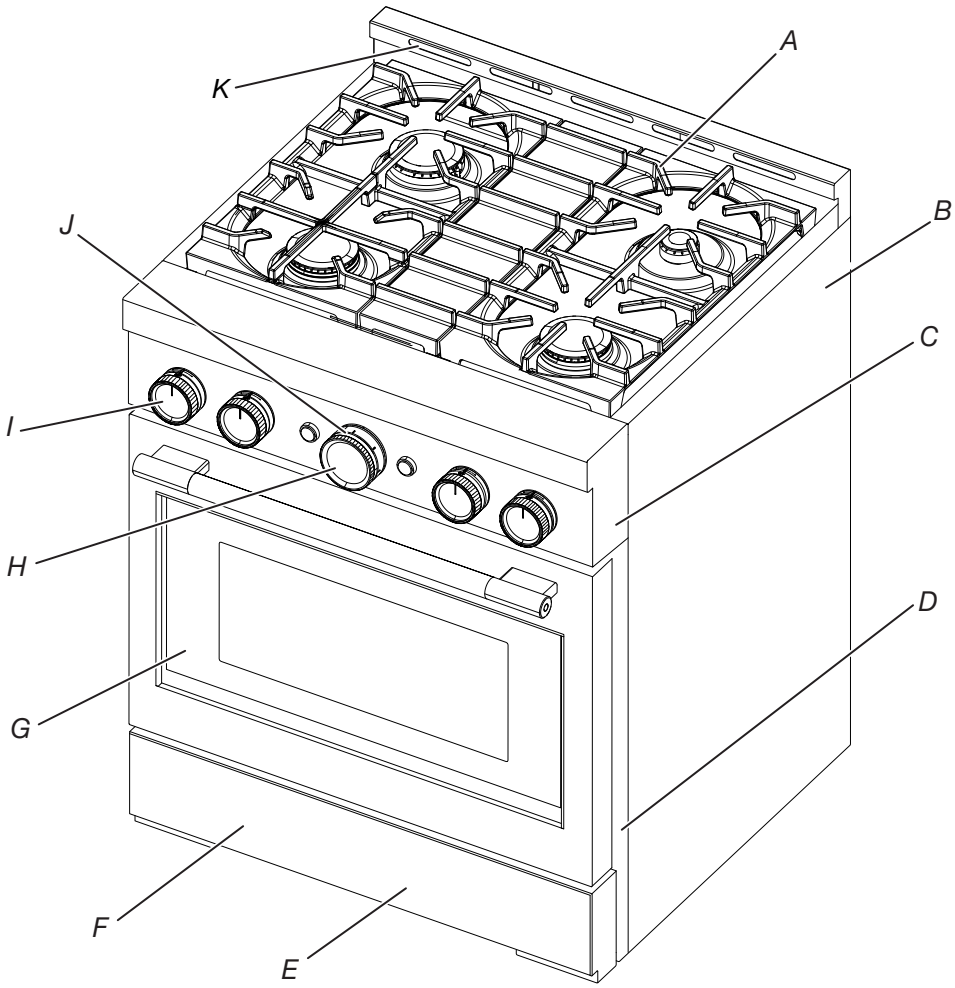
# Control Guide

## FEATURE GUIDE

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

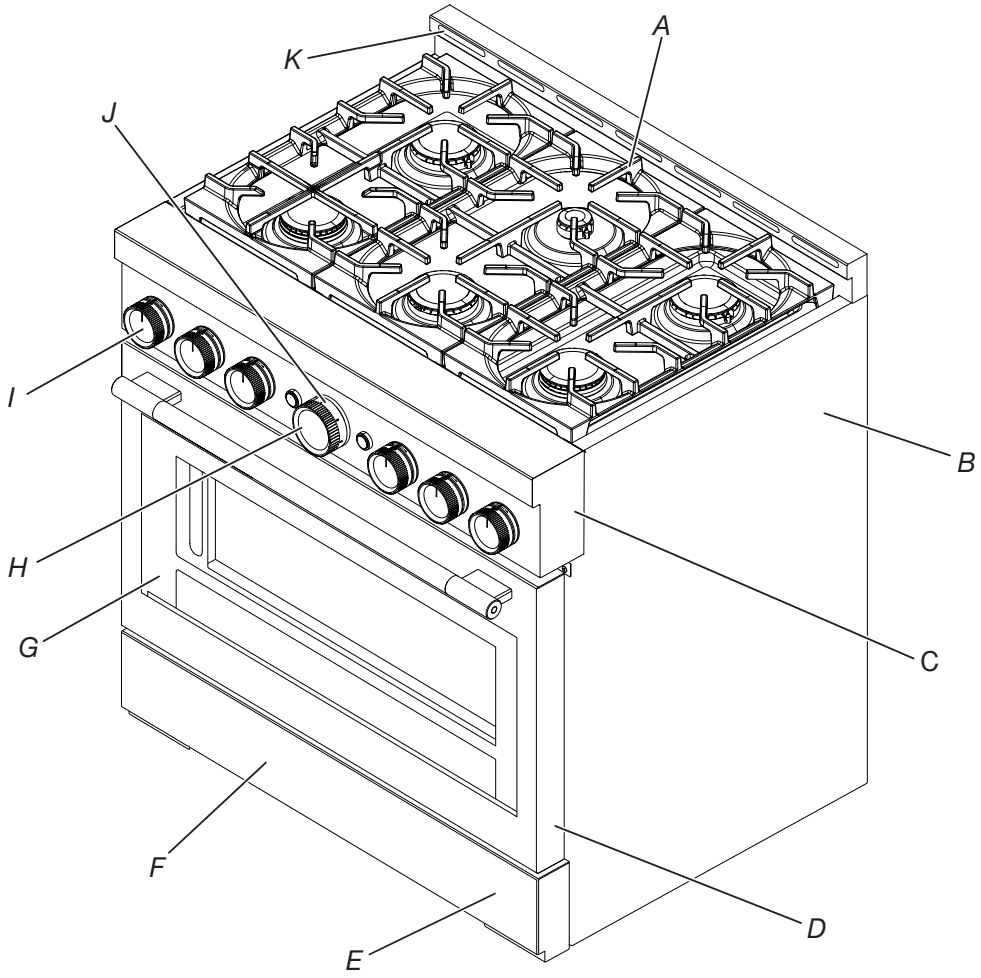
These instructions cover several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

### 30" RANGE (76.2 CM)



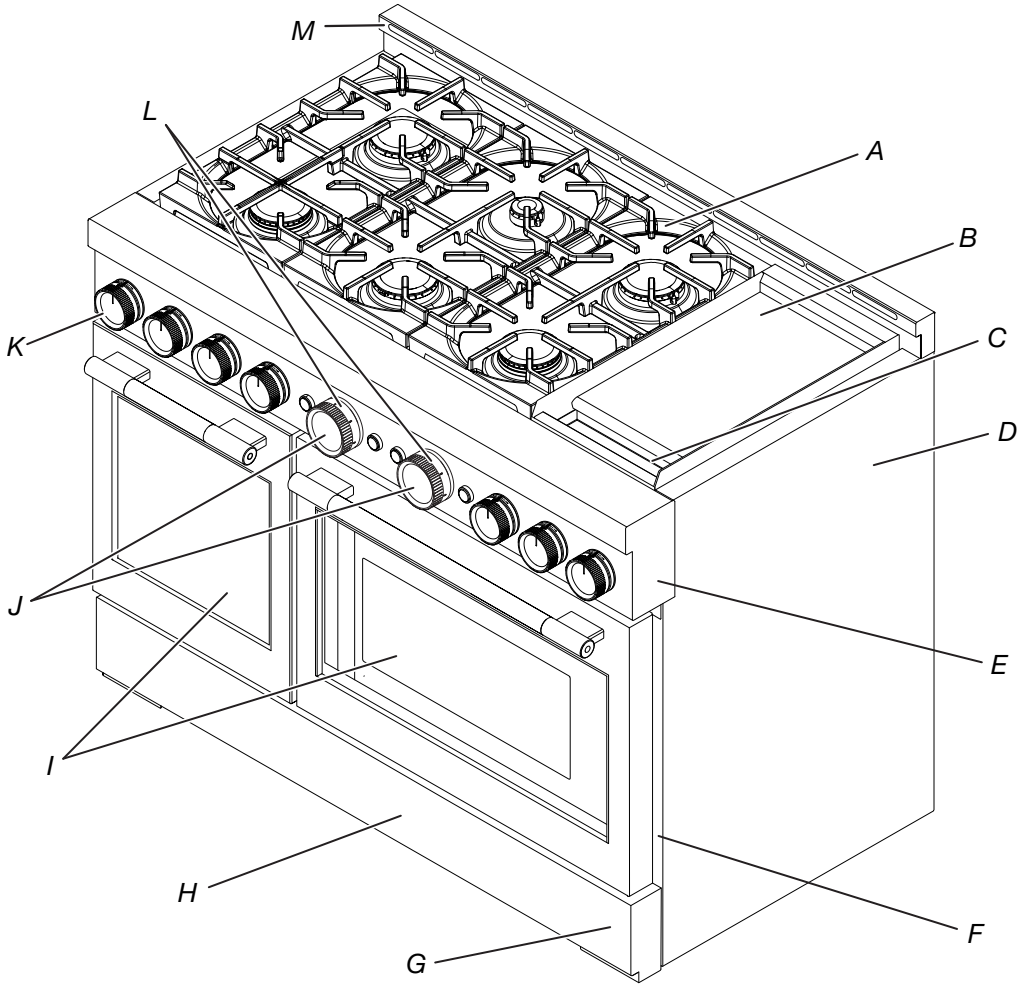

*A. Cooktop grate*
*B. Side panel*
*C. Console panel*
*D. SAID Label*
*E. Leveling rods (behind kick plate)*
*F. Lower panel/kick plate*
*G. Oven doors*
*H. Oven Temperature knobs*
*I. Cooktop knobs*
*J. Oven Mode knobs*
*K. Oven vent*

## 36" RANGE (91.4 CM)




*A. Cooktop grate*
*B. Side panels*
*C. Console panel*
*D. SAID Label*
*E. Leveling rods (behind kick plate)*
*F. Lower panel/kick plate*
*G. Oven doors*
*H. Oven Temperature knobs*
*I. Cooktop knobs*
*J. Oven Mode knobs*
*K. Oven vent*

## 48" RANGE (121.9 CM)



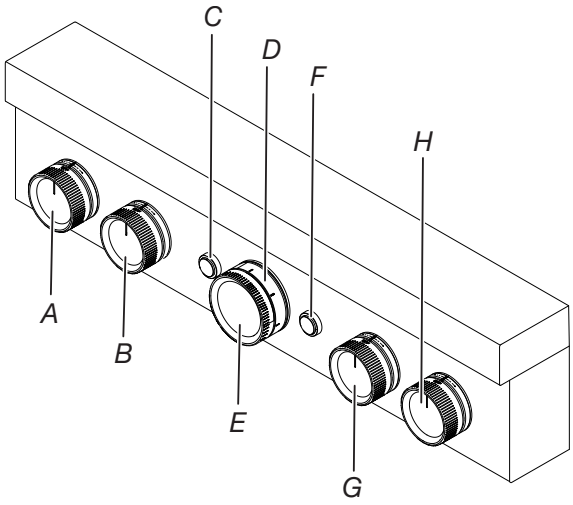

A. *Cooktop grate*
B. *Electric griddle (on some models)*
C. *Drip tray (on griddle models)*
D. *Side panels*
E. *Console panel*
F. *SAID Label*
G. *Leveling rods (behind kick plate)*
H. *Lower panel/kick plate*
I. *Oven doors*
J. *Oven Temperature knobs*
K. *Cooktop knobs*
L. *Oven Mode knobs*
M. *Oven vent*

## CONTROL KNOBS

The oven and cooktop features are accessed through the cooktop knobs.

### 30" RANGE (76.2 CM)

**Cooktop Knobs, Buttons, and Indicator Lights**

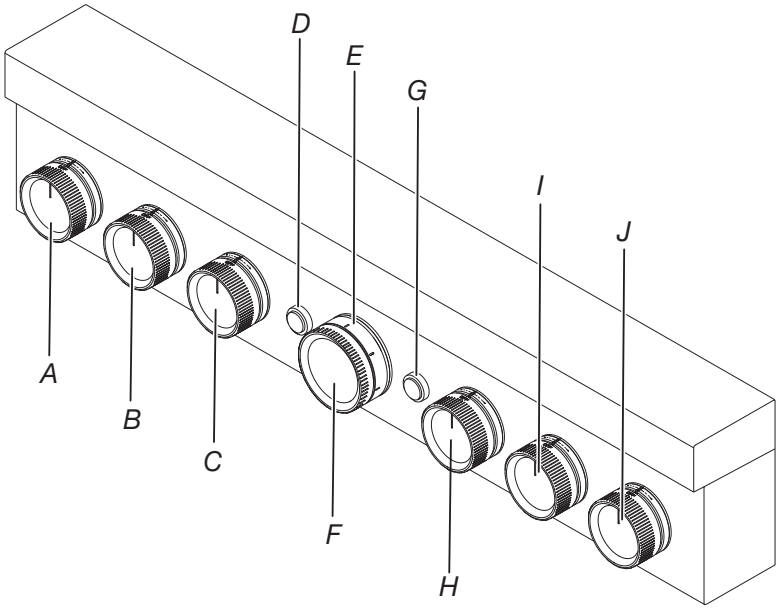



*A. Left Rear Knob*
*B. Left Front Knob*
*C. Oven Light Button*
*D. Oven Mode Knob*
*E. Oven Temperature Knob*
*F. Oven Start Button*
*G. Right Rear Knob*
*H. Right Front Knob*

**NOTE:** Cooktop configuration, features, and controls may differ.

### 36" RANGE (91.4 CM)

**Cooktop Knobs, Buttons, and Indicator Lights**

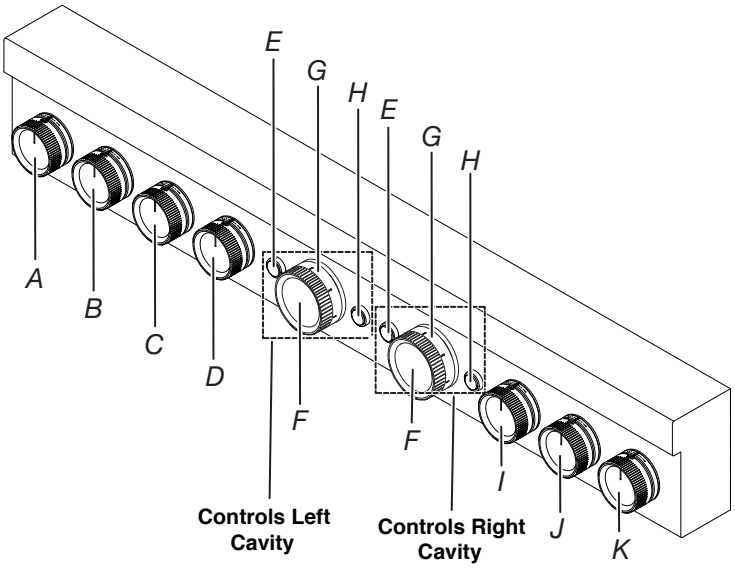



*A. Left Rear Knob*
*B. Left Front Knob*
*C. Center Rear Knob*
*D. Oven Light Button*
*E. Oven Mode knob*
*F. Oven Temperature Knob*
*G. Oven Start Button*
*H. Temperature and Mode Knob Indicator Light*
*I. Right Rear Knob*
*J. Right Front Knob*

**NOTE:** Cooktop configuration, features, and controls may differ.

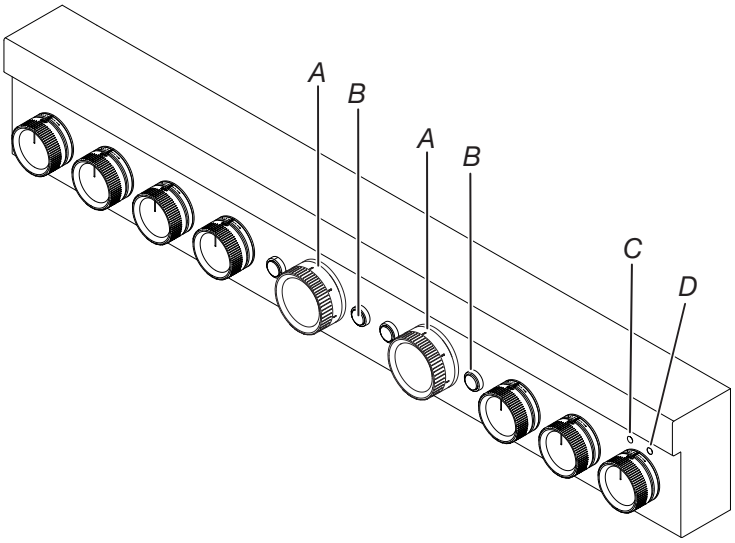
**48" (121.9 CM)**

**Cooktop Knobs and Buttons**




*A. Left Rear Knob*
*B. Left Front Knob*
*C. Center Rear Knob*
*D. Center Front Knob*
*E. Oven Light Knob*
*F. Temperature Knob*
*G. Mode Knob*
*H. Oven Start Button*
*I. Right Rear Knob*
*J. Right Front Knob*
*K. Griddle Knob*

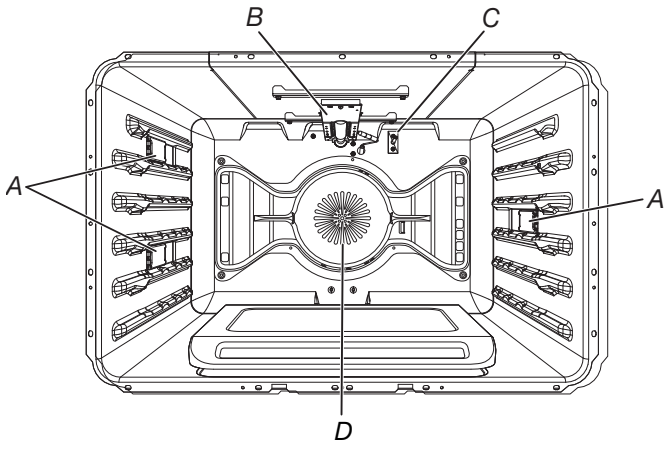
**Indicator Lights**




*A. Temperature and Mode Knob Indicator Light*
*B. Start Button Indicator Light*
*C. Griddle Preheat Light*
*D. Griddle Cooktop ON Light*

**NOTE:** Cooktop configuration, features, and controls may differ.

## OVEN INTERIOR




*A. Halogen lights*
*B. Broil elements*
*C. Oven cavity sensor*
*D. Convection fan*

| FEATURE | DESCRIPTION/BEHAVIOR | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|
| Mode Knob | ■ BAKE<br>■ CONVECT BAKE<br>■ CONVECT ROAST<br>■ CONVECT PASTRY<br>■ BROIL<br>■ Air Fry<br>■ CLEAN | Turn the Mode Knob to select the desired cooking mode.<br>**NOTE:** When the unit is on, mode can be changed between Bake, Convect Bake, Convect Roast, and Broil/Convect Broil. Press the Start button to confirm mode change. |
| Temperature Knob | ■ OFF<br>■ PROOF<br>■ WARM<br>■ Temperature Range 225-500°F (107.2-260ºC)<br>■ BROIL LOW<br>■ BROIL HIGH<br>■ CLEAN | Turn the Temperature Knob to select the desired cooking temperature or setting. |

# COOKTOP CONTROLS

## BURNERS

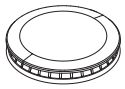
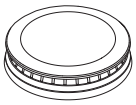
**⚠WARNING**



**Fire Hazard**

**Turn off all controls when done cooking.**

**Failure to do so could result in death or fire.**

| BTU/hr | BURNER APPEARANCE | FEATURES |
|---|---|---|
| Large stacked burner |  | This burner has an upper and lower level of flame. The H setting uses both flame levels at full power to provide the highest heat. It is ideal for cooking large quantities of food or liquid and using large pots and pans. The Simmer H and L settings use the lower flame only. |
| Large burner |  | This burner is ideal for cooking large quantities of food. |
| Small burner |  | This burner is ideal for cooking smaller quantities of food and melting chocolate or butter. |

### Igniting Burners:

- Electric igniters automatically light the surface burners when burner knobs are turned to 🔥.
- Before setting a burner knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.
- Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse. Check that the burner knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.
- When the burner knob for the desired burner is turned to the 🔥 position, the burner will click independent of the other burners.

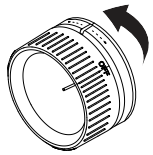
**REMEMBER:** When range is in use or during the Self- Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

### Reignition Feature

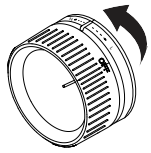
During cooktop use, if one or more burners are extinguished due to external causes (such as a water spill, wind, or ventilation draft), the ignition system will turn on to reignite the flame. When the flame comes back on, the system will stop sparking. If the draft in the room is not removed, occasional sparking may continue. Sparking may also occasionally occur when using the low setting on a burner.

**To Set a Burner:**

1. Push in and turn counterclockwise to the 🔥 position.

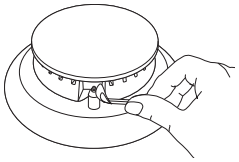


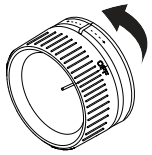
2. Turn knob counterclockwise between H and L. Turn knob counterclockwise further for Simmer H and Simmer L.



**In Case of Power Failure**

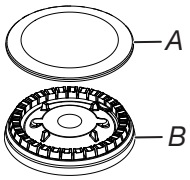
Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to H. After burner lights, turn knob to desired setting.





## SEALED SURFACE BURNERS

Sealed surface burners are designed to minimize gaps and seams that can allow liquids and spills to get under the cooktop. This design makes cleanup quick and easy.



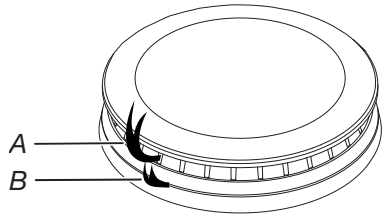

*A. Burner cap*
*B. Burner base*

**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 “Care and Cleaning” section.

**Gas opening:** Gas must flow freely throughout the gas 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 opening. Keep spillovers out of the gas opening by always using a burner cap.

**Dual Flame Burner**




*A. Upper (main) flame*
*B. Lower (simmer) flame*

**Burner Ports:**

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

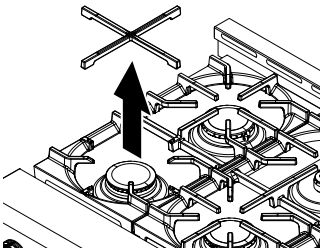
## INTEGRATED WOK GRATE

Some grates on the unit are designed for use with a wok. These grates can be used over the high power burners (LF or RF).

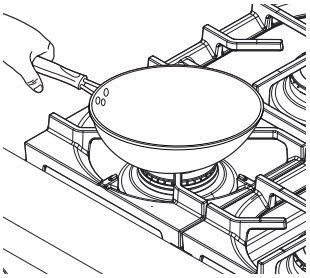
To use for wok cooking, place the grates with the removable ring over the LF or RF burner, remove the center ring and set it aside. A 12" (30.5 cm) or larger wok pan will rest in the opening of the grate for optimum cooking with your wok.

**To Use:**

**1.** Remove inner ring.

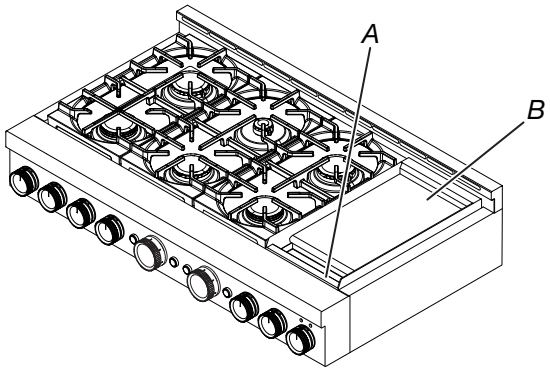


**2.** Place wok on the grate.



## CHROME ELECTRIC GRIDDLE (on some models)

The chrome electric griddle provides the perfect cooking surface for grilled sandwiches, pancakes, eggs, burgers, sautéed vegetables, and many more family favorites. The attractive low-stick surface is designed to make cleanup easy.



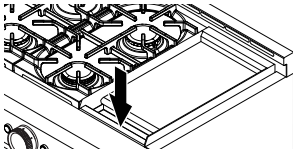

*A. Drip tray*
*B. Griddle*

The chrome electric griddle system provides a convenient cooking surface.

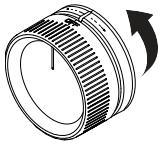
- Be sure plastic film has been removed and wash with hot water before first use.
- To avoid scratching the griddle, do not place any pots or pans on the griddle. Use only heat-resistant plastic or wooden utensils.
- The griddle surface is ready to use and does not need to be seasoned.
- Pouring cold water on a hot griddle may warp the griddle, resulting in an uneven cooking surface.

**To Use:**

**1.** Position drip tray.

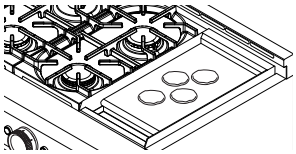


**2.** Push in and turn knob to the desired temperature.



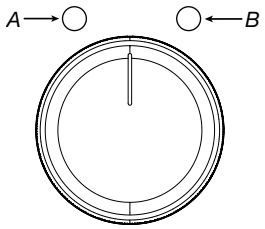
**3.** Wait for preheat light to solid indicating the griddle has reached preheat.

**4.** Place food on the griddle and cook to desired doneness.



The right griddle indicator light shows that there is power applied to the griddle.

The left griddle indicator light blinks to show that the griddle is preheating. When preheat is complete, the left griddle indicator lights solid.




*A. Griddle Preheat Light*
*B. Griddle Cooktop ON Light*

**Cooking Chart**

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

| FOOD ITEM | TEMPERATURE | COOK TIME (in minutes) |
|---|---|---|
| **Toast/Pancakes** | 350°F (175°C) | 4–10 |
| **Eggs** | 250°F (120°C) | 7–10 |
| **Meats** | 350°F (175°C) | 10–20 |
| **Potatoes** | 350–450°F (175–230°C) | 10–20 |
| **Fish** | 250–350°F (120–175°C) | 8–15 |

## OVEN CONTROL KNOBS

**To Use:**

1. Select desired function on the Oven Mode Knob.
2. Select desired temperature on the Oven Temperature Knob.
3. To turn off the unit, the Temperature Knob needs to be turned to OFF.

### Knob Combinations

The following table shows valid and invalid knob combinations for the temperature and mode knobs.

| MODE KNOB | TEMPERATURE KNOB |
|---|---|
| **Bake** | Proof<br>Warm<br>Temperatures 225–500°F (107.2–260°C) |
| **Broil** | Broil High<br>Broil Low |
| **Convect Bake** | Temperatures 225–500°F (107.2–260°C) |
| **Convect Pastry** | Temperatures 225–500°F (107.2–260°C) |
| **Convect Roast** | Temperatures 225–500°F (107.2–260°C) |
| **Clean** | Clean |
| **Air Fry** | Temperatures 225–500°F (107.2–260°C) |

**NOTE:** When the unit is on, mode can be changed between Bake, Convect Bake, Convect Roast, Convect Pastry, and Broil. Press the Start button to confirm mode change.

## LIGHT INDICATORS, BEHAVIORS, AND CONTROLS

The indicator lights illuminate and blink to show the status of the unit.

| FUNCTION | USE AND LIGHT BEHAVIOR |
|---|---|
| **Start Button** | **Pulsing White Light**<br>The start button will flash white to prompt the user to press start after the mode and setting have been selected. If no action is taken after 2 minutes, a tone will sound and the unit will timeout and return to idle mode. To exit idle mode, re-select a mode and setting before pressing start.<br>**Quick-Blinking White Light**<br>If an invalid knob combination has been chosen and the start button is pressed, the indicator light will quickly blink and a tone will sound to indicate that the chosen selection is invalid. See the model compatibility table on page 9 for valid selections.<br>**NOTE:** When the unit is on, mode can be changed between Bake, Convect bake, Convect Roast, Broil and Convect Pastry. Press the start Button to confirm a mode change. |
| **Temperature and Mode Knob Indicator Light** | **Solid White Light**<br>When a mode or setting is selected, and the combination is valid, the mode/setting indicator light will illuminate white.<br>**Solid Red Light**<br>After a valid mode and setting have been selected and the start button has been pressed, the indicator light will turn red when the preheat is completed.<br>**Solid White Light**<br>The light will turn solid white and a tone will sound when the preheat is complete. If there is no preheat for a cycle, the preheat completes immediately and the light turns solid white.<br>**Quick-Blinking White Light**<br>If an invalid knob combination has been selected, the light will blink and a tone will sound prompting the user to select a valid combination. The indicator light will continue to blink and a tone will sound every 30 seconds until the error is fixed or the unit will timeout after 2 minutes of inactivity and return to idle mode.<br>**Pulsing Amber Light**<br>The indicator light will pulse amber if the oven is undergoing a 100+ degree decrease in temperature (i.e changing from Bake 450°F (230°C) to Bake 350°F (175°C)) or if the oven is too hot to properly proof and needs to cool down. |
| **Griddle Power Indicator Light (on 48" models only)** | **Solid Blue Light**<br>The griddle power indicator light illuminates blue when the griddle is powered on. |
| **Griddle Preheat Light (on 48" models only)** | **Blinking Blue Light**<br>The griddle preheat light flashes blue while the griddle is preheating. Once preheat temperature has been reached, the indicator light turns solid blue. |
| **Oven Light Button** | **To Use**<br>The oven button turns the interior oven light on and off. The button turns light on and off regardless of whether the door is open or closed. |
| **Cancel** | **To Cancel**<br>To cancel the oven operation and turn the oven off, move the temperature knob to the OFF position. |

| FUNCTION | USE AND LIGHT BEHAVIOR |
|---|---|
| **Cooktop Burner Indicator Light** | **Solid White Light**<br>The cooktop burner indicator light illuminates white when the knob for the burner is turned on. |
| **Validity Check Delay** | The unit goes through a validity check to verify that the selected Mode and Temperature combination is valid.<br>If a valid combination has been selected, the Mode/Temperature Knob indicator lights will show white and the Start button will begin to pulse prompting for action.<br>If an invalid combination has been selected, the knob indicator lights will blink to show that the selected Mode and Temperature combination is invalid.<br>Refer to "Knob Combinations" section for more information.<br>If the Start Button is pressed too quickly in the validity check, the Start Button indicator light will display an invalid quick blink. |
| **Invalid Temperature Selection Made During a Cycle** | If the Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is invalid and the unit was in a previous cycle, the unit will remain in the previous cycle until corrected.<br>The knob indicator lights will blink to show an invalid selection has been made and will continue to light until corrected.<br>Mode is in bake, temperature is at 350°F (177°C), the Start button is pressed and cycle is running. Then temperature is moved to clean. Unit will continue to bake at 350°F (177°C). |
| **Changing Mode Selections During a Cycle** | If the Mode/Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is valid, the Start button will blink to indicate prompt for action. Press the Start Button to begin new setting selection.<br>If the Mode/Temperature Knob is moved from Bake to Convect Bake, the Start button will blink as a prompt for action. |

A tone will sound when:

- The unit is powered on.
- The unit switches to Off mode.
- A valid Mode and Temperature selection has been made and the Start button is pressed to begin a cycle.
- An invalid Start button selection is made.
- There is an error with the unit.
- Preheating has been completed.

## SABBATH MODE

- Sabbath Mode is used to configure the oven system so that certain features and modes are disabled or deactivated.
- The Sabbath Mode sets the oven to remain ON in a bake setting until turned off.
- When a button is pressed, no tones will sound.
- All alerts and tones are disabled during Sabbath Mode. All lights stay in the mode of when Sabbath Mode was enabled. For example, if the oven light was on when the user enabled Sabbath Mode, the light would remain on during the entire Sabbath Mode period.
- 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.
- If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven will remain in Sabbath Mode but will no longer be actively cooking.
- The Sabbath Mode must be entered each time it is used.
- Sabbath Mode disables the 12-hour shutoff. All lights and displays are disabled so that no visible activity takes place when the oven door is opened.

**To Enter Sabbath Mode:**

- Turn the Mode Knob(s) to the Bake position. The Temperature Knob(s) stays in the OFF position.

  **NOTE:** Valid only in the Bake mode position.
- Press the Start button seven times within ten seconds.

  **NOTE:** If there are double ovens, either Oven Knob and Start Button can enable Sabbath Mode and both ovens will enter into Sabbath Mode.
- The Start button will light until Sabbath Mode is exited.

  **NOTE:** If there are double ovens, both Start buttons will light.

**Using Sabbath Bake Mode:**

- Bake mode is the only mode valid for Sabbath Mode. Select the desired temperature for each available oven and press the Start button.

  **NOTE:** The temperature can be changed while in Sabbath Mode.
- Once an oven has been disabled by turning the Temperature Knob to OFF, it cannot be turned back on.

  **NOTE:** If there are double ovens and Sabbath Bake mode is disabled in one oven, the other oven will still remain Sabbath enabled.

**Using Exit Sabbath Mode:**

- Turn the Temperature Knob to the OFF position. The Mode Knob stays in the BAKE position.

  **NOTE:** If there are double ovens, turn either Temperature Knob to OFF.
- Press the Start button seven times within ten seconds. Within a few seconds, the Start light indicators will turn off.

  **NOTE:** If you exit Sabbath Mode in one oven, the other oven will also exit Sabbath Mode.

# OVEN USE

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

During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

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

## Aluminum Foil

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

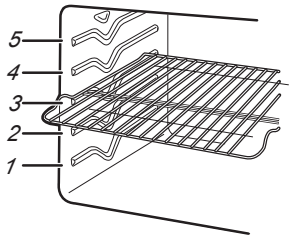
- For best cooking results, do not cover rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

## Positioning Racks and Bakeware

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

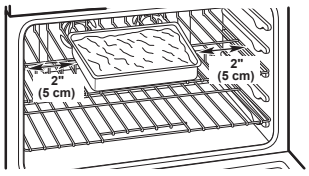
**Racks**

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- When installing racks in adjacent rack levels, begin by installing the lower rack first.




## Bakeware

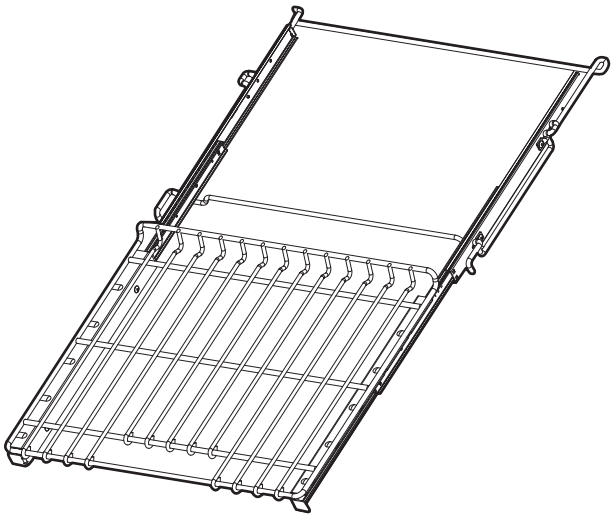
To cook foods evenly, center the dish under the broil element and allow 2" (5.0 cm) of space around pan and the oven wall to ensure adequate air circulation.



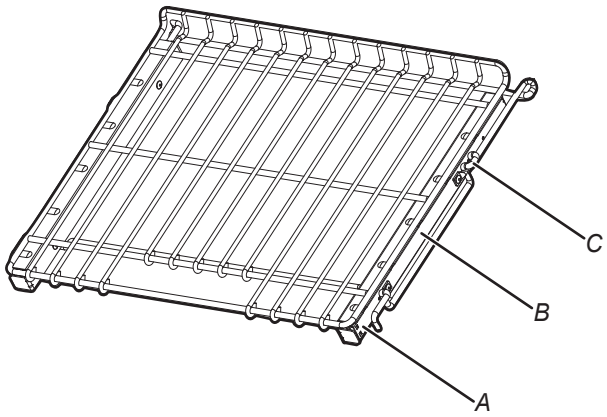

## Roll-Out Rack

The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

**Open Position**



**Closed and Engaged Position**

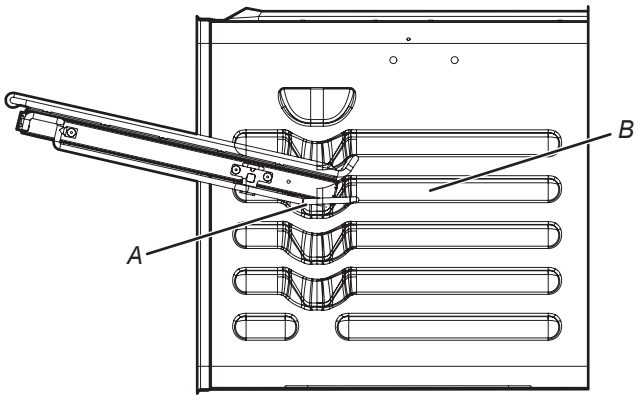



*A. Slide rails*
*B. Sliding shelf*
*C. Center brace*

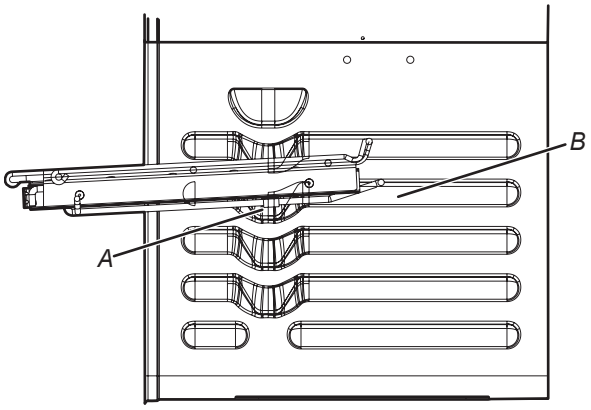
**To Insert Roll-Out Rack**

1. Angle the rack assembly up and insert the back edge into the "V" cutout in the rack guides of the oven cavity.
2. Keep the rack lifted at an angle and push in until the back edge of the sliding rails (A) bypass the lower "V" cutout.
3. Angle the rack downward and continue to gently slide the assembly in until the center brace (C) bypasses the "V" cutout.
4. Raise rack assembly to flat position and gently push to the back of the oven until the back edge of the sliding rail drops.
5. When placing racks in adjacent positions, start by loading the lower rack positions first and then install the rack in the position above it.

6. Pull the rack assembly slightly forward until the front edge drops and the sliding rails are on the rack guide.



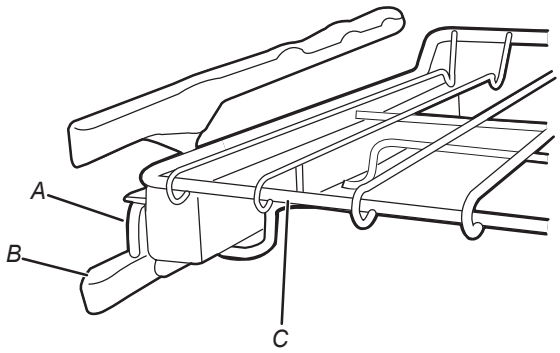

*A. "V" cutout*
*B. Rack guide*




*A. "V" cutout*
*B. Rack guide*

**To Remove Roll-Out Rack**

1. Push the sliding shelf in completely so that it is closed and engaged with the slide rails.




*A. Sliding shelf*
*B. Slide rails*
*C. Rack*

2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack assembly. Slowly push the rack assembly to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides on the side of the oven cavity. The front edge of the rack should be higher than the back edge.
3. Using 2 hands, lift up the back of the rack assembly so that the front and back are level on the rack guides.
4. Pull the rack assembly out.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

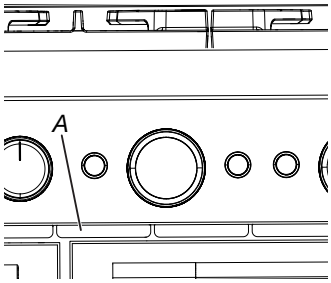
Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

When placing racks in adjacent positions, start by loading the lower rack positions first and then installing the rack in the position immediately above it.

## Oven Vent

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering the 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.




*A. Oven vent*

## Cooling Fan

The oven has a dual speed cooling fan motor.

When the oven temperature is in the Self-Cleaning cycle, the fan will operate at its highest speed to increase airflow and better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase in noise may be noticeable until the oven cools.

**NOTE:** Cooling fan may continue to run after the oven has been turned off.

# COOKING MODES

## (BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST, CONVECT BROIL, AND BROIL)

### Choose an Oven Function

1. Choose an oven function by turning the Mode Knob and Temperature Knob to desired selections.
   **NOTE:** The Start button will flash white to prompt the user to press the Start button.
2. Press the Start button to begin oven function.

When a knob selection is made, and after some time of inactivity, the Start Button Indicator Light will quickly blink to prompt for the Start button to be pressed.

If no action is taken after 2 minutes, a tone will sound and the unit will timeout and return to idle mode.

To exit the unit from idle mode, reselect a mode and Temperature Knob selection before pressing the Start button.

**NOTE:** The unit goes through a validity check to verify that the selected mode and temperature combination is valid.

If a valid combination has been selected, the knob light and the Start button indicator light will be on. The Start button will begin to blink prompting for action.

If an invalid combination has been selected, the knob indicator lights will blink to show that the selected mode and temperature combination is invalid and a invalid tone will sound.

## Changing a Mode, Temperature, while Oven is Active

If the Mode or Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is valid, the Start button will blink and must be pressed in order to change the setting.

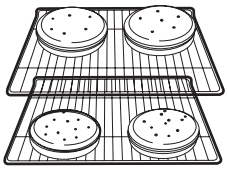
**NOTE:** The unit will not change mode or temperature until the Start button has been pressed.

If the Mode/Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is invalid and the unit was in a previous cycle, the unit will remain in the previous cycle until corrected.

The knob indicator lights will illuminate to show an invalid selection has been made and will continue to light until corrected.

**To Turn Off Oven:**

Turn the Temperature Knob to the OFF position.

| BAKED GOODS | RECOMMENDED MODE(S) | RECOMMENDED RACK POSITION(S) | TIPS |
|---|---|---|---|
| Cakes | Bake | Two racks — 2 and 4<br>One rack — 3 |  For best results when baking cakes on 2 racks, place the cakes on the racks as shown. |
| Cookies | Convect Bake | Three racks — 1, 3, and 5<br>Two racks — 2 and 4<br>One rack — 3 | |
| Casseroles | Bake | One rack — 2 | |
| Chicken (whole) | Convect Roast | One rack — 2 | |
| Frozen Foods/Pizza | Bake | One rack — 2 | |
| Meats (thinner cuts and pieces)* | Broil | One rack — 4 | |
| Meats (thicker cuts and whole poultry) | Broil | One rack — 3 | |
| Turkey (whole) | Bake | One rack — 1 | |

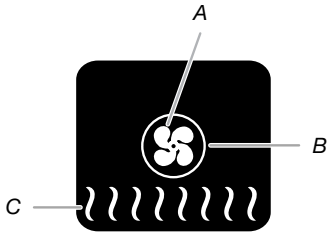
*For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, preheat the broiler for 5 minutes and place the rack in position 4. Side 1 should cook for approximately 2-3 minutes. Side 2 should cook for approximately 4-5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

## BAKE

The Bake mode relies primarily on heat from the lower bake element and radiant heat from the oven cavity to produce the perfect conditions for cakes, cookies, quick breads, yeast breads, meatloaf, and baked desserts. This mode is perfect for foods that require both upper and lower browning.

**Know Your Bake Mode**

- During baking, the appropriate heating elements and fan(s) will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.
- Bake is used to cook up to 2 racks of food.
- For best results, allow the oven to preheat prior to placing food in the oven.
- If the oven door is opened during baking, the bake burner will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. It will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.



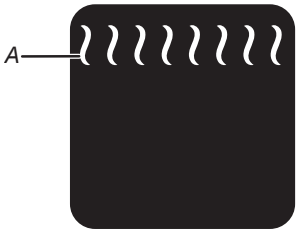

*A. Convection fan*
*B. Convection element*
*C. Bake element*

## BROIL

The Broil mode uses intense heat from above to cook foods quickly and is ideal when you want rich, flavorful browning of exterior surfaces. Use for steak, chicken, pork, fish, or vegetables like onions and peppers. This mode can also brown and crisp desserts or casserole toppings.

**Know Your Broil Mode**

- Broiling uses direct radiant heat to cook food.
- The broil burner cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature.
- If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the elements will come back on approximately 30 seconds after the door is closed.




*A. Broil*

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the broiler pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.

- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- When broiling, changing the temperature allows more precise control. Lowering the temperature causes food to cook slower. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broiling temperatures.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry, or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan of food from the oven. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

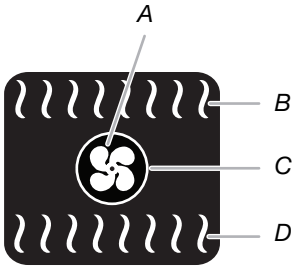
**To Use Broil:**

For best results, preheat oven for 5 minutes. Position food on the grid on the broiler pan, then place pan in the center of the oven rack and center your pan under the broil element.

## CONVECTION COOKING

Convection cooking can cook foods more evenly and faster than regular cooking.

The convection elements are located in the rear of the oven cavity. They are assisted by the convection fans to provide balanced, efficient heating.




*A. Convection fans*
*B. Broil element*
*C. Convection element*
*D. Bake element*

## CONVECT BAKE

The Convection Bake mode uses multiple elements and a fan to circulate hot air throughout the oven, resulting in baking 10–20% faster than traditional baking.

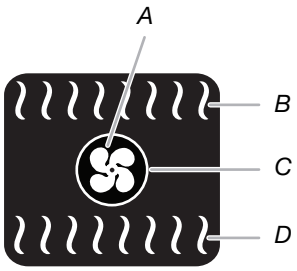
**Know Your Convect Bake Mode**

- When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 2" (5.1 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.
- If the oven door is opened during convection baking, the fans turn off immediately when the door is opened and turn on immediately when the door is closed. Convection, bake, and broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.
- Check food at shortest recommended package or recipe time. Allow more time for baking when using multiple racks.
- Use cookie sheets with no sides to allow air to move freely around the food.

## CONVECT ROAST

Convect roast can be used for roasting meats, poultry and vegetables. During convect roast, the broil, convect, and bake elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air. It is not necessary to reduce oven temperature when using the Convect Roast mode.

If the oven door is opened during convection roasting, the fans turn off immediately and turn on immediately when the door is closed. Bake, broil, and convect elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.




*A. Convection fans*
*B. Broil element*
*C. Convection element*
*D. Bake element*

- The cook time should be reduced 15-30%; however, food should be checked early to avoid over-cooking.
- For best results, use a broiler pan and grid designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See "Assistance or Service" section to order.

**To Use Convect Roast:**

Before using convect roast, see the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Place food in oven.
2. Turn the Mode Knob to Convect Roast.
3. Turn the Temperature Knob to the desired cooking temperature.
4. Press the Start Button to begin cooking or preheating oven.
5. Turn the Temperature Knob to the OFF position to turn off the oven.

## CONVECT PASTRY

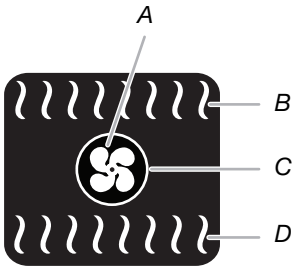
This mode promotes maximum rise of flaky, delicate dough and finishing with the right balance of heat to promote golden browning. Convect pastry is ideal for single or multi-rack baking of cream puffs, turnovers and croissants.

## AIR FRY

Air Fry can be used for a variety of different things such as chicken, potatoes and vegetables in order to crisp and brown. During Air Fry, the broil, convect, and bake elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air. It is not necessary to reduce oven temperature when using the Air Fry cycle.

For best results, use an air fry basket for added circulation to under the food to limit the need to flip.

The Cook time should be reduced 15-30%; however, food should be checked early to avoid over-cooking. Air Fry is a healthy alternative to frying and faster than baking.




*A. Convection fans*
*B. Convection element*
*C. Broil element*
*D. Bake element*

**To Use Air Fry:**

Before using Air Fry, see the “Positioning Racks and Bakeware” section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless in the recommended recipe.

1. Place food in the oven.
2. Turn the Mode Knob to Air Fry.
3. Turn the Oven Temperature Knob to the desired cooking temperature.
4. Press the Start Button to begin cooking or preheating the oven.
5. Turn the Oven Temperature Knob to the OFF position to turn off the oven.

## PROOF

The Proof cycle prepares dough for baking by activating the yeast. Follow recipe or package for number of times to proof dough.

**Know Your Proof Mode**

If the cavity temperature is more than 100ºF (38ºC) above Proof temperature, knob indicator lights will slowly blink until the oven is at the correct proof temperature.

**Before Using Proof:**

1. Place dough in a lightly greased bowl. Place bowl on rack position 2.
2. Close the door.

**To Use Proof:**

1. Turn the Mode Knob to the Bake position.
2. Turn the Temperature Knob to the Proof position.
3. Press the Start button.
4. When the cycle is complete, turn the Temperature Knob to the OFF position to end the cycle.

# Cleaning and Care

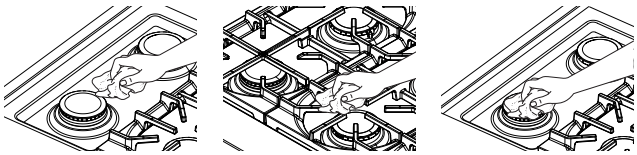
## COOKTOP SURFACE

**IMPORTANT:**

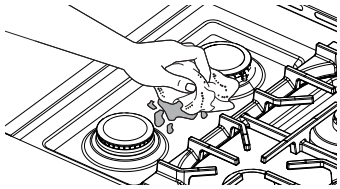
- Before cleaning, make sure all cooktop knobs are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.
- Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first. Affresh®† Cooktop Cleaner or affresh® Cooktop Cleaning Wipes can also be used.

**After Each Use:**

1. Wipe off cooktop, grates, and caps.



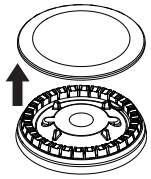
2. Clean food spills



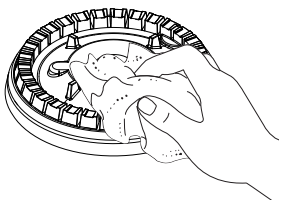
To preserve the finish, clean food spills containing acids, such as vinegar and tomato, as soon as the entire appliance is cool.

## SEALED SURFACE BURNERS

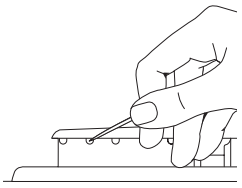
1. Remove burner cap.



2. Clean gas opening with damp cloth.



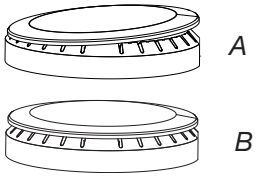
3. Clean clogged burner ports.



Use a straight pin. 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.

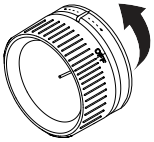
†affresh® is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.

4. Replace burner cap.




*A. Incorrect* *B. Correct*

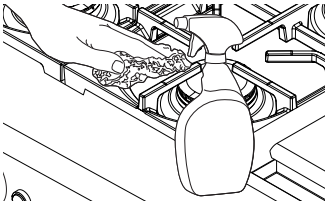
5. Turn on burner.

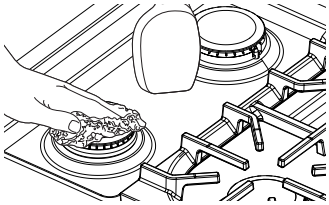


If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

## PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Use scrub and cleanser.





Clean with a nonabrasive nylon scrub pad and mildly abrasive cleanser.

**Know Your 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.
- Do not clean in the Self-Cleaning cycle.
- Grates and caps are dishwasher safe.

## GRIDDLE

**Tips:**

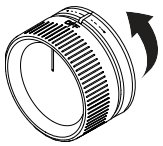
- Prior to cleaning the griddle, make sure that all cooktop burners and oven controls have been turned off.
- For best results, clean the griddle shortly after removing the food.

**Do Not Use:**

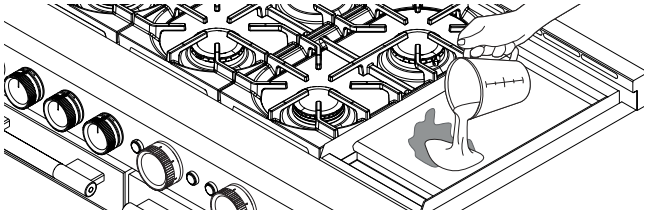
- Soap
- Abrasive materials
- Cleaning materials, including stainless steel cleaner

**After Each Use:**

1. Turn knob to 300°F (149°C) to preheat. Wait until preheat is complete before cleaning.

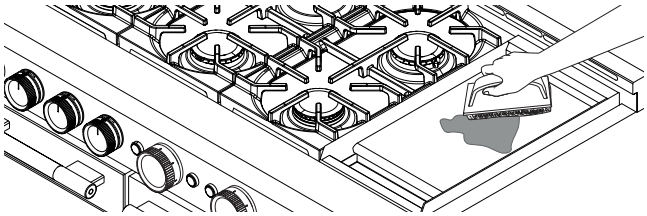


2. Pour water on soiled area.



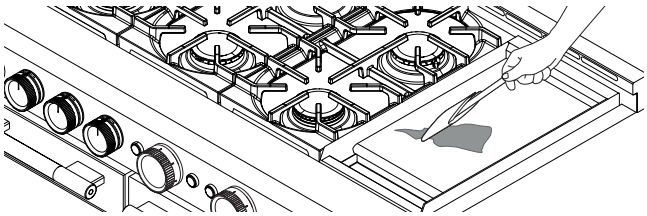
Using a measuring cup, pour up to 1 cup (236.6 mL) tap water over the soiled area. Start at the back, allowing the water to run toward the drip tray in the front. Allow the water to bubble on the griddle for 3–4 seconds.

3. Scrape residue into drip tray.



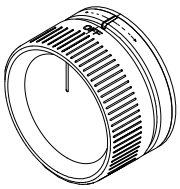
Use a pad holder or wooden spoon with a non-abrasive pad or cloth. Use pressure on soiled areas. Repeat if needed for heavy soils.

4. Remove remaining residue.

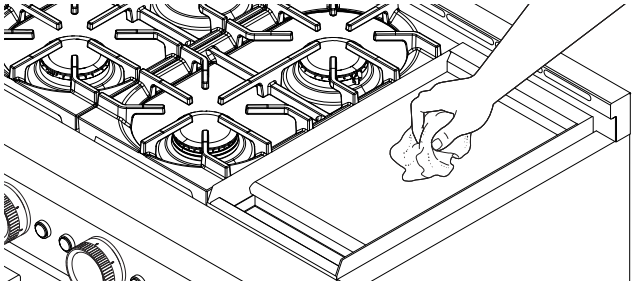


Fold a damp towel and, with the pad holder or wooden spoon, go over the griddle to remove remaining residue.

5. Turn off griddle and let cool.

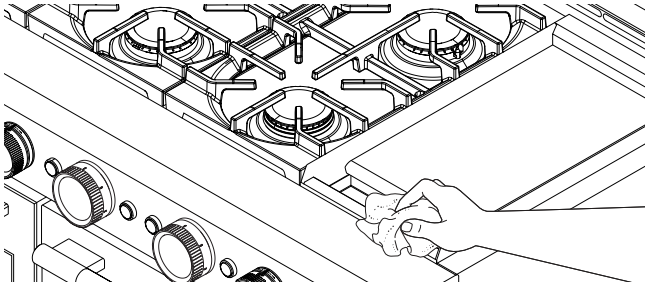


6. Wipe off griddle.



Once cool, wipe the griddle with a clean, damp terry cloth towel. Then buff with a microfiber cloth. If streaking, rainbowing, or ghosting occurs, use a mixture of 1 part white vinegar to 2 parts water on a towel to wipe the griddle.

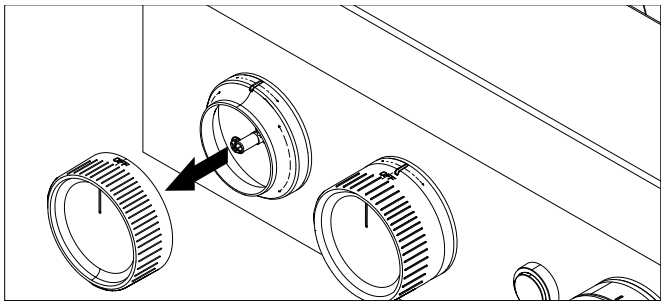
7. Remove, empty, and clean drip tray.



Clean the drip tray with warm, soapy water. Wipe the area under the drip tray clean. Once dry, put the drip tray back in position.

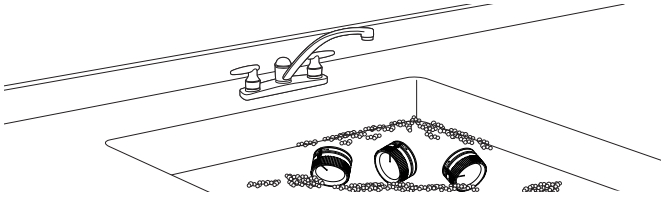
## COOKTOP CONTROLS

1. Remove knobs.



Pull the knobs straight away from the control panel to remove.

2. Clean with warm, soapy water.

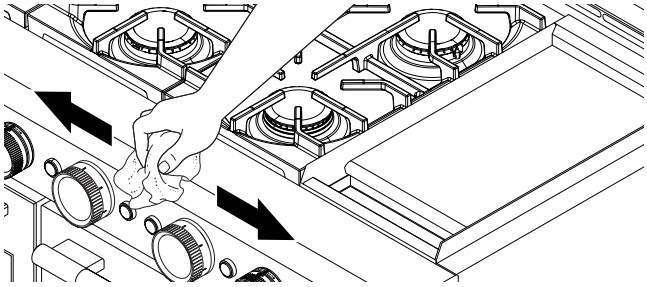


**Know Your Cooktop Controls**

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or an oven cleaner.
- To avoid damage, do not soak knobs.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.
- When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls or the griddle module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. See the “Knob Variations” section for reference.

## STAINLESS STEEL EXTERIOR

Use cleaner or wipes.



Use affresh® Stainless Steel Cleaning Spray, affresh® Stainless Steel Cleaning Mousse or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes (not included). Rub in direction of the grain to avoid possible damage to the steel surface.

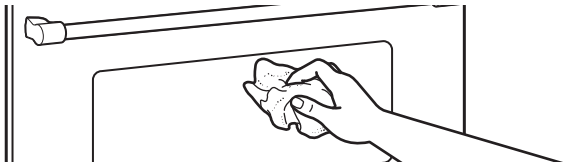
**Do Not Use:**

- Soap-filled scouring pads
- Abrasive cleaners
- Cooktop polishing creme
- Steel-wool pads
- Gritty washcloths
- Abrasive paper towels

**NOTE:** On colored ranges, water and a soft cloth are recommended.

## DOOR GLASS

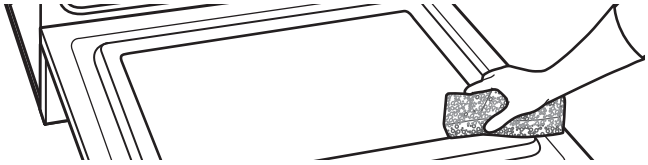
Apply cleaner.



Apply glass cleaner to a soft cloth or sponge, not directly on the glass.

## DOOR INTERIOR

1. Wipe away any deposits.



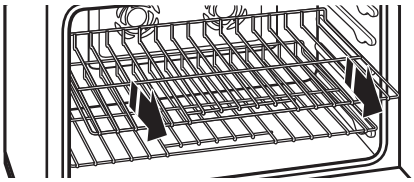
Use a damp sponge.

2. Use Self-Cleaning cycle.

See the “Self-Cleaning the Oven” section.

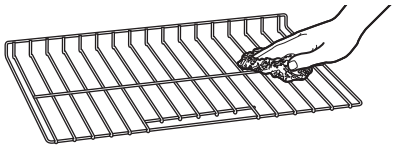
## OVEN RACKS

1. Empty out oven and remove racks.



**IMPORTANT:** Remove racks before the Self-Cleaning cycle to avoid discoloring and difficulty sliding.

2. Use non-abrasive pad or cloth.



## OVEN CAVITY

- Do not use oven cleaners.
- Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

## BROIL ELEMENT

- Do not use oven cleaners.
- To maintain optimal performance, wipe surface with soapy water to remove soil residue when oven completely cools.

## SELF-CLEANING THE OVEN

**⚠WARNING**



**Burn Hazard**

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

**Keep children away from the oven during Self-Cleaning cycle.**

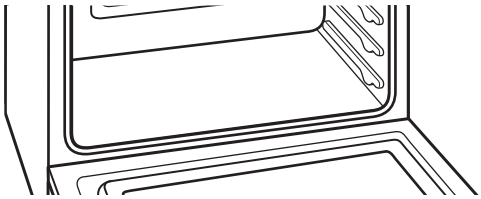
**Failure to follow these instructions can result in burns.**

**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.
- Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.
- Remove broiler pan, grid, cookware, and bakeware and, the meat probe from the oven.
- 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(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See “Oven Vent” in the “Know Your Oven” section.
- Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

**To Prepare Oven:**

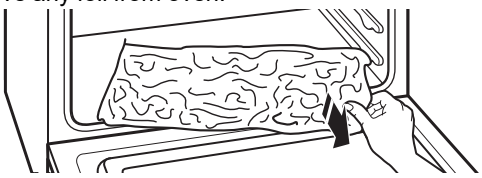
1. Empty out oven and remove racks.



Remove broiler pan, grid, cookware and bakeware, and the meat probe from the oven.

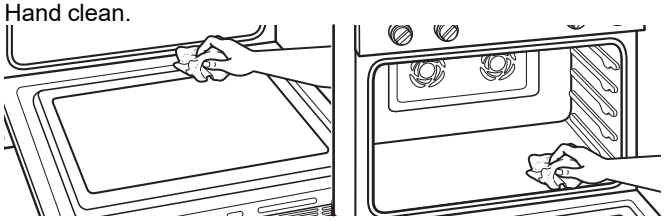
**IMPORTANT:** Remove racks before the Self-Cleaning cycle to avoid discoloring and difficulty sliding.

2. Remove any foil from oven.



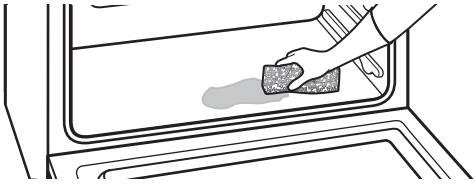
Foil may burn or melt, damaging the oven.

3. Hand clean.



With a damp cloth, hand clean the inside door edge and 1½" (3.8 cm) of the area around the inside oven cavity frame. Be certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaners, etc., enter the slots on the door frame.

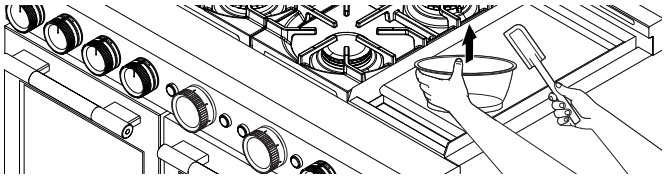
4. Wipe out loose soil.



Wiping out soil reduces smoke and avoids damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

**To Prepare Cooktop:**

5. Remove plastic items.



Plastic items may melt.

**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
- The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.
- Heavy soil accumulations may require multiple cleaning cycles.
- The oven is preset for a 3 hour 30 minute Self-Cleaning cycle. The oven will cool for an additional 30 minutes after cleaning is completed.

**To Use Self-Clean:**

Turn the Mode and Temperature Knobs to the Clean position. The knob indicator lights will illuminate to show that a selection has been made.

The Start button indicator light will blink to prompt for action. Press the Start button to begin the cleaning cycle.

The door(s) will lock.

**NOTE:** The oven will cool for an additional 30 minutes after cleaning is completed.

**To Start Self-Clean:**

1. Turn the Mode Knob to the Clean position.
2. Turn the Temperature Knob to the Clean position.
3. Press the Start Button.

**NOTE:** All operations must be completed within 30 seconds or the unit will return to Idle Mode.

**REMEMBER**When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

**To Stop Self-Clean Any Time:**

Move the Temperature Knob to OFF position to stop self-clean. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

**Once the oven has completely cooled:**

- Remove ash with a damp cloth.
- If soil remains after wiping, that means the length of the Self-Cleaning cycle was not long enough for the amount of soil in the oven. Repeat the Self-Cleaning cycle if desired or the soil will be removed during the next Self-Cleaning cycle.
- To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.
- The oven lights will not light during the Self-Cleaning cycle.
- On 48" (121.9 cm) ranges, only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

**NOTE:** The oven has a dual speed cooling fan motor. During self-cleaning, the fan(s) will operate at their highest speed to increase airflow to better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase of noise may be noticeable during and after the Self-Cleaning cycle until the oven cools.

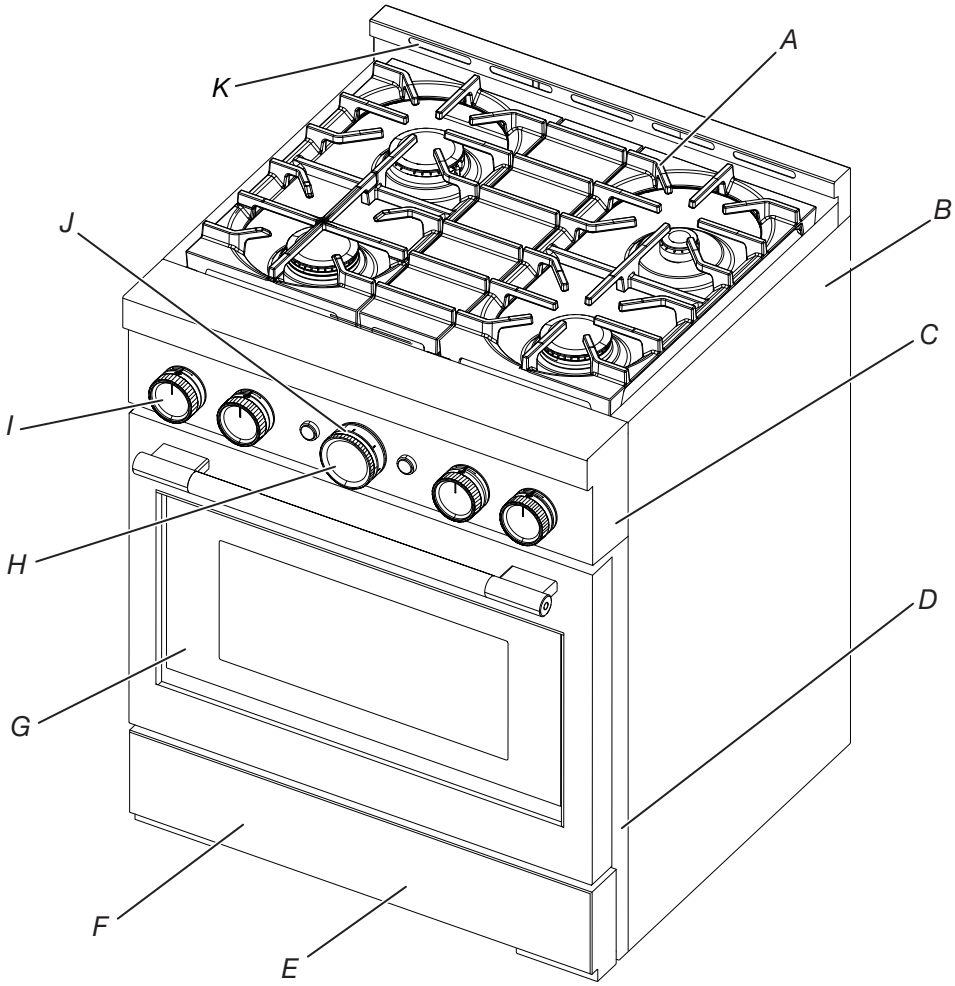
# Guide des commandes

## GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

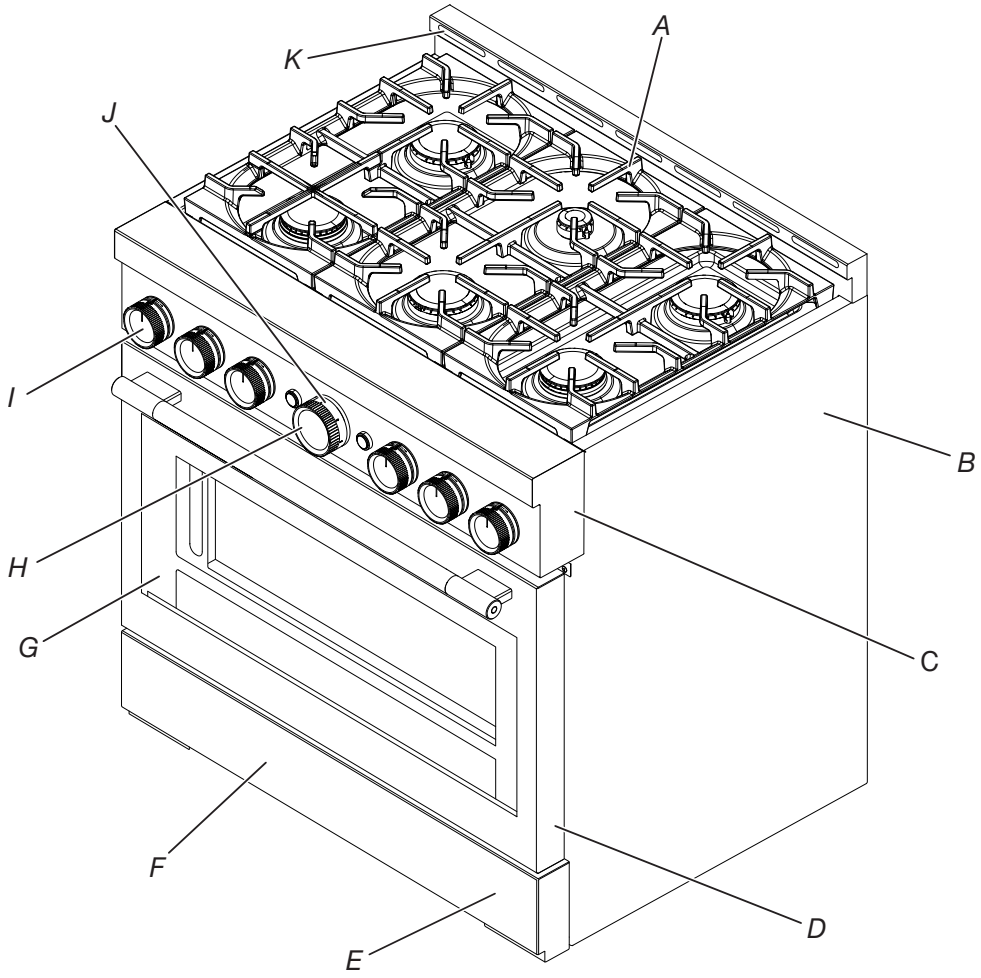
Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

### CUISINIÈRE 30 PO (76,2 CM)



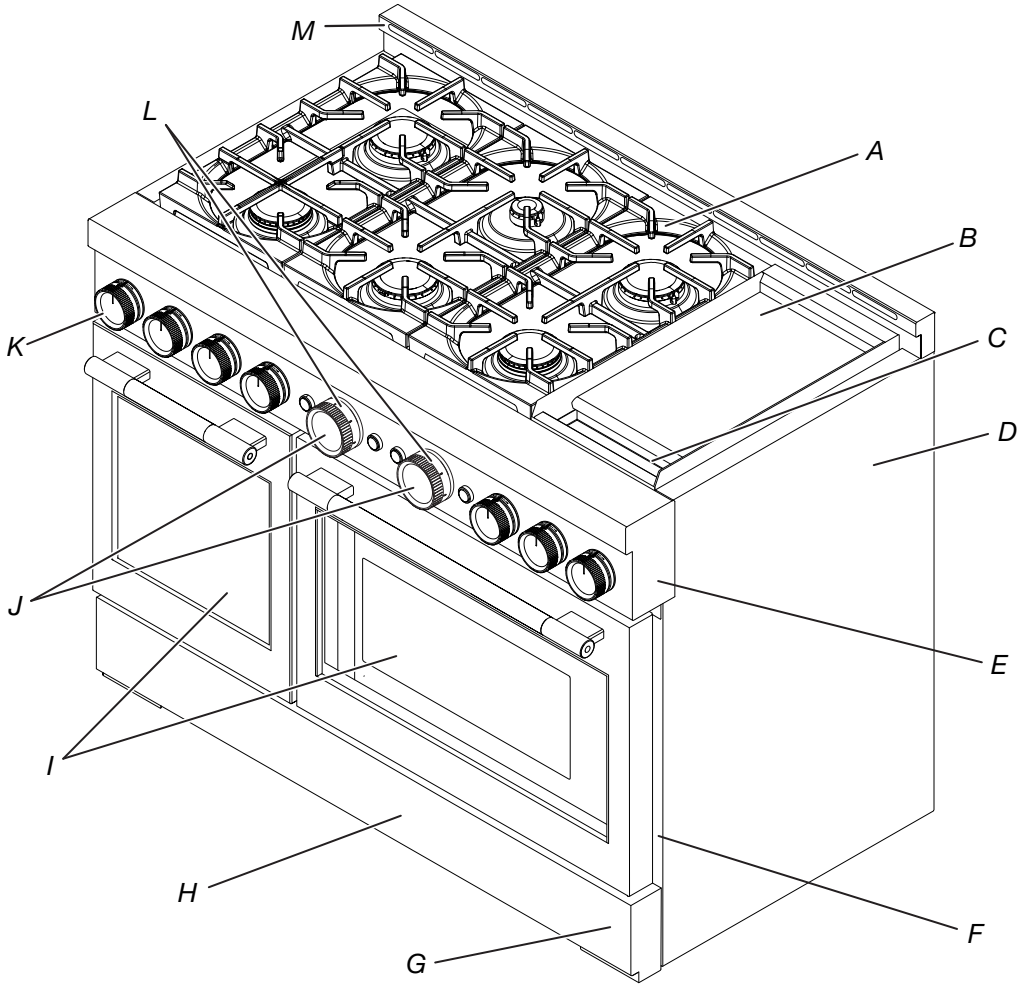

*A. Grille de la table de cuisson*
*B. Panneaux latéraux*
*C. Panneau de la console*
*D. Étiquette SAID*
*E. Tiges de nivellement (derrière le garde-pieds)*
*F. Panneau inférieur/garde-pieds*
*G. Portes du four*
*H. Boutons de température du four*
*I. Boutons de la table de cuisson*
*J. Boutons de mode four*
*K. Évent du four*

## CUISINIÈRE 36 PO (91,4 CM)




*A. Grille de la table de cuisson*
*B. Panneaux latéraux*
*C. Panneau de la console*
*D. Étiquette SAID*
*E. Tiges de nivellement (derrière le garde-pieds)*
*F. Panneau inférieur/garde-pieds*
*G. Portes du four*
*H. Boutons de température du four*
*I. Boutons de la table de cuisson*
*J. Boutons de mode four*
*K. Évent du four*

## CUISINIÈRE 48 PO (121,9 CM)



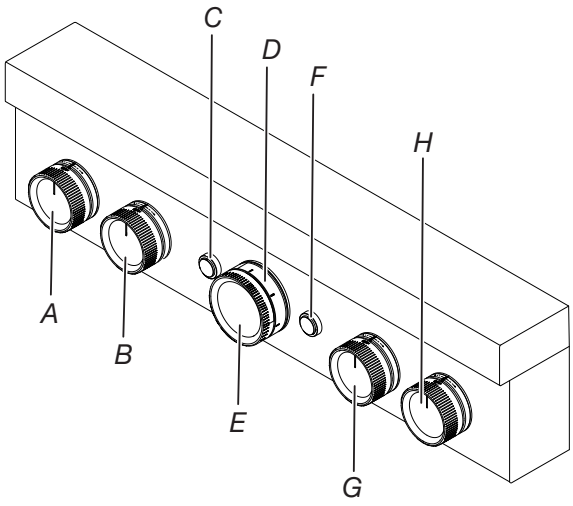

*A. Grille de la table de cuisson*
*B. Plaque à frire électrique (sur certains modèles)*
*C. Plateau d'égouttement (sur modèles avec plaque à frire)*
*D. Panneaux latéraux*
*E. Panneau de la console*
*F. Étiquette SAID*
*G. Tiges de nivellement (derrière le garde-pieds)*
*H. Panneau inférieur/garde-pieds*
*I. Portes du four*
*J. Boutons de température du four*
*K. Boutons de la table de cuisson*
*L. Boutons de mode four*
*M. Évent du four*

## BOUTONS DE COMMANDE

Les fonctions du four et de la table de cuisson sont accessibles à partir des boutons de la table de cuisson.

### CUISINIÈRE 30 PO (76,2 CM)

**Boutons et témoins lumineux de la table de cuisson**

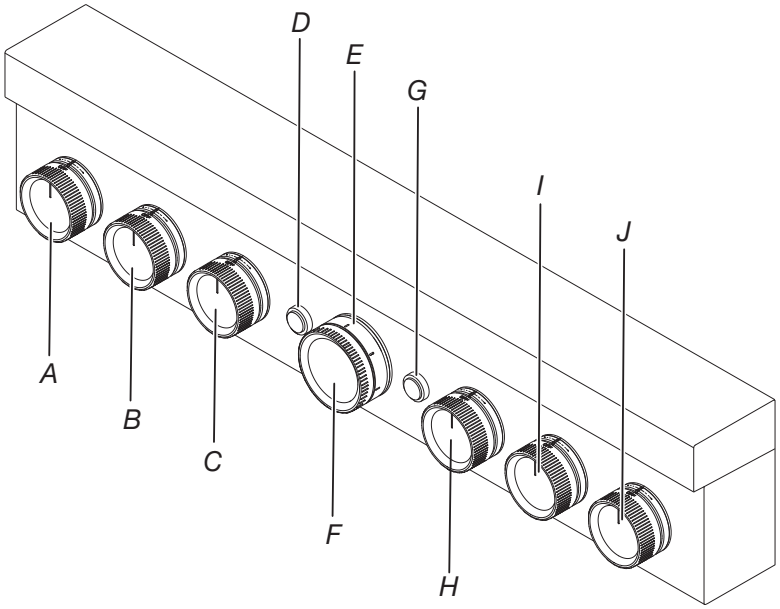



*A. Bouton arrière gauche*
*B. Bouton avant gauche*
*C. Bouton de lumière du four*
*D. Bouton de mode du four*
*E. Bouton de température du Four*
*F. Bouton Start (Mise en marche) du four*
*G. Bouton arrière droit*
*H. Bouton avant droit*

**REMARQUE :** La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

### CUISINIÈRE 36 PO (91,4 CM)

**Boutons et témoins lumineux de la table de cuisson**

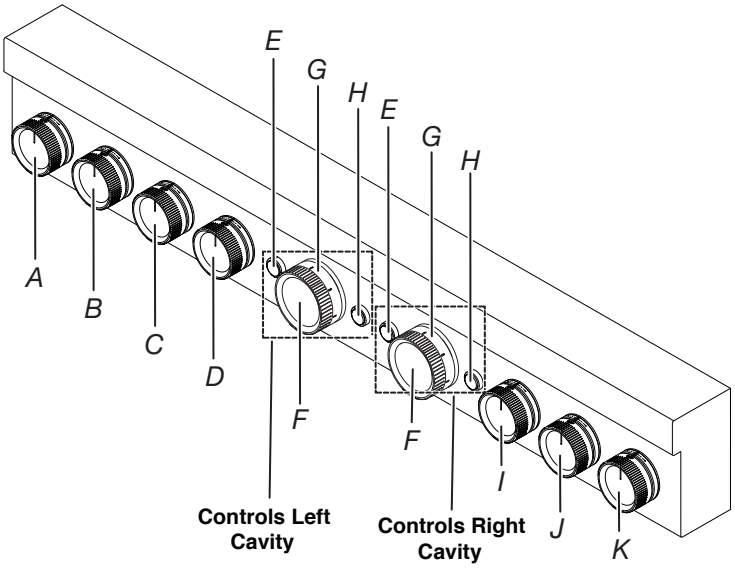



*A. Bouton arrière gauche*
*B. Bouton avant gauche*
*C. Bouton arrière central*
*D. Bouton de lumière du four*
*E. Bouton du mode four*
*F. Bouton de température du Four*
*G. Bouton Start (Mise en marche) du four*
*H. Témoin lumineux du bouton de température et de mode*
*I. Bouton arrière droit*
*J. Bouton avant droit*

**REMARQUE :** La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

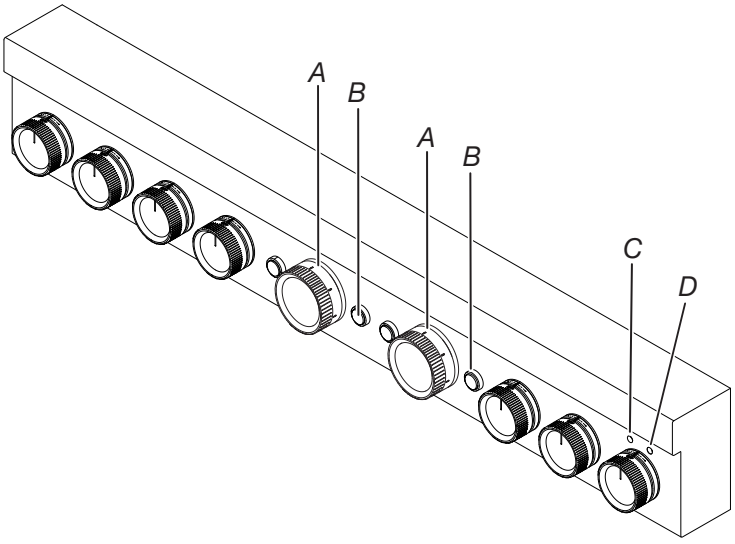
**48 po (121,9 cm)**

**Boutons de la table de cuisson**




*A. Bouton arrière gauche*
*B. Bouton avant gauche*
*C. Bouton arrière central*
*D. Bouton avant central*
*E. Bouton de l'éclairage du four*
*F. Bouton de température*
*G. Bouton de mode*
*H. Bouton Start (mise en marche) du four*
*I. Bouton arrière droit*
*J. Bouton avant droit*
*K. Bouton de la plaque à frire*

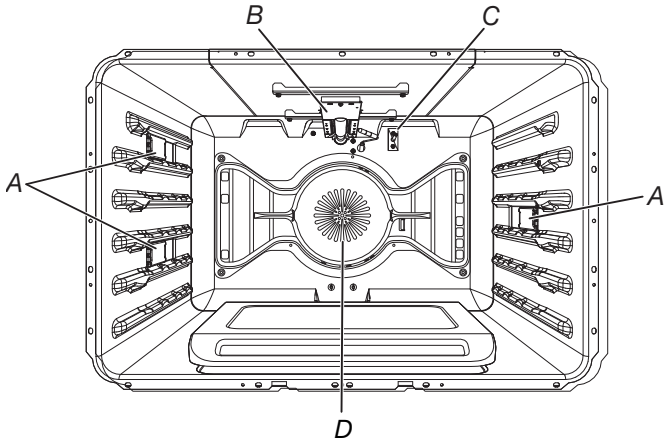
**Témoins lumineux**




*A. Témoin lumineux du bouton de température et de mode*
*B. Témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche)*
*C. Témoin de préchauffage de la plaque à frire*
*D. Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson*

**REMARQUE :** La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

## INTÉRIEUR DU FOUR




*A. Lampes à halogène*
*B. Éléments de cuisson au gril*
*C. Capteur de la cavité du four*
*D. Ventilateur de convection*

| CARACTÉRISTIQUE | DESCRIPTION/COMPORTEMENT | INSTRUCTIONS |
|---|---|---|
| Bouton de mode | ■ BAKE (CUISSON AU FOUR)<br>■ CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)<br>■ CONVECT ROAST (rôtissage par convection)<br>■ CONVECT PASTRY (CUISSON DE PÂTISSERIES PAR CONVECTION)<br>■ BROIL (CUISSON AU GRIL)<br>■ Air Fry (Friture à l'air)<br>■ CLEAN (nettoyage) | Tourner le bouton de mode pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.<br>**REMARQUE :** Lorsque l'appareil est en marche, le mode peut être placé entre Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection), Convect Roast (rôtissage par convection) et Broil/Convect Broil (cuisson au gril/au gril par convection). Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour confirmer le changement de mode. |
| Bouton de température | ■ OFF (ARRÊT)<br>■ PROOF (LEVÉE)<br>■ WARM (MAINTIEN AU CHAUD)<br>■ Température entre 225 à 500 °F (107,2 à 260 °C)<br>■ BROIL LOW (CUISSON AU GRIL À BASSE TEMPÉRATURE)<br>■ BROIL HIGH (CUISSON AU GRIL À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE)<br>■ CLEAN (nettoyage) | Tourner le bouton de température pour sélectionner la température de cuisson ou le réglage souhaité. |

# COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

## BRÛLEURS

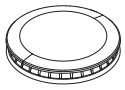
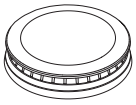
**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'incendie**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

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

| BTU/h | APPARENCE DU BRÛLEUR | CARACTÉRISTIQUES |
|---|---|---|
| Gros brûleur superposé |  | Ce brûleur est muni d'une flamme supérieure et inférieure. Le réglage H (élevé) permet d'utiliser les deux flammes à puissance maximale pour offrir la plus grande chaleur. Il est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments ou de liquides ou lors de l'utilisation de grandes marmites et casseroles. Les réglages de Mijotage H (élevé) et L (faible) n'utilisent que la flamme du bas. |
| Grand brûleur |  | Ce brûleur est parfait pour cuire une grande quantité d'aliments. |
| Petit brûleur |  | Ce brûleur est recommandé pour cuisiner de plus petites quantités d'aliments et pour faire fondre le chocolat ou le beurre. |

### Allumer les brûleurs :

- Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de brûleurs sont placés sur ◌.
- Avant d'utiliser un bouton de brûleur, placer un ustensile de cuisson plein sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.
- Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. Si l'allumeur n'émet aucun déclic, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé. Vérifier que le bouton de brûleur est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.
- Lorsque le bouton de brûleur est activé, le brûleur désiré est tourné à la position ◌, ce brûleur émet des déclics indépendamment des autres brûleurs.

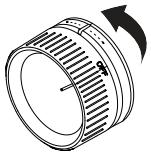
**NE PAS OUBLIER :** Lors de l'utilisation de la cuisinière ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

### Fonction de rallumage

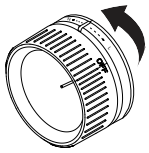
Durant l'utilisation de la table de cuisson, si un ou plusieurs brûleurs s'éteignent en raison de causes extérieures (tel qu'un renversement de liquide, un courant d'air ou un mouvement d'air lié à l'aspiration), le système d'allumage s'active pour rallumer la flamme. Lorsque la flamme réapparaît, la production d'étincelles cesse. Si l'on n'élimine pas le courant d'air dans la pièce, la production épisodique d'étincelles peut se poursuivre. Une production d'étincelles peut aussi se produire occasionnellement lorsqu'on utilise le débit thermique minimal sur l'un des brûleurs.

**Pour régler un brûleur :**

**1.** Appuyer et tourner dans le sens antihoraire pour placer sur ◌.

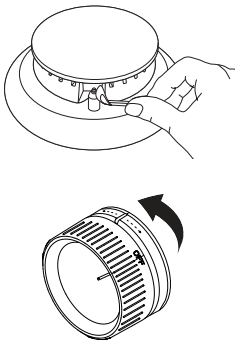


**2.** Tourner le bouton dans le sens antihoraire entre H et L. Tourner le bouton encore plus loin dans le sens antihoraire vers Simmer H et L Mijotage élevé et faible).



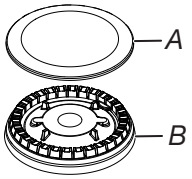
**En cas de panne de courant**

Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire sur H (élevé). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.



## BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

Les brûleurs de surface scellés sont conçus pour réduire les espaces et joints qui pourraient permettre aux liquides et éclaboussures d'atteindre l'espace sous la table de cuisson. Cette conception rend le nettoyage simple et rapide.



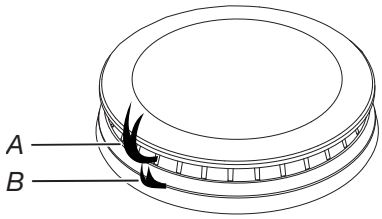

*A. Chapeau de brûleur*
*B. Base du brûleur*

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

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

**Ouverture de gaz :** Pour que le brûleur s'allume convenablement, le gaz doit pouvoir circuler librement à travers l'orifice de gaz. Garder cette zone propre et ne pas laisser de renversements, d'aliments, d'agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.

**Brûleur à double flamme**




*A. Flamme supérieure (principal)*
*B. Débit thermique minimum (flamme de mijotage)*

**Orifices de brûleur :**

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

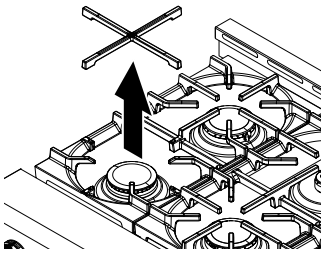
## GRILLE DE WOK INTÉGRÉE

Certaines grilles de l'appareil sont conçues pour être utilisées avec un wok. Ces grilles peuvent être utilisées sur les brûleurs haute puissance (AVG ou AVD).

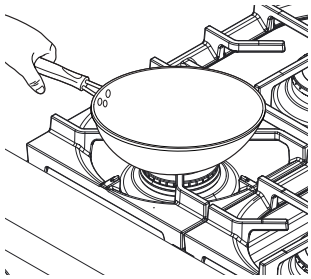
Pour les utiliser pour la cuisson au Wok, placez les grilles avec anneaux amovibles sur les brûleurs avant gauche et avant droit, retirer l'anneau central et garder de côté. Un wok de 12 po (30,5 cm) ou plus s'appuiera parfaitement dans l'ouverture de la grille pour créer une cuisson optimale avec l'accessoire.

**Utilisation :**

**1.** Ôter l'anneau interne.

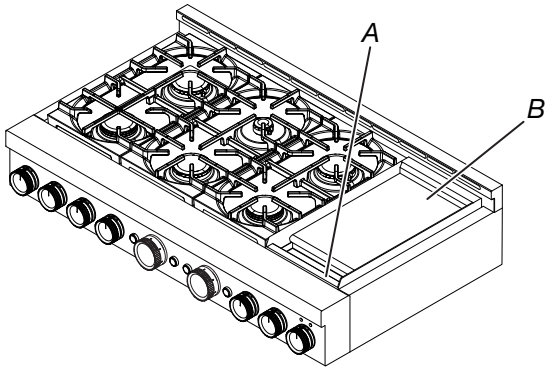


**2.** Placer le wok sur la grille.



## PLAQUE À FRIRE ÉLECTRIQUE CHROMÉE (sur certains modèles)

La plaque à frire électrique chromée offre la surface de cuisson par excellence pour les sandwichs grillés, les crêpes, les œufs, les hamburgers, les sautés de légume et plusieurs autres plats préférés de la famille. La surface à faible adhérence de belle apparence est conçue pour faciliter le nettoyage.



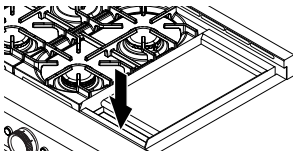

*A. Plateau d'égouttement*
*B. Plaque à frire*

Le système de plaque à frire électrique chromée fournit une surface de cuisson pratique.

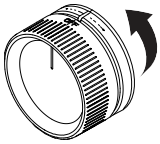
- Vérifier que la pellicule de plastique a bien été retirée et que la surface a été lavée à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire. N'utiliser que des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.
- La surface de la plaque à frire est prête à l'emploi et ne nécessite pas de préparation.
- Le fait de verser de l'eau froide sur une plaque à frire chaude peut déformer la plaque à frire et produire une surface de cuisson irrégulière.

**Utilisation :**

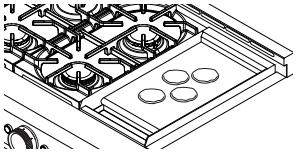
1. Placer le plateau d'égouttement.



2. Pousser et tourner le bouton à la température souhaitée.

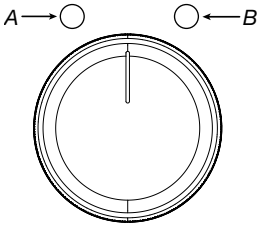


3. Attendre que le témoin de préchauffage reste solide, ce qui indique que la plaque à frire a atteint la température de préchauffage.
4. Mettre les aliments sur la plaque à frire et cuire jusqu'à la cuisson désirée.



Le témoin lumineux de plaque à frire de droite indique que la plaque est alimentée.

Le témoin lumineux de la plaque à frire de gauche clignote pour indiquer que la plaque à frire préchauffe. Une fois le préchauffage terminé, le témoin lumineux de la plaque à frire de gauche reste solide.




*A. Témoin de préchauffage de la plaque à frire*
*B. Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson*

**Tableau de cuisson**

Les réglages et durées de cuisson sont cités à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés en fonction des goûts personnels.

| ALIMENT | TEMPERATURE (TEMPÉRATURE) | DURÉE DE CUISSON (en minutes) |
|---|---|---|
| **Pain grillé/crêpes** | 350 °F (175 °C) | 4 à 10 |
| **Œufs** | 250 °F (120 °C) | 7 à 10 |
| **Viandes** | 350 °F (175 °C) | 10 à 20 |
| **Pommes de terre** | 350 à 450 °F (175 à 230 °C) | 10 à 20 |
| **Poisson** | 250 à 350 °F (120 à 175 °C) | 8 à 15 |

## BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR

**Utilisation :**

1. Sélectionner la fonction désirée à l'aide du bouton de mode du four.
2. Sélectionner la température désirée à l'aide du bouton de température du four.
3. Pour éteindre l'appareil, le bouton de température doit être placé sur OFF (arrêt).

### Combinaisons de boutons

Le tableau suivant présente les combinaisons valides et non valides de boutons de température et de mode.

| BOUTON DE MODE | BOUTON DE TEMPÉRATURE |
|---|---|
| **Bake (Cuisson au four)** | Proof (Levée)<br>Warm (Tiède)<br>Températures de 225 °F à 500 °F 107,2 °C à 260 °C |
| **Broil (Cuisson au gril)** | Broil High (Cuisson au gril à température élevée)<br>Broil Low (Cuisson au gril à basse température) |
| **Convect Bake (Cuisson au four par convection)** | Températures de 225 °F à 500 °F 107,2 °C à 260 °C |
| **Convect Pastry (Cuisson de pâtisseries par convection)** | Températures de 225 °F à 500 °F 107,2 °C à 260 °C |
| **Convect Roast (Rôtissage par convection)** | Températures de 225 °F à 500 °F 107,2 °C à 260 °C |

| BOUTON DE MODE | BOUTON DE TEMPÉRATURE |
|---|---|
| **Clean (Nettoyage)** | Clean (Nettoyage) |
| **Air Fry (Friture à l'air)** | Températures de 225 °F à 500 °F 107,2 °C à 260 °C |

**REMARQUE** : Lorsque l'appareil est en marche, le mode peut être placé entre Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection), Convect Roast (rôtissage par convection), Convect Pastry (Cuisson de pâtisseries par convection) et Broil (cuisson au gril). Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour confirmer le changement de mode.

## TÉMOINS, COMPORTEMENTS ET COMMANDES

Les témoins lumineux s'illuminent et clignotent pour afficher l'état de l'appareil.

| FONCTION | TÉMOINS D'UTILISATION ET DE COMPORTEMENTS |
|---|---|
| **Bouton Start (Mise en marche)** | **Lumière blanche qui clignote**<br>Le bouton Start (Mise en marche) clignotera en blanc pour notifier l'utilisateur à appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) après que le mode et le réglage ont été sélectionnés. Si aucune action n'est effectuée après 2 minutes, une tonalité résonnera et l'appareil se mettra en veille. Pour quitter le mode veille, sélectionner à nouveau un mode et un mode avant d'appuyer sur le bouton de mise en marche.<br>**Lumière blanche qui clignote rapidement**<br>Si une combinaison invalide de boutons est sélectionnée et qu'on appuie sur le bouton Start (Mise en marche), le témoin lumineux clignotera rapidement et une tonalité se fera entendre pour indiquer que la sélection est invalide. Consulter le tableau de compatibilité des modèles à la page 9 pour les sélections valides.<br>**REMARQUE** : Lorsque l'appareil est en marche, le mode peut être placé entre cuisson au four, cuisson au four par convection, rôtissage par convection, cuisson au gril et cuisson de pâtisseries par convection. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour confirmer le changement de mode. |
| **Témoin lumineux du bouton de température et de mode** | **Lumière blanche**<br>Lorsqu'un mode ou un réglage est sélectionné et que la combinaison est valide, le témoin de mode/réglage s'allumera en blanc.<br>**Lumière rouge**<br>Après avoir sélectionné un mode et un réglage valides, et avoir appuyé sur le bouton Start (Mise en marche), le témoin lumineux deviendra rouge une fois le préchauffage terminé.<br>**Lumière blanche**<br>Le témoin s'allumera en blanc continu et une tonalité résonnera une fois le préchauffage terminé. S'il n'y a pas de préchauffage pendant un programme, le préchauffage se termine immédiatement et le témoin s'allume en blanc continu.<br>**Lumière blanche qui clignote rapidement**<br>Si une combinaison invalide de boutons a été sélectionnée, le témoin clignotera et une tonalité résonnera pour demander à l'utilisateur de choisir une combinaison valide. Le témoin lumineux continuera à clignoter et une tonalité retentira toutes les 30 secondes jusqu'à ce que l'erreur soit résolue ou l'appareil deviendra inactif après une durée de 2 minutes et retournera au mode de veille.<br>**Lumière ambre qui clignote**<br>Le témoin lumineux clignotera ambre si le four perd plus de 100 degrés (p. ex., passage de la cuisson au four à 450 °F (230 °C) à la cuisson au four à 350 °F (175°C)) ou si le four est trop chaud pour correctement faire lever la pâte et doit refroidir. |

| FONCTION | TÉMOINS D'UTILISATION ET DE COMPORTEMENTS |
|---|---|
| **Témoin lumineux de puissance de grille (sur les modèles de 48 po seulement)** | **Lumière bleue**<br>Le témoin lumineux de puissance de la plaque à frire s'illumine en bleu lorsque la grille est alimentée. |
| **Témoin lumineux de préchauffage de plaque à frire (sur les modèles de 48 po seulement)** | **Lumière bleue clignotante**<br>Le témoin lumineux de préchauffage de la plaque à frire clignote en bleu lors du préchauffage de la plaque à frire. Une fois la température de préchauffage atteinte, le témoin lumineux s'allume en bleu fixe. |
| **Bouton de lumière du four** | **Utilisation**<br>Le bouton du four allume et éteint la lampe du four. Le bouton permet d'allumer et d'éteindre la lumière, que la porte soit ouverte ou fermée. |
| **Cancel (Annulation)** | **Pour annuler**<br>Pour annuler l'utilisation du four et l'éteindre, déplacer le bouton de température à la position OFF (arrêt). |
| **Témoin lumineux de mise en marche du brûleur de la table de cuisson** | **Lumière blanche**<br>Le témoin lumineux du brûleur de la table de cuisson s'allume en blanc lorsque le bouton du brûleur est allumé. |
| **Retard de vérification de validité** | L'appareil effectue une vérification de validité pour s'assurer que la combinaison de température et de mode sélectionnés est valide.<br>Si une combinaison valide a été sélectionnée, les témoins lumineux des boutons de Mode/Temperature (Mode/Température) s'illumineront en blanc et le bouton Start (Mise en marche) commencera à clignoter rapidement pour demander une action.<br>Si une combinaison invalide a été sélectionnée, les témoins lumineux de boutons clignoteront pour indiquer que la combinaison de mode et de température n'est pas valide.<br>Consulter la section « Combinaisons de boutons » pour plus d'informations.<br>Si on appuie trop rapidement sur le Mode/Temperature pendant la vérification de validité, le témoin lumineux du Mode/Temperature clignotera rapidement pour indiquer une sélection non valide. |
| **Sélection invalide de température effectuée pendant un programme** | Si la température est modifiée pendant un programme vers une sélection invalide, l'appareil restera au mode sélectionné précédemment jusqu'à ce qu'il y ait correction.<br>Les témoins lumineux de boutons clignoteront pour indiquer une sélection invalide et continueront à clignoter jusqu'à la correction.<br>Le mode est à Bake (Cuisson au four), la température est à 350 °F (177 °C), on a appuyé sur le bouton Start (Mise en marche) et le programme fonctionne. Puis la température est placée sur Clean (nettoyage). L'appareil continu à cuire à 350 °F (177 °C). |
| **Changement de mode pendant un programme** | Si la position du bouton Mode/Temperature (Mode/température) est modifiée pendant un programme vers une sélection valide, le bouton Start (Mise en marche) clignotera pour indiquer qu'une action est requise. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour lancer la nouvelle sélection du réglage.<br>Si le bouton Mode/Temperature (Mode/température) est déplacé de Bake (Cuisson au four) à Convect Bake (Cuisson au four par convection), le bouton Start (Mise en marche) clignotera pour demander une action. |

Un signal sonore retentit lorsque :

- L'appareil est alimenté.
- L'appareil passe au mode éteint.
- Une température et un mode valides sont sélectionnés et on a appuyé sur le bouton Start (Mise en marche) pour lancer le programme.
- Une sélection invalide du bouton Start (Mise en marche) a été effectuée.
- Il y a une erreur avec l'appareil.
- Le préchauffage est terminé.

## MODE SABBATH (SABBAT)

- Le mode Sabbat est utilisé pour configurer le système du four de façon à ce que certaines caractéristiques et certains modes soient supprimés ou désactivés.
- Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.
- Aucune tonalité ne résonne lorsqu'on appuie sur un bouton.
- Tous les sons et toutes les alertes sont désactivés durant un mode Sabbat. Tous les témoins restent dans leur état ou lorsque le mode Sabbat est activé. Par exemple, si la lampe du four est allumée lorsque l'utilisateur active le mode Sabbat, la lampe reste allumée pendant la période complète du mode Sabbat.
- Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.
- Si une panne de courant se produit lorsque le mode Sabbat est programmé, le four restera au mode Sabbat, mais ne sera plus en mode actif de cuisson.
- Il faut entrer en mode Sabbat chaque fois qu'il est utilisé.
- Le mode Sabbat désactive l'arrêt au bout de 12 heures. Toutes les lumières et les affichages sont désactivés de sorte qu'il n'y a aucune activité visible lorsque l'on ouvre la porte du four.

**Pour accéder au mode Sabbat :**

- Tourner le bouton de mode à la position de cuisson au four. Le bouton de température doit rester à la position OFF (arrêt).

  **REMARQUE** : Valide seulement en position de mode de cuisson.
- Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) sept fois de suite en dix secondes.

  **REMARQUE** : S'il s'agit d'un four double, les boutons Oven (Four) et Start (Mise en marche) peuvent activer le mode Sabbat et les deux fours seront en mode Sabbat.
- Le bouton Start (Mise en marche) s'illumine jusqu'à ce qu'on quitte le mode Sabbat.

  **REMARQUE** : S'il s'agit d'un four double, les deux boutons Start (Mise en marche) s'illuminent.

**Utilisation du mode de cuisson au four Sabbat :**

- En mode Sabbat, seul le mode de cuisson au four peut être utilisé. Sélectionner la température souhaitée pour chaque four disponible et appuyer sur le bouton Start (Mise en marche).

  **REMARQUE** : La température peut être modifiée pendant le mode Sabbat.
- Si un four est désactivé en tournant le bouton de température sur OFF (arrêt), il ne peut pas être remis en marche.

  **REMARQUE** : S'il s'agit d'un four double et que le mode de cuisson au four Sabbat est désactivé sur un four, l'autre four restera activé en mode Sabbat.

**Pour quitter le mode Sabbat :**

- Tourner le bouton de température à la position OFF (arrêt). Le bouton de mode doit rester à la position de cuisson au four.

  **REMARQUE**: S'il s'agit d'un four double, tourner un bouton de température ou l'autre à la position OFF (arrêt).
- Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) sept fois de suite en dix secondes. Après quelques secondes, le témoin lumineux de mise en marche s'éteindra.

  **REMARQUE**: Si on quitte le mode Sabbat dans un four, l'autre four quittera aussi le mode Sabbat.

# UTILISATION DU FOUR

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

Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs, mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

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

### Papier d'aluminium

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

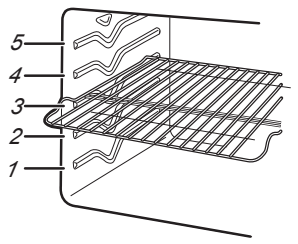
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat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

### Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

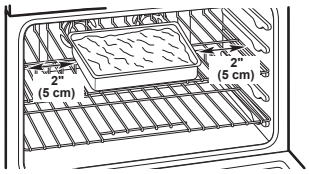
**Grilles**

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas positionner les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.
- Lors du positionnement de grilles à des niveaux adjacents, commencer par installer la grille du bas.



## Ustensiles de cuisson au four

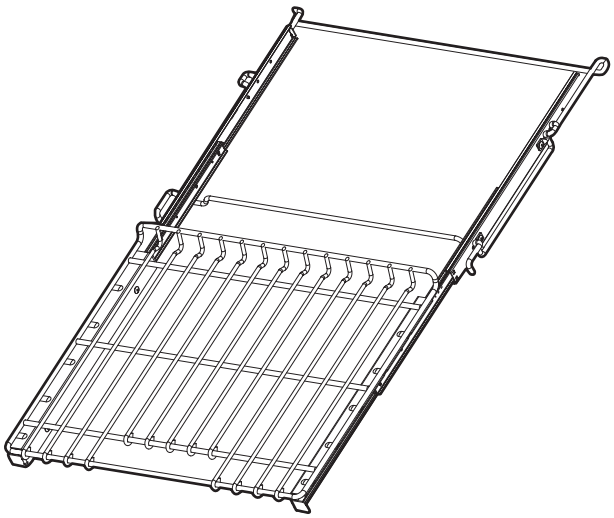
Pour cuire des aliments de façon égale, placer le plat au centre sous l'élément de cuisson au gril et laisser 2 po (5,0 cm) d'espace autour du plat et avec les parois du four pour assurer une bonne circulation d'air.



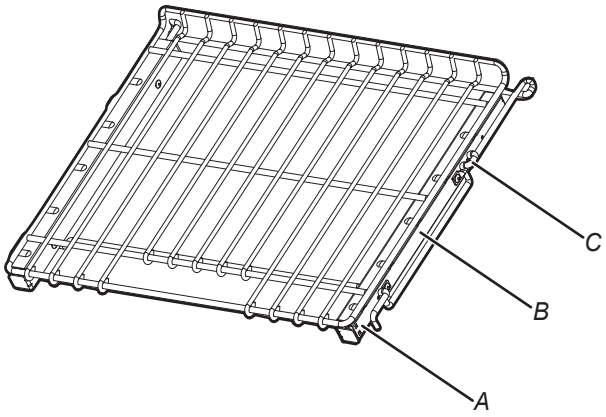

## Grille déployante

Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante s'adapte à toutes les positions de grille.

**Position déployée**



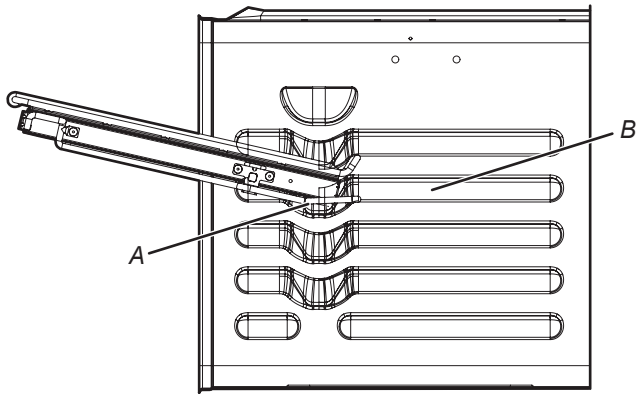
**Position rétractée et emboîtée**



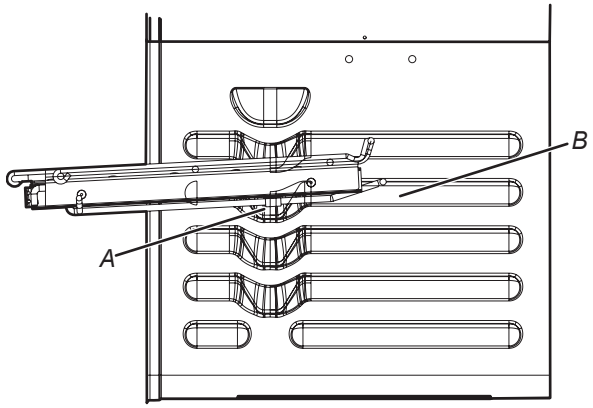

*A. Glissières*
*B. Grille coulissante*
*C. Attache centrale*

**Insertion de la grille déployante**

1. Incliner la grille vers le haut et l'insérer dans le rebord arrière dans l'encoche en « V » des glissières de grille situées dans la cavité du four.
2. Garder la grille inclinée et l'enfoncer jusqu'à ce que le rebord arrière des glissières (A) dépasse l'encoche inférieure en « V ».
3. Incliner la grille vers le bas et continuer de la faire glisser doucement jusqu'à ce que l'attache centrale (C) dépasse l'encoche en « V ».
4. Soulever la grille pour la replacer en position horizontale et la repousser doucement vers le fond du four jusqu'à ce que le rebord arrière de la glissière retombe et se mette en place.
5. Lors du positionnement de grilles à des niveaux adjacents, commencer par installer la grille du bas, puis placer les grilles suivantes.
6. Tirer la grille légèrement vers l'avant jusqu'à ce que le rebord avant retombe et que les glissières se trouvent sur le rail de glissière.



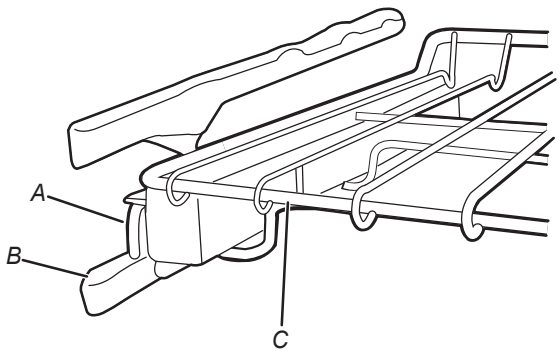

*A. Ouverture en « V »*
*B. Guide de grille*




*A. Ouverture en « V »*
*B. Guide de grille*

**Retrait de la grille déployante**

1. Enfoncer la grille coulissante complètement jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur les glissières.




*A. Grille coulissante*
*B. Glissières*
*C. Panier*

2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille. Repousser doucement la grille vers la paroi arrière du four de façon à ce que le rebord avant de la grille coulissante repose sur les rails de glissières situés de chaque côté de la cavité du four. Le rebord avant de la grille doit se trouver plus haut que le rebord arrière.
3. À 2 mains, soulever l'arrière de la grille de façon à ce que l'avant et l'arrière soient horizontaux sur les rails de glissières.
4. Tirer la grille vers l'extérieur.

Afin d'éviter d'endommager les supports coulissants, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

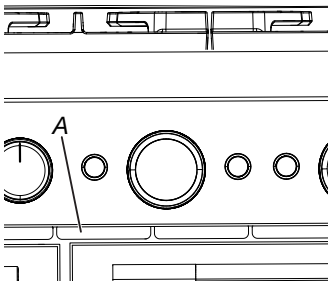
Ne pas nettoyer la grille déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait en lever le lubrifiant de la grille et nuire à ses facultés de glissement.

Voir la section « Nettoyage général » pour plus de renseignements.

Lors du positionnement de grilles à des niveaux adjacents, commencer par installer la grille du bas, puis placer la grille juste au-dessus.

## Évent du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four, car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.




*A. Évent du four*

## Ventilateur de refroidissement

Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à deux vitesses.

Lorsque la température du four est sur le programme d'autonettoyage, le ventilateur fonctionne à la vitesse maximale pour augmenter le flux d'air et mieux évacuer l'air plus chaud par les évents du four. On remarquera peut-être une augmentation du bruit jusqu'à ce que le four soit refroidi.

**REMARQUE :** Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si le four est éteint.

# MODES DE CUISSON

## (CUISSON AU FOUR, CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION, CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION ET CUISSON AU GRIL)

**Choisir une fonction de four**

1. Choisir une fonction de four en tournant le bouton de mode et le bouton de température aux sélections souhaitées.
   **REMARQUE :** Le bouton Start (Mise en marche) clignotera en blanc pour indiquer à l'utilisateur qu'il doit appuyer sur ce bouton.
2. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour démarrer la fonction du four.

Lorsqu'une sélection avec un bouton est effectuée et après un certain temps d'inactivité, le témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche) clignotera rapidement pour indiquer qu'il faut appuyer sur le bouton Start (Mise en marche).

Si aucune action n'est effectuée après 2 minutes, une tonalité résonnera et l'appareil se mettra en veille.

Pour réveiller l'appareil, sélectionner de nouveau Mode and Temperature (Température et mode) avant d'appuyer sur le bouton Start (Mise en marche).

**REMARQUE :** L'appareil effectue une vérification de validité pour s'assurer que la combinaison de température et de mode sélectionnés est valide.

Si une combinaison valide a été sélectionnée, les témoins du bouton Start (Mise en marche) seront allumés. Le bouton Start (Mise en marche) commencera à clignoter pour demander une action.

Si une combinaison invalide a été sélectionnée, les témoins lumineux de boutons clignoteront pour indiquer que la combinaison de mode et de température n'est pas valide et une tonalité d'invalidité résonnera.

## Changer le mode ou la température pendant l'utilisation du four

Si la position du bouton Mode/Temperature (Mode/température) est modifiée pendant un programme vers une sélection valide, le bouton Start (Mise en marche) clignotera et doit être enfoncé pour changer le réglage.

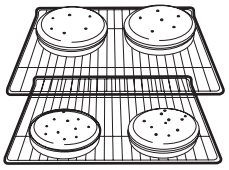
**REMARQUE :** L'appareil ne changera pas de mode ou de température avant qu'on ait appuyé sur le bouton Start (Mise en marche).

Si le bouton de mode/température est changé de position pendant un programme vers une sélection invalide, l'appareil restera au mode sélectionné précédemment jusqu'à ce qu'il y ait correction.

Les témoins lumineux de boutons s'illumineront pour indiquer une sélection invalide et continueront à clignoter jusqu'à la correction.

**Pour éteindre le four :**

Tourner le bouton de température à la position OFF (arrêt).

| PRODUITS DE BOULANGERIE | MODE(S) RECOMMANDÉ(S) | POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES | CONSEILS |
|---|---|---|---|
| Gâteaux | Bake (Cuisson au four) | Deux grilles – 2 et 4<br>Une grille – 3 |  Pour des résultats optimaux lors de la cuisson d'un gâteau sur 2 grilles, placer les gâteaux sur les grilles, comme illustré. |
| Biscuits | Convect Bake (Cuisson au four par convection) | Trois grilles – 1, 3 et 5<br>Deux grilles – 2 et 4<br>Une grille – 3 | |
| Mets en sauce | Bake (Cuisson au four) | Une grille – 2 | |
| Poulet (entier) | Convect Roast (Rôtissage par convection) | Une grille – 2 | |
| Plats congelés/pizza | Bake (Cuisson au four) | Une grille – 2 | |
| Viandes (coupes et morceaux minces)* | Broil (Cuisson au gril) | Une grille – 4 | |
| Viandes (coupes épaisses et poulet entier) | Broil (Cuisson au gril) | Une grille – 3 | |
| Dinde (entière) | Bake (Cuisson au four) | Une grille – 1 | |

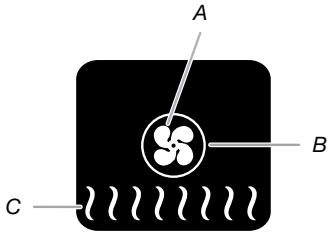
*Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, préchauffer la lèchefrite pendant 5 minutes et placer une grille en position 4. On doit cuire le 1er côté pendant environ 2 à 3 minutes. On doit cuire le 2er côté pendant environ 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

## CUISSON AU FOUR

Le mode de cuisson au four repose principalement sur la chaleur produite par l'élément de cuisson inférieur du four et la chaleur radiante provenant de la cavité du four pour créer les conditions parfaites pour les gâteaux, biscuits, pains éclair, pains à levure, pains de viande et desserts cuits. Ce mode est idéal pour les aliments qui doivent être dorés des deux côtés.

**Connaître votre mode de cuisson au four**

- Durant la cuisson au four, les éléments de chauffage adéquats et les ventilateurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir le four à température constante.
- La cuisson au four est utilisée pour cuire jusqu'à 2 grilles d'aliments.
- Pour de meilleurs résultats, laisser le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four, le brûleur de cuisson au four s'éteint environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se remettent en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.



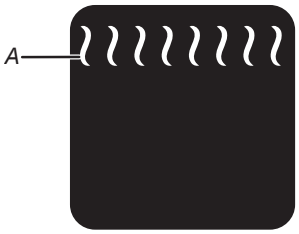

*A. Ventilateur de convection*
*B. Élément de convection*
*C. Élément de cuisson au four*

## BROIL (CUISSON AU GRIL)

Le mode de cuisson au grill utilise une chaleur intense provenant du dessus pour rapidement cuire les aliments, ce mode est parfait pour obtenir des surfaces extérieures riches et savoureuses. Idéal pour le bifteck, le poulet, le porc, le poisson et les légumes comme les oignons et les poivrons. Ce mode permet aussi de dorer et de rendre croustillants les desserts et le dessus des plats en casserole.

**Connaître votre mode de cuisson au gril**

- La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.
- Le brûleur de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, l'élément de cuisson au gril s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Lorsqu'on referme la porte du four, les éléments se rallument environ 30 secondes plus tard.




*A. Broil (Cuisson au gril)*

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Pendant la cuisson au gril, le changement de température permet une gestion plus précis. Réduire la température permettra aux aliments de cuir plus lentement. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après une cuisson au gril, retirer du four le plat contenant les aliments. Les jus de cuisson cuiront sur la lèchefrite si on la laisse dans le four encore chaud et rendront le nettoyage plus difficile.

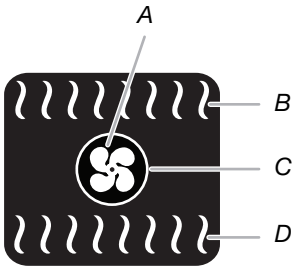
**Utilisation de la cuisson au gril :**

Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes. Placer les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, centrée sous l'élément de cuisson au gril.

## CONVECTION COOKING (CUISSON PAR CONVECTION)

La cuisson par convection permet de cuire les aliments de façon plus égale et rapide qu'un mode de cuisson traditionnel.

Les éléments de convection sont situés à l'arrière de la cavité du four. Ils sont aidés par des ventilateurs de convection qui permettent d'obtenir une chaleur constante et égale.




*A. Ventilateurs de convection*
*B. Élément de cuisson au gril*
*C. Élément de convection*
*D. Élément de cuisson au four*

## CONVECT BAKE (CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION)

Le mode de cuisson par convection utilise plusieurs éléments et un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four, ce qui permet de faire cuire des aliments de 10 % à 20 % plus rapidement qu'avec une méthode traditionnelle.

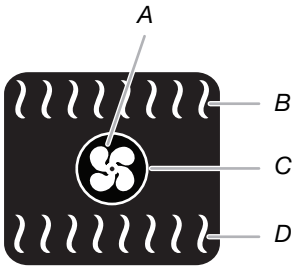
**Connaître votre mode de cuisson par convection**

- Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 2 po (5,1 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four par convection, les ventilateurs s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte et s'allument immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de cuisson par convection, de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.
- Vérifier les aliments au moment indiqué sur l'emballage ou dans la recette, en choisissant le plus court des deux. Prévoir plus de temps de cuisson lorsque plusieurs grilles sont utilisées.
- Choisir des tôles à biscuits sans rebords pour que l'air puisse circuler librement autour des aliments.

## CONVECT ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour le rôtissage des viandes, de la volaille et des légumes. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au gril, de cuisson par convection et de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Il n'est pas nécessaire de réduire la température du four lorsqu'on utilise le mode de rôtissage par convection.

Si la porte du four est ouverte pendant le rôtissage par convection, les ventilateurs s'éteignent immédiatement lorsqu'on ouvre la porte et se rallument dès qu'on la referme. Les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et de cuisson par convection s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.




*A. Ventilateurs de convection*
*B. Élément de cuisson au gril*
*C. Élément de convection*
*D. Élément de cuisson au four*

- La durée de cuisson devrait être réduite de 15 à 30 %. Cependant, les aliments devraient être vérifiés plus tôt pour s'assurer qu'ils ne cuisent pas trop.
- Pour des résultats optimaux, utiliser une lèchefrite et une grille de lèchefrite – elles sont conçues pour recueillir les jus de cuisson et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Voir la section « Assistance ou service » pour commander.

**Utilisation du rôtissage par convection :**

Avant d'utiliser le rôtissage par convection, voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Placer les aliments dans le four.
2. Tourner le bouton de mode sur Convect Roast (Rôtissage par convection).
3. Tourner le bouton de température à la température de cuisson désirée.
4. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour lancer la cuisson ou faire préchauffer le four.
5. Tourner le bouton de température à la position OFF (arrêt) pour éteindre le four.

## CONVECT PASTRY (CUISSON DE PÂTISSERIES PAR CONVECTION)

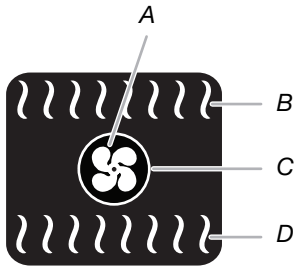
Ce mode favorise au départ la levée de la pâte feuilletée et délicate et qui termine avec un équilibre idéal de chaleur pour obtenir une surface dorée parfaite. Le mode de cuisson de pâtisseries par convection est idéal pour l'utilisation d'une ou de plusieurs grilles pour faire cuire des choux à la crème, des chaussons et des croissants.

## FRITURE À L'AIR

Le mode Air Fry (Friture à l'air) peut être utilisé pour cuire une variété d'aliments différentes comme le poulet, les pommes de terre et les légumes afin de les rendre croustillants et dorés. Durant la friture à l'air, les éléments de cuisson au gril, de cuisson par convection et de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Il n'est pas nécessaire de réduire la température du four lorsqu'on utilise le mode de friture à l'air.

Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser un panier de friture à l'air pour produire une circulation supplémentaire sous les aliments et limiter le besoin de retourner.

La durée de cuisson devrait être réduite de 15 à 30 %. Cependant, les aliments devraient être vérifiés plus tôt pour s'assurer qu'ils ne cuisent pas trop. La friture à l'air est une alternative saine à la friture et plus rapide que la cuisson au four.




*A. Ventilateurs de convection*
*B. Élément de convection*
*C. Élément de cuisson au gril*
*D. Élément de cuisson au four*

**Pour utiliser la friture à l'air :**

Avant d'utiliser la friture à l'air, voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf dans les recettes recommandées.

1. Placer les aliments dans le four.
2. Tourner le bouton de mode sur Air Fry (Friture à l'Air).
3. Tourner le bouton de température du four à la température de cuisson désirée.
4. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour lancer la cuisson ou faire préchauffer le four.
5. Tourner le bouton de température du four à la position OFF (arrêt) pour éteindre le four.

## PROOF (LEVÉE)

Le programme de levée du pain prépare la pâte pour la cuisson au four en activant la levure. Suivre les directives de la recette ou de l'emballage pour savoir le nombre de fois que la pâte doit être levée.

**Connaître votre mode Proof (Levée)**

Si la température de la cavité est supérieure de 100 °F (38 °C) à la température de levée, le témoin du bouton clignotera lentement jusqu'à ce que le four soit à la bonne température de levée.

**Avant d'utiliser le mode Proof (Levée) :**

1. Placer la pâte dans un bol légèrement graissé. Placer le bol sur la grille en position 2.
2. Fermer la porte.

**Utilisation du mode Proof (Levée) :**

1. Tourner le bouton de mode sur Bake (Cuisson au four).
2. Tourner le bouton de température à la position Proof (Levée).
3. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche).
4. Lorsqu'un programme est terminé, tourner le bouton de température du four à la position OFF (arrêt) pour mettre fin au programme.

# Cleaning and Care (Nettoyage et entretien)

## SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

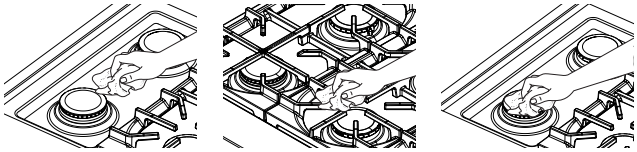
**IMPORTANT :**

- Avant le nettoyage, s'assurer que tous les boutons de la table de cuisson sont éteints et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.
- L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité. Affresh®† Un nettoyant pour table de cuisson ou les lingettes de nettoyant pour table de cuisson affresh® peuvent aussi être utilisés.

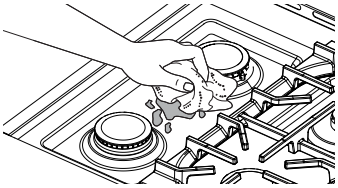
†affresh® est une marque déposée de Whirlpool, É.-U.

**Après chaque utilisation :**

1. Essuyer la table de cuisson, les grilles et les chapeaux.



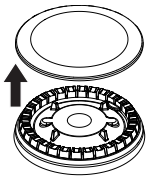
2. Nettoyer les aliments renversés.



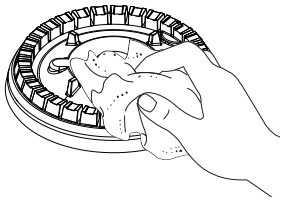
Pour protéger le fini, nettoyer les aliments renversés qui contiennent des acides, comme le vinaigre et les tomates, dès que l'appareil est refroidi.

## BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

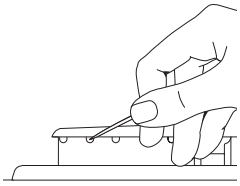
1. Ôter le chapeau de brûleur.



2. Nettoyer l'ouverture de gaz avec un chiffon humide.

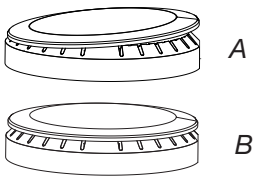


3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués.



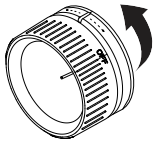
Utiliser une épingle droite. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

4. Réinstaller le chapeau de brûleur.




*A. Incorrect* *B. Correct*

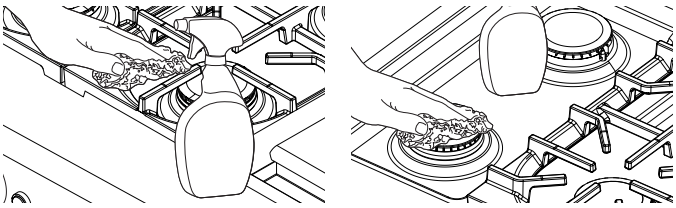
5. Allumer le brûleur.



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

## GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Utiliser un tampon à récurer et un détergent.



Nettoyer à l'aide d'outils de récurage en nylon non abrasif et nettoyant légèrement abrasif.

**Connaître vos grilles et chapeaux**

- 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.
- Les grilles et chapeaux peuvent être lavés au lave-vaisselle.

## PLAQUE À FRIRE

**Astuces :**

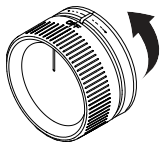
- Avant de nettoyer la plaque à frire, vérifier que tous les brûleurs de la table de cuisson et du four sont éteints et que les commandes du four sont placées sur arrêt.
- Pour obtenir de bons résultats, nettoyer la plaque à frire peu de temps après avoir retiré les aliments.

**Ne pas utiliser :**

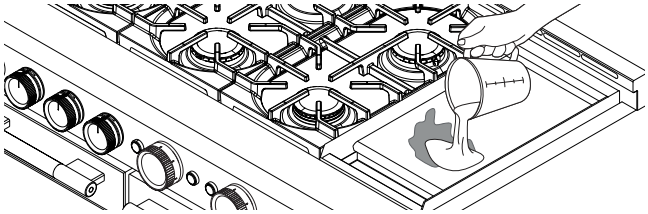
- Savon
- Matériaux abrasifs
- Matériaux de nettoyage, incluant les tampons en acier inoxydable

**Après chaque utilisation :**

1. Tourner le bouton sur 300 °F (149 °C) pour préchauffer. Attendre que le préchauffage soit terminé avant de nettoyer.

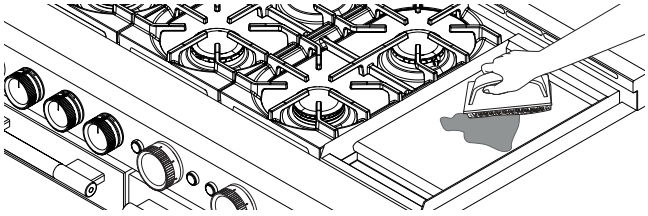


2. Mouiller la zone sale.



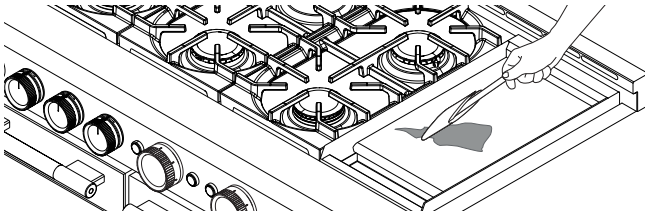
À l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter 1 tasse (236,6 ml) d'eau du robinet sur la zone souillée. Commercer par l'arrière pour permettre à l'eau de couler vers le plateau d'égouttement situé à l'avant. Permettre à l'eau de faire des bulles sur la plaque pendant 3 à 4 secondes.

3. Gratter les résidus dans le plateau d'égouttement.



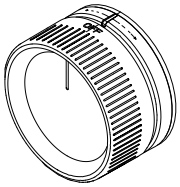
Utiliser un porte-tampon à récurer ou une cuillère en bois et un tampon non abrasif ou une lingette. Appliquer une pression sur les zones souillées. Répéter au besoin pour les zones très sales.

4. Retirer les résidus restants.

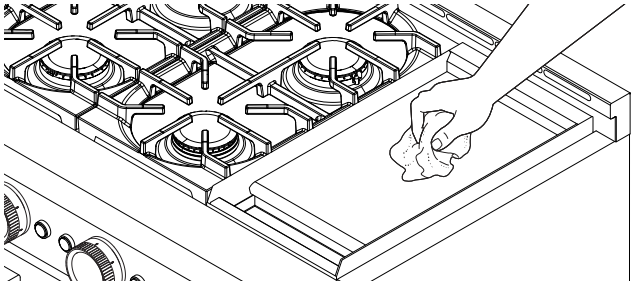


Plier un chiffon humide, et à l'aide du porte-tampon à récurer ou de la cuillère de bois, passer sur la plaque à frire pour enlever les résidus restants.

5. Éteindre la plaque et la laisser refroidir.

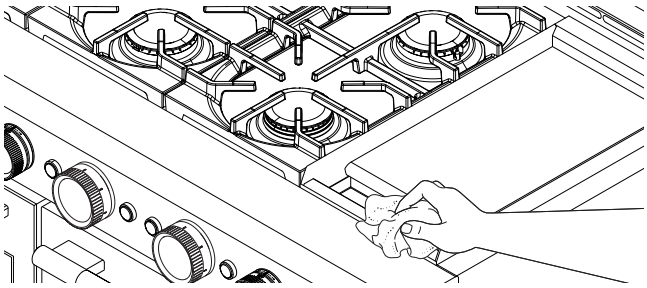


6. Essuyer la plaque à frire.



Une fois refroidie, essuyer la plaque à frire avec un linge en ratine humide et propre. Polir ensuite avec un tissu en microfibres. Si des rayures, un effet arc-en-ciel ou un effet flou apparaissent, utiliser un mélange comportant une part de vinaigre pour 2 parts d'eau et essuyer la plaque à l'aide d'un tissu.

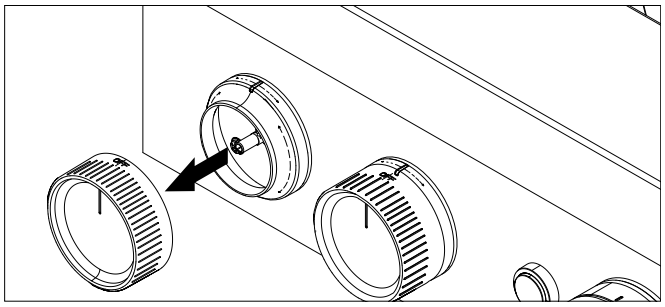
7. Enlever, vider et nettoyer le plateau d'égouttement.



Nettoyer le plateau d'égouttement avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyer la zone sous le plateau d'égouttement. Une fois sec, replacer le plateau d'égouttement.

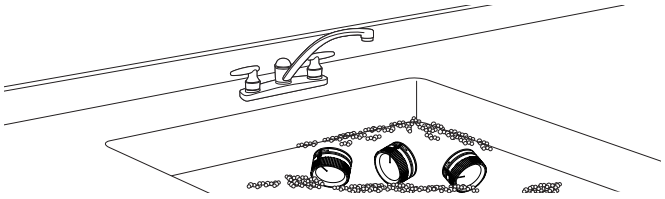
## COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

1. Retirer les boutons.



Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

2. Nettoyer à l'aide d'eau chaude et savonneuse.

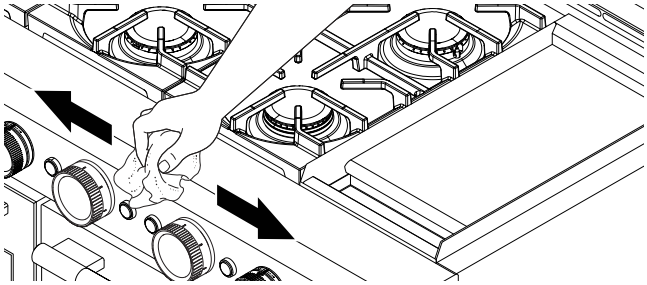


**Connaître les commandes de votre table de cuisson**

- Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.
- Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (Arrêt).
- Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface ou de la commande du module de la plaque à frire, vérifier que les boutons sont réinstallés à leur emplacement correct. Consulter la section « Variations de boutons » pour obtenir des références.

## EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE

Utiliser un nettoyant ou des lingettes.



Utiliser le nettoyant en vaporisateur pour acier inoxydable affresh®, la mousse de nettoyage pour acier inoxydable affresh® ou les lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh® (vendus séparément). Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage de la surface en acier.

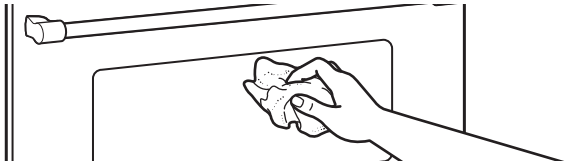
**Ne pas utiliser :**

- Tampons à récurer imbibés de savon
- Nettoyants abrasifs
- Crème à polir pour table de cuisson
- Tampons de laine d'acier
- Gant de toilette rugueux
- Serviettes en papier abrasives

**REMARQUE :** Sur les cuisinières de couleur, de l'eau et un linge doux sont recommandés.

## PORTE EN VERRE

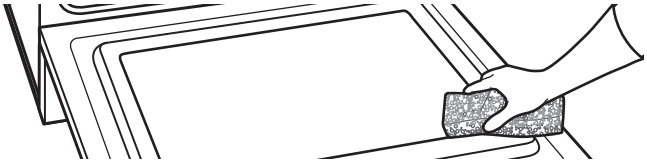
Ajouter le nettoyant.



Appliquer le nettoyant à vitres sur un linge doux ou une éponge, pas directement sur le verre.

## INTÉRIEUR DE LA PORTE

1. Essuyer tout dépôt.

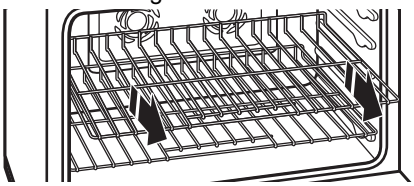


   Utiliser une éponge humide.
2. Utilisation du programme d'autonettoyage.

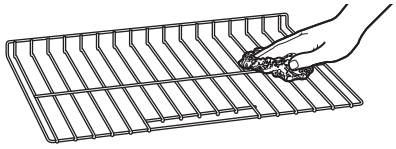
   Consulter la section « Autonettoyage du four ».

## GRILLES DU FOUR

1. Vider le four et retirer les grilles.



   **IMPORTANT**Enlever les grilles avant d'effectuer le programme d'autonettoyage pour éviter de les décolorer et de rendre le mouvement de coulissement difficile.
2. Utiliser un tampon non abrasif ou une lingette.



## CAVITÉ DU FOUR

- Ne pas utiliser de nettoyants à four.
- Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

## ÉLÉMENT DE CUISSON AU GRIL

- Ne pas utiliser de nettoyants à four.
- Pour conserver un rendement optimal, essuyer la surface à l'aide d'une eau savonneuse pour retirer les résidus lorsque le four a entièrement refroidi.

## AUTONETTOYAGE DU FOUR

**⚠ 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.**

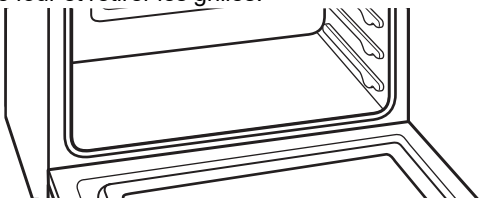
**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.**

**IMPORTANT :**

- La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme Self-Cleaning (Autonettoyage). L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.
- Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.
- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et la sonde thermométrique.
- Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme Self-Cleaning (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 Self-Cleaning (Autonettoyage). L'air doit pouvoir circuler librement. Voir le point « Évent du four » dans la section « Connaître votre four ».
- Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

**Préparation du four :**

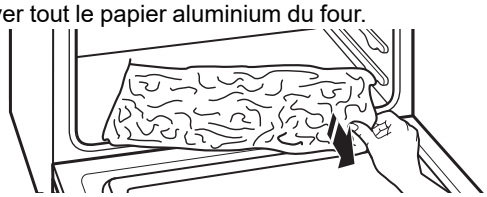
**1.** Vider le four et retirer les grilles.



Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et la sonde thermométrique.

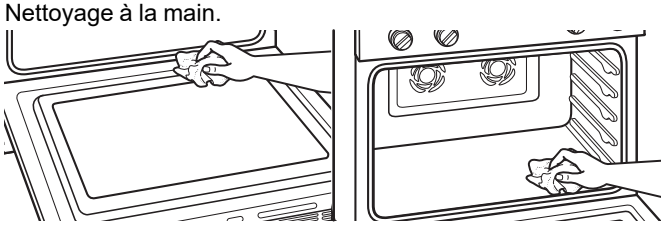
**IMPORTANT** : Enlever les grilles avant d'effectuer le programme d'autonettoyage pour éviter de les décolorer et de rendre le mouvement de coulissement difficile.

**2.** Enlever tout le papier aluminium du four.



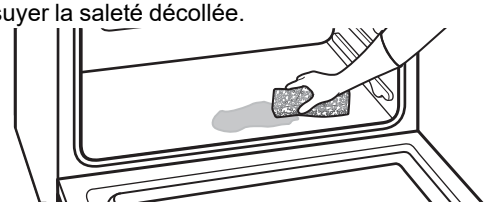
Le papier aluminium peut fondre ou brûler et endommager le four.

**3.** Nettoyage à la main.



À l'aide d'un chiffon humide, essuyer l'intérieur de la porte et 1 ½ po (3,8 cm) à l'entrée de la zone du cadre de la cavité. Faire attention à ne pas déplacer ou plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser d'eau, de nettoyants, etc., pénétrer dans les fentes du cadre de la porte.

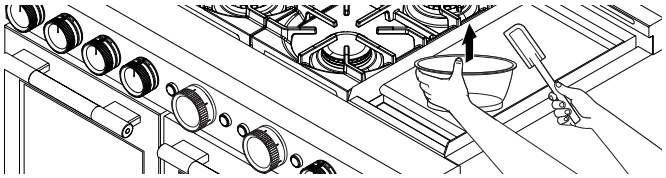
**4.** Essuyer la saleté décollée.



Essuyer la saleté réduit la production de fumée et éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

**Préparation de la table de cuisson :**

**5.** Retirer les articles en plastique.



Les articles en plastique risquent de fondre.

**Comment fonctionne le 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 craquements.
- Le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.
- Les accumulations importantes de saleté peuvent nécessiter plusieurs programmes d'autonettoyage.
- Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 heures et 30 minutes. Le four refroidit pendant 30 minutes supplémentaires une fois le nettoyage terminé.

**Utilisation de l'autonettoyage :**

Tourner les boutons de Mode and Temperature (Température et mode) à la position Clean (Nettoyage). Le témoin lumineux de bouton s'illumine pour indiquer qu'une sélection a été effectuée.

Le témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche) commencera à clignoter pour demander une action. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour démarrer le programme de nettoyage.

Les portes se verrouillent.

**REMARQUE :** Le four refroidit pendant 30 minutes supplémentaires une fois le nettoyage terminé.

**Démarrage de l'autonettoyage :**

1. Tourner le bouton de mode sur Clean (Nettoyage).
2. Tourner le bouton de température à la position Clean (nettoyage).
3. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche).

**REMARQUE :** Toutes les opérations doivent être effectuées en moins de 30 secondes, sinon l'appareil tombera en mode veille.

**MÉMORISER** : Lors de l'utilisation de la cuisinière ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

**Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :**

Placer le bouton de température sur OFF (ARRÊT) pour arrêter l'autonettoyage. Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

**Une fois le four complètement refroidi :**

- Nettoyer les cendres avec un chiffon humide.
- S'il reste des saletés après l'essuyage, cela signifie que le programme d'autonettoyage n'a pas fonctionné suffisamment longtemps pour pouvoir éliminer toutes les saletés du four. Répéter le programme d'autonettoyage si désiré ; on peut aussi attendre le prochain programme d'autonettoyage pour éliminer ces saletés.
- Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.
- L'éclairage du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.
- Sur les cuisinières de 48 po (121,9 cm), l'autonettoyage ne peut s'effectuer que sur un four à la fois. Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ni allumé.

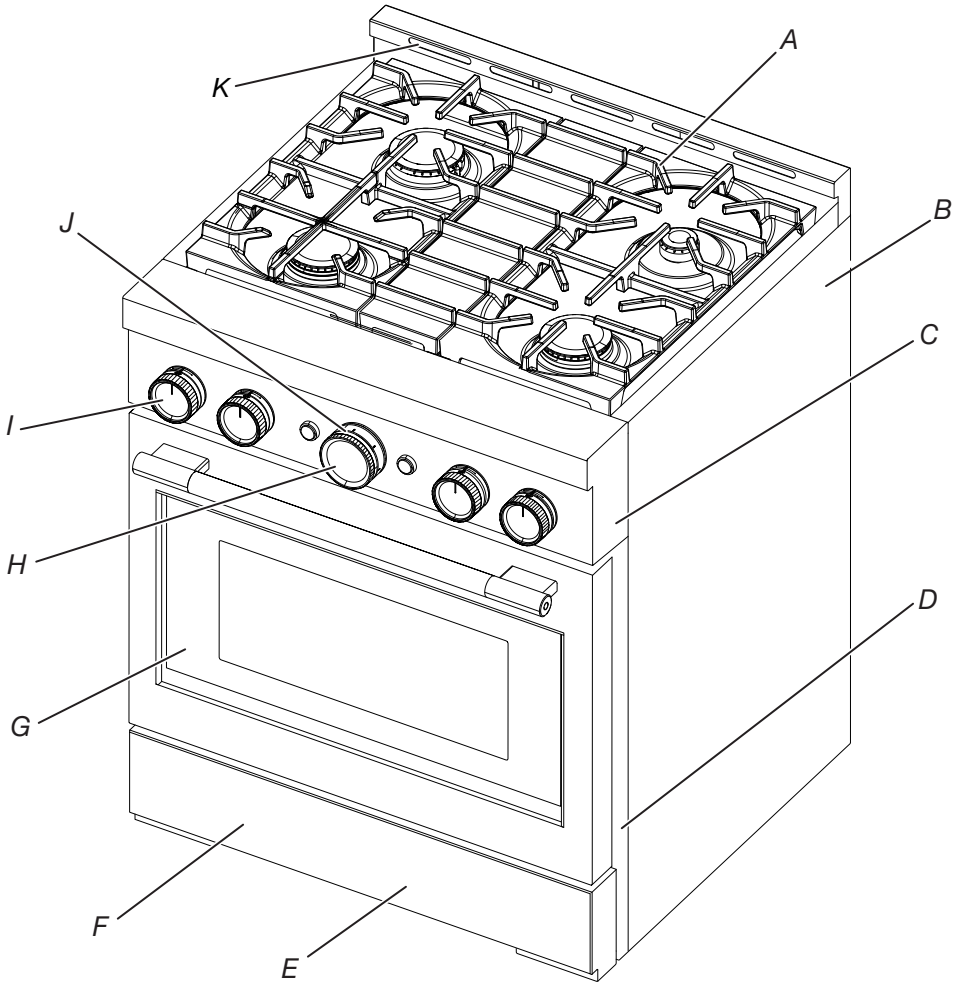
**REMARQUE :** Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à deux vitesses. Pendant l'autonettoyage, les ventilateurs fonctionneront à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air chaud par les évents du four. Une augmentation du bruit peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'au refroidissement du four.

# Guía de los controles
## GUÍA DE FUNCIONES

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

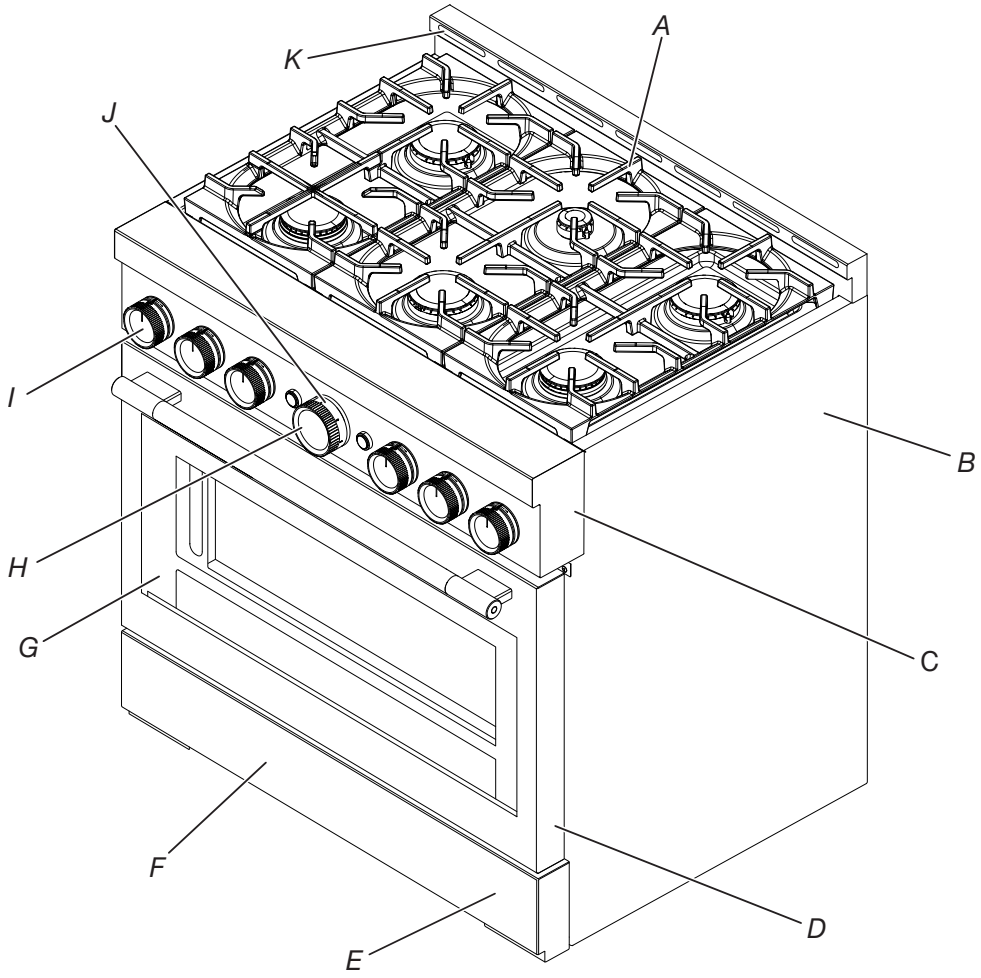
Estas instrucciones cubren varios modelos diferentes. La estufa que adquirió puede tener algunos o todos los artículos que aparecen a continuación. Las ubicaciones y apariencias de las características mostradas aquí pueden no coincidir con las de su modelo.

### ESTUFA DE 30"(76,2 CM)



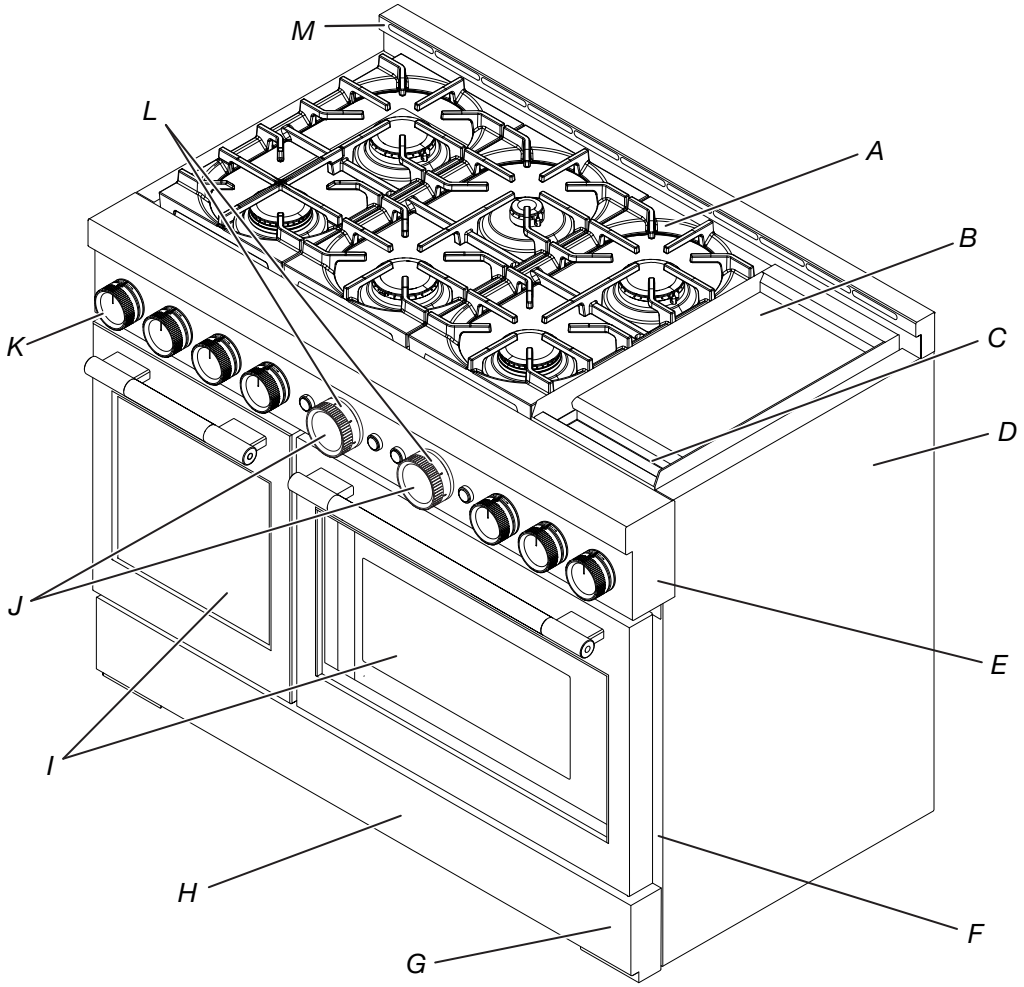

*A. Rejilla de la superficie de cocción*
*B. Panel lateral*
*C. Panel de la consola*
*D. Etiqueta SAID*
*E. Varillas de nivelación (detrás de la defensa de puerta)*
*F. Panel inferior/defensa de puerta*
*G. Puertas de horno*
*H. Perillas de la temperatura del horno*
*I. Perillas de la superficie de cocción*
*J. Perillas de modo de horno*
*K. Ducto de ventilación del horno*

## ESTUFA DE 36"(91,4 CM)




*A. Rejilla de la superficie de cocción*
*B. Paneles laterales*
*C. Panel de la consola*
*D. Etiqueta SAID*
*E. Varillas de nivelación (detrás de la defensa de puerta)*
*F. Panel inferior/defensa de puerta*
*G. Puertas de horno*
*H. Perillas de la temperatura del horno*
*I. Perillas de la superficie de cocción*
*J. Perillas de modo de horno*
*K. Ducto de ventilación del horno*

## ESTUFA DE 48"(121,9 CM)



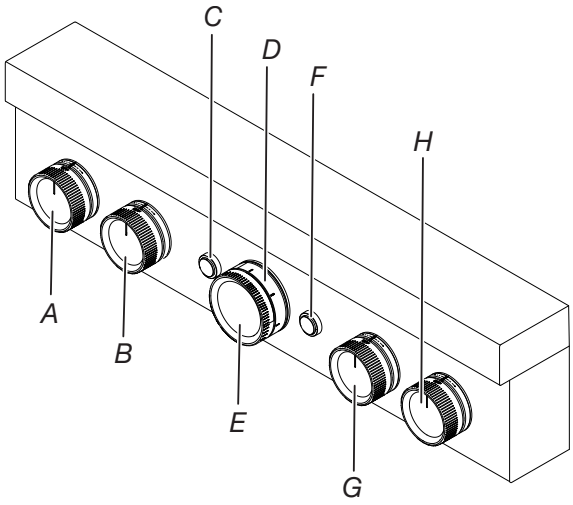

*A. Rejilla de la superficie de cocción*
*B. Plancha eléctrica (en algunos modelos)*
*C. Bandeja de goteo (en modelos con plancha)*
*D. Paneles laterales*
*E. Panel de la consola*
*F. Etiqueta SAID*
*G. Varillas de nivelación (detrás de la defensa de puerta)*
*H. Panel inferior/defensa de puerta*
*I. Puertas de horno*
*J. Perillas de la temperatura del horno*
*K. Perillas de la superficie de cocción*
*L. Perillas de modo de horno*
*M. Ducto de ventilación del horno*

# PERILLAS DE CONTROL

Se accede a las funciones del horno y la superficie de cocción mediante las perillas de la superficie de cocción.

## ESTUFA DE 30"(76,2 CM)

**Perillas, botones y luces indicadoras de la superficie de cocción**

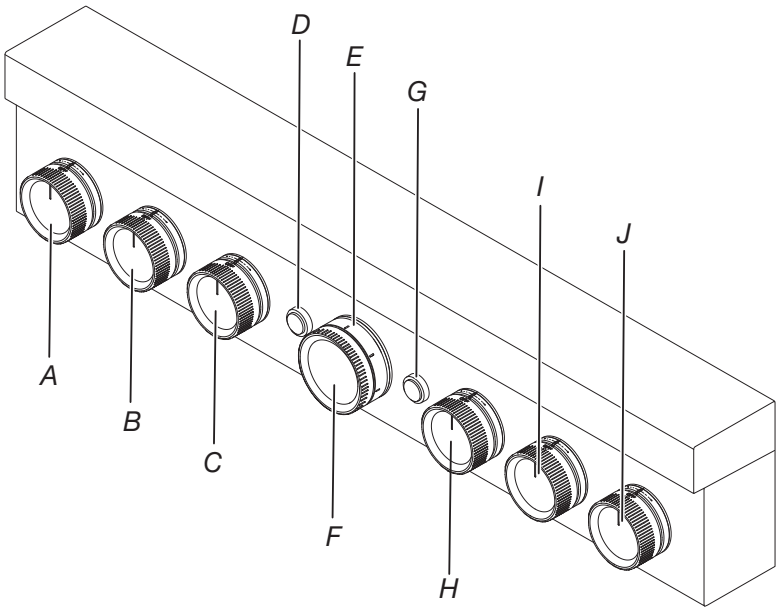



*A. Perilla trasera izquierda*
*B. Perilla delantera izquierda*
*C. Botón de luz del horno*
*D. Perilla de modo de horno*
*E. Perilla de temperatura del horno*
*F. Botón Start (Inicio) del horno*
*G. Perilla trasera derecha*
*H. Perilla delantera derecha*

**NOTA:** La configuración, las características y los controles de la superficie de cocción pueden diferir.

## ESTUFA DE 36"(91,4 CM)

**Perillas, botones y luces indicadoras de la superficie de cocción**

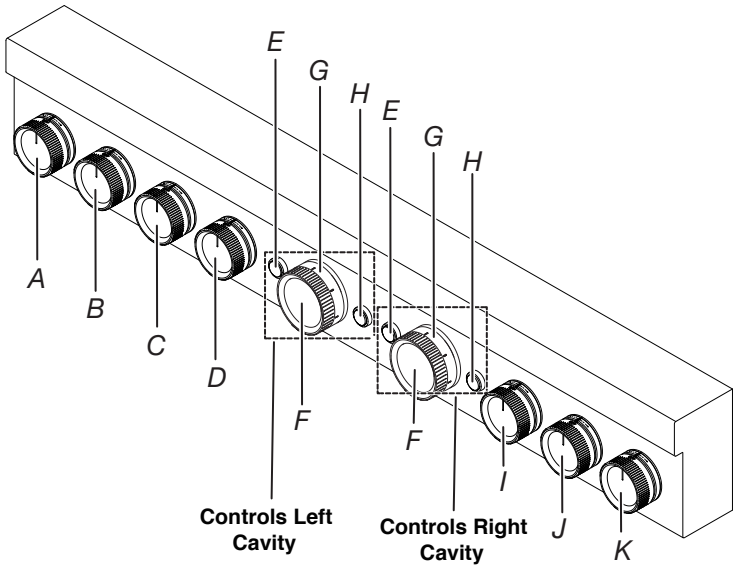



*A. Perilla trasera izquierda*
*B. Perilla delantera izquierda*
*C. Perilla trasera central*
*D. Botón de luz del horno*
*E. Perilla de modo de horno*
*F. Perilla de temperatura del horno*
*G. Botón Start (Inicio) del horno*
*H. Luz indicadora de la perilla de temperatura y modo*
*I. Perilla trasera derecha*
*J. Perilla delantera derecha*

**NOTA:** La configuración, las características y los controles de la superficie de cocción pueden diferir.

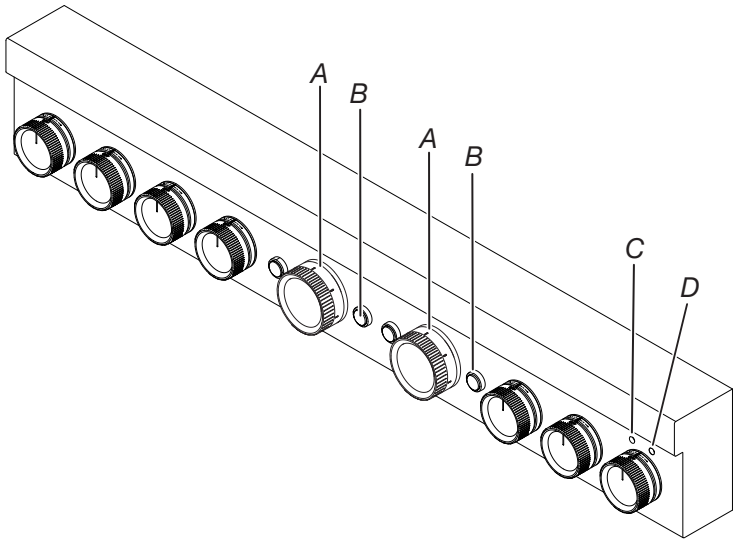
**48" (121,9 CM)**

**Perillas y botones de la superficie de cocción**




*A. Perilla trasera izquierda*
*B. Perilla delantera izquierda*
*C. Perilla trasera central*
*D. Perilla delantera central*
*E. Perilla de luz del horno*
*F. Perilla de temperatura*
*G. Perilla de modo*
*H. Botón de inicio del horno*
*I. Perilla trasera derecha*
*J. Perilla delantera derecha*
*K. Perilla de la plancha*

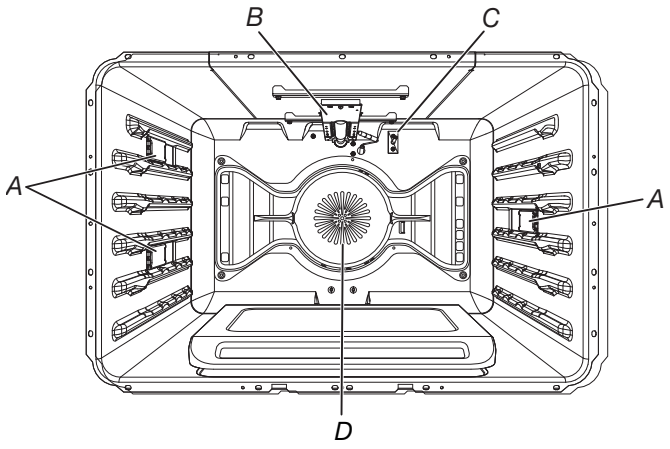
**Luces indicadoras**




*A. Luz indicadora de la perilla de temperatura y modo*
*B. Luz indicadora del botón Start (Inicio)*
*C. Luz de precalentamiento de la plancha*
*D. Luz ON de la plancha en la superficie de cocción*

**NOTA:** La configuración, las características y los controles de la superficie de cocción pueden diferir.

## INTERIOR DEL HORNO




*A. Luces halógenas*
*B. Elementos asadores*
*C. Sensor de la cavidad del horno*
*D. Ventilador de convección*

| FUNCIÓN | DESCRIPCIÓN/COMPORTAMIENTO | INSTRUCCIONES |
|---|---|---|
| Perilla de modo | ■ BAKE (HORNEAR)<br>■ CONVECT BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN)<br>■ CONVECT ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN)<br>■ CONVECT PASTRY (HOJALDRE POR CONVECCIÓN)<br>■ BROIL (ASAR A LA PARRILLA)<br>■ Air Fry (Freír sin aceite)<br>■ CLEAN (LIMPIEZA) | Gire el botón de modo para seleccionar el modo de cocción deseado.<br>**NOTA:** Cuando la unidad está encendida, el modo puede cambiarse entre Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección), Convect Roast (Asar por convección) y Broil/Convect Broil (Asar a la parrilla/por convección). Pulse el botón Start (Inicio) para confirmar el cambio de modo. |
| Perilla de Temperature (Temperatura) | ■ OFF (Apagado)<br>■ PROOF (LEUDAR)<br>■ WARM (CALIENTE)<br>■ Rango de temperatura 225-500 °F (107,2-260 ºC)<br>■ BROIL LOW (ASAR A LA PARRILLA A BAJA TEMPERATURA)<br>■ BROIL HIGH (ASAR A LA PARRILLA A ALTA TEMPERATURA)<br>■ CLEAN (LIMPIEZA) | Gire la perilla de Temperature (Temperatura) para seleccionar la temperatura de cocción o el ajuste deseado. |

# CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

## QUEMADORES

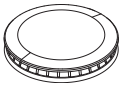
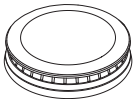
**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de incendio**

**Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.**

| BTU/h | APARIENCIA DEL QUEMADOR | FUNCIONES |
|---|---|---|
| Quemador grande apilado |  | Este quemador tiene un nivel de llama superior e inferior. El ajuste H utiliza ambos niveles de llama a plena potencia para proporcionar el calor más alto. Es ideal para cocinar grandes cantidades de alimentos o de líquido y para usar ollas y cacerolas grandes. Los ajustes H y L para hervor a fuego lento usan solo la llama inferior. |
| Quemador grande |  | Este quemador es ideal para cocinar grandes cantidades de alimentos. |
| Quemador pequeño |  | Este quemador es ideal para cocinar cantidades menores de alimentos y para derretir chocolate o mantequilla. |

### Encendido de los quemadores:

- Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de quemador se giran a la posición .
- Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de quemador. No use un quemador con recipientes vacíos o si no hay un recipiente sobre la rejilla.
- Verifique visualmente si el quemador se ha encendido. Si el quemador no se enciende, escuche para ver si oye el sonido de chasquido. Si no oye que el encendedor hace un chasquido, cierre el quemador. Revise si se ha disparado un disyuntor o se ha quemado un fusible. Revise que la perilla de quemador se haya empujado por completo hacia abajo sobre el eje de la válvula. Si el encendedor de chispa sigue sin funcionar, llame a un especialista en reparaciones capacitado.
- Cuando la perilla para el quemador deseado se gira a la posición , el quemador hará clic independientemente de los otros quemadores.

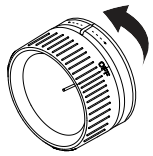
**RECUERDE:** Cuando se esté usando la estufa, o durante el ciclo de autolimpieza, es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

### Función de reencendido

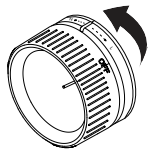
Durante el uso de la superficie de cocción, si uno de los quemadores se apaga por causas externas (como un derrame de agua, viento o una corriente de aire), el sistema de encendido se activará para volver a encender la llama. Cuando la llama se vuelva a encender, el sistema dejará de emitir chispa. Si no se elimina la corriente de aire de la habitación, puede haber otras chispas ocasionales. También es posible que haya chispas ocasionales cuando se usa el ajuste bajo de un quemador.

**Para ajustar un quemador:**

1. Empuje y gire la perilla en sentido antihorario hasta la posición de Ignite (Encendido) .

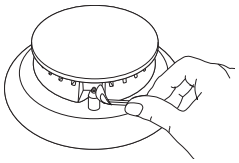


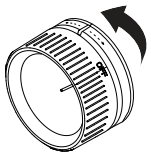
2. Gire la perilla en sentido antihorario entre Alto (H) y Bajo (L). Gírela más en sentido antihorario para Hervor suave alto (Simmer H) y Hervor suave bajo (Simmer L).



**En caso de un corte de energía**

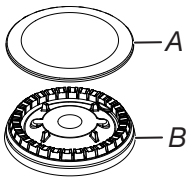
Sostenga un fósforo encendido cerca de un quemador y gire la perilla en sentido antihorario a H. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla al ajuste deseado.





## QUEMADORES DE SUPERFICIE SELLADOS

Los quemadores de superficie sellados están diseñados para minimizar las aberturas y las uniones que pueden permitir que los líquidos y los derrames se introduzcan debajo de la superficie de cocción. Este diseño agiliza y facilita la limpieza.



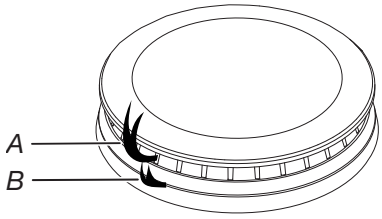

*A. Tapa del quemador*
*B. Base del quemador*

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

**Tapa del quemador:** Siempre mantenga la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido deficiente y las llamas desparejas. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame; quite y limpie periódicamente las tapas de acuerdo con la sección “Cuidado y limpieza”.

**Abertura del gas:** Debe haber flujo libre de gas a través de toda la abertura del gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales ingresen en la abertura del gas. Para mantener los derrames fuera de la abertura del gas, use siempre una tapa para el quemador.

**Quemador de doble llama**




*A. Llama superior (principal)*
*B. Llama inferior (fuego lento)*

**Orificios del quemador:**

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

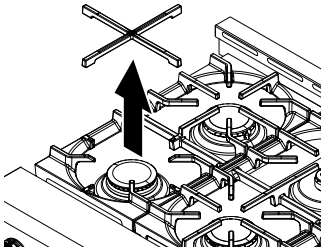
## REJILLA PARA WOK INTEGRADA

Algunas rejillas de la unidad están diseñadas para usarse con un wok. Estas rejillas se pueden usar sobre los quemadores de alta potencia (LF o RF).

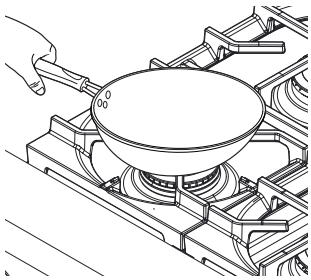
Para cocinar con wok, coloque las rejillas con el anillo removible sobre el quemador LF o RF, retire el anillo central y déjelo a un lado. Un wok de 12" (30,5 cm) o más grande descansará en la abertura de la rejilla para una cocción óptima.

**Para usar:**

**1.** Retire el anillo interior.

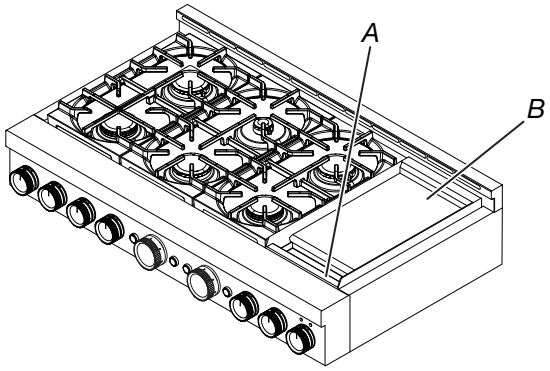


**2.** Coloque el wok en la rejilla.



## PLANCHA ELÉCTRICA CROMADA (en algunos modelos)

La plancha eléctrica cromada ofrece una superficie de cocción ideal para emparedados, panqueques, huevos, hamburguesas, verduras salteadas, etc. y muchos otros platos favoritos de la familia. La atractiva superficie de baja adherencia está diseñada para facilitar la limpieza.



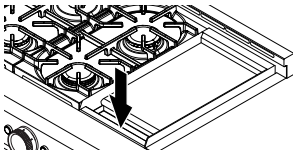

*A. Bandeja de goteo*
*B. Plancha*

El sistema de plancha eléctrica cromada proporciona una cómoda superficie para cocinar.

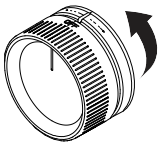
- Asegúrese de retirar la película plástica y lave con agua caliente antes del primer uso.
- Para evitar rayar la plancha, no le coloque ninguna olla ni cacerola encima. Use solo utensilios plásticos o de madera resistentes al calor.
- La superficie de la plancha está lista para usar y no es necesario curarla.
- Si se vuelca agua fría sobre la plancha caliente, la plancha se puede deformar y la superficie de cocción puede quedar despareja.

**Para usar:**

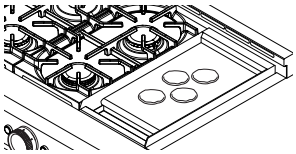
1. Coloque la bandeja de goteo.



2. Empuje hacia adentro y gire la perilla a la temperatura deseada.

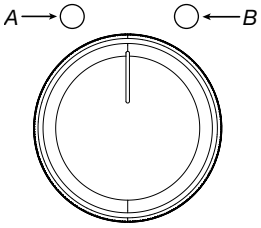


3. Espere a que la luz de precalentamiento se encienda indicando que la plancha ha alcanzado el precalentamiento.
4. Coloque los alimentos sobre la plancha y cocine hasta el punto deseado.



La luz indicadora derecha de la plancha muestra que hay energía aplicada a la plancha.

La luz indicadora izquierda de la plancha parpadea para mostrar que la plancha se está precalentando. Cuando se completa el precalentamiento, la luz indicadora izquierda de la plancha se ilumina sólida.




*A. Luz de precalentamiento de la plancha*
*B. Luz ON de la plancha en la superficie de cocción*

**Tabla de cocina**

Los ajustes y los tiempos son solo pautas y es posible que deban ajustarse según los gustos individuales.

| ALIMENTO | TEMPERATURA | TIEMPO DE COCCIÓN (en minutos) |
|---|---|---|
| **Pan tostado/ Panqueques** | 350 °F (175 °C) | 4–10 |
| **Huevos** | = 250 °F (120 °C). | 7–10 |
| **Carnes** | = 350 °F (175 °C). | 10–20 |
| **Papas** | 350–450 °F (175–230 °C) | 10–20 |
| **Pescado** | 250–350 °F (120–175 °C) | 8–15 |

## PERILLAS DE CONTROL DEL HORNO

**Para usar:**

1. Seleccione la función deseada en la perilla de modo del horno.
2. Seleccione la temperatura deseada en la perilla de temperatura del horno.
3. Para apagar la unidad, es necesario girar la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF.

### Combinaciones de perillas

La siguiente tabla muestra las combinaciones válidas y no válidas de las perillas de temperatura y modo.

| PERILLA DE MODO | PERILLA DE TEMPERATURE (TEMPERATURA) |
|---|---|
| **Bake (Hornear)** | Proof (Leudar)<br>Warm (Calentar)<br>Temperaturas 225–500 °F (107,2–260 °C) |
| **Broil (Asar a la parrilla)** | BROIL HIGH (Asar a la parrilla a alta temperatura)<br>BROIL LOW (Asar a la parrilla a baja temperatura) |
| **Convect Bake (Hornear por convección)** | Temperaturas 225–500 °F (107,2–260 °C) |
| **Convect Pastry (Hojaldre por convección)** | Temperaturas 225–500 °F (107,2–260 °C) |
| **Convect Roast (Asar por convección)** | Temperaturas 225–500 °F (107,2–260 °C) |
| **Limpiar (Clean)** | Limpiar (Clean) |
| **Air Fry (Freír sin aceite)** | Temperaturas 225–500 °F (107,2–260 °C) |

**NOTA:** Cuando la unidad está encendida, el modo puede cambiarse entre Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección), Convect Roast (Asar por convección) Convect Pastry (Hojaldre por convección) y Broil (Asar a la parrilla). Pulse el botón Start (Inicio) para confirmar el cambio de modo.

## INDICADORES LUMINOSOS, COMPORTAMIENTOS Y CONTROLES

Las luces indicadoras se iluminan y parpadean para mostrar el estado de la unidad.

| FUNCIÓN | USO Y COMPORTAMIENTO DE LAS LUCES |
|---|---|
| **Botón Start (Inicio)** | **Luz blanca pulsante**<br>El botón Start (Inicio) parpadeará en blanco para indicar al usuario que lo pulse después de haber seleccionado el modo y el ajuste. Si no se realiza ninguna acción transcurridos 2 minutos, sonará un tono y la unidad agotará el tiempo de espera y volverá al modo inactivo. Para salir del modo inactivo, vuelva a seleccionar un modo y un ajuste antes de pulsar Start (Inicio).<br>**Luz blanca con parpadeo rápido**<br>Si se ha elegido una combinación de perillas no válida y se pulsa el botón Start (Inicio), la luz indicadora parpadeará rápidamente y sonará un tono para indicar que la selección elegida no es válida. Consulte la tabla de compatibilidad de modelos en la página 9 para ver las selecciones válidas.<br>**NOTA:** Cuando la unidad está encendida, el modo puede cambiarse entre Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección), Convect Roast (Asar por convección), Broil (Asar a la parilla y Convect Pastry (Hojaldre por convección). Presione el botón Start (Inicio) para confirmar el cambio de modo. |
| **Luz indicadora de la perilla de temperatura y modo** | **Luz blanca sólida**<br>Cuando se selecciona un modo o un ajuste, y la combinación es válida, la luz indicadora del modo/ajuste se iluminará en blanco.<br>**Luz roja sólida**<br>Después de seleccionar un modo y un ajuste válidos y de pulsar el botón Start (Inicio), la luz indicadora se pondrá roja cuando haya finalizado el precalentamiento.<br>**Luz blanca sólida**<br>La luz se volverá blanca sólida y sonará un tono cuando el precalentamiento se haya completado. Si no hay precalentamiento para un ciclo, el precalentamiento se completa inmediatamente y la luz se vuelve blanca sólida.<br>**Luz blanca con parpadeo rápido**<br>Si se ha seleccionado una combinación de perillas no válida, la luz parpadeará y sonará un tono para indicar al usuario que seleccione una combinación válida. La luz indicadora seguirá parpadeando y sonará un tono cada 30 segundos hasta que se solucione el error o la unidad agote el tiempo tras 2 minutos de inactividad y vuelva al modo inactivo.<br>**Luz ámbar pulsante**<br>La luz indicadora parpadeará en ámbar si el horno está sufriendo un descenso de temperatura de más de 100 grados (es decir, cambiando de Bake (Hornear) a 450 °F (230 °C) a Bake (Hornear) a 350 °F (175 °C)) o si el horno está demasiado caliente para leudar correctamente y necesita enfriarse. |
| **Luz indicadora de energía de la plancha (solo modelos de 48")** | **Luz azul sólida**<br>La luz indicadora de energía de la plancha se ilumina en azul cuando la plancha está encendida. |
| **Luz de precalentamiento de la plancha (solo modelos de 48")** | **Luz azul parpadeante**<br>La luz de precalentamiento de la plancha parpadea en azul mientras la plancha se está precalentando. Una vez que se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento, la luz indicadora se vuelve azul sólido. |

| FUNCIÓN | USO Y COMPORTAMIENTO DE LAS LUCES |
|---|---|
| **Botón de luz del horno** | **Cómo usar**<br>El botón del horno enciende y apaga la luz interior del horno. El botón enciende y apaga la luz independientemente de si la puerta está abierta o cerrada. |
| **Cancel (Cancelar)** | **Para cancelar**<br>Para cancelar el funcionamiento del horno y apagarlo, mueva la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF. |
| **Luz indicadora del quemador de la superficie de cocción** | **Luz blanca sólida**<br>La luz indicadora del quemador de la superficie de cocción se ilumina en blanco cuando la perilla del quemador está encendida. |
| **Retraso en la comprobación de validez** | La unidad pasa por una comprobación de validez para verificar que la combinación de Modo y Temperatura seleccionada es válida.<br>Si se ha seleccionado una combinación válida, las luces indicadoras de la perilla de modo/temperatura se iluminarán en blanco y el botón Start (Inicio) comenzará a parpadear solicitando una acción.<br>Si se ha seleccionado una combinación no válida, las luces indicadoras de la perilla parpadearán para mostrar que la combinación de Modo y Temperatura seleccionada no es válida.<br>Consulte la sección “Combinaciones de perillas” para más información.<br>Si el botón Start (Inicio) se pulsa demasiado rápido en la comprobación de validez, la luz indicadora de dicho botón mostrará un parpadeo rápido no válido. |
| **Selección de temperatura no válida realizada durante un ciclo** | Si la perilla de Temperature (Temperatura) se cambia durante un ciclo a una selección que no es válida y la unidad estaba en un ciclo anterior, la unidad permanecerá en el ciclo anterior hasta que se corrija.<br>Las luces indicadoras de la perilla parpadearán para mostrar que se ha realizado una selección no válida y seguirán encendidas hasta que se corrija.<br>El modo está en Bake (Hornear), la temperatura está a 350 °F (177 °C), se pulsa el botón Start (Inicio) y el ciclo está en marcha. A continuación, la temperatura pasa a limpieza. La unidad continuará horneando a 350 °F (177 °C). |
| **Cambio de la selecciones de modo durante un ciclo** | Si la perilla de modo o temperatura se cambia durante un ciclo a una selección que sea válida, el botón Start (Inicio) parpadeará para indicar que se debe actuar. Pulse el botón Start (Inicio) para comenzar la selección del nuevo ajuste.<br>Si la perilla de modo/temperatura se mueve de Bake (Hornear) a Convect Bake (Hornear por convección), el botón Start (Inicio) parpadeará como indicación de acción. |

Sonará un tono cuando:

- La unidad está encendida.
- La unidad pasa al modo Off.
- Se ha realizado una selección válida de Modo y Temperatura y se pulsa el botón Start (Inicio) para comenzar un ciclo.
- Se realiza una selección no válida del botón Start (Inicio).
- Hay un error con la unidad.
- Se ha completado el precalentamiento.

## SABBATH MODE (MODO SABBAT)

- El modo Sabbath (Sabbat) se utiliza para configurar el sistema del horno de modo que ciertas funciones y modos queden desactivados o inhabilitados.
- El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.
- Cuando se pulsa un botón, no suena ningún tono.
- Todas las alertas y tonos se desactivan durante el modo Sabbath (Sabbat). Todas las luces permanecen en el modo cuando se activó el modo Sabbath (Sabbat). Por ejemplo, si la luz del horno estaba encendida cuando el usuario activó el modo Sabbath (Sabbat), la luz permanecerá encendida durante todo el periodo de dicho modo.
- Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato.

- Si hay un corte de energía cuando el Sabbath Mode (Sabbat) está ajustado, el horno permanecerá en Sabbath Mode, pero ya no cocinará activamente.
- El modo Sabbath (Sabbat) debe introducirse cada vez que se utilice.
- El modo Sabbath (Sabbat) desactiva el apagado en 12 horas. Se desactivan todas las luces y pantallas, de manera que no hay actividad visible cuando se abre la puerta del horno.

**Para entrar en el modo Sabbath (Sabbat):**

- Gire la perilla de modo a la posición Bake (Hornear). La perilla de Temperature (Temperatura) permanece en la posición OFF.

  **NOTA:** Válido solo en la posición de modo Bake (Hornear).
- Pulse el botón Start (Inicio) siete veces en diez segundos.

  **NOTA:** Si hay hornos dobles, la perilla del horno y el botón Start (Inicio) pueden habilitar el modo Sabbath (Sabbat) y ambos hornos entrarán en dicho modo.
- El botón Start (Inicio) se iluminará hasta que se salga del modo Sabbath (Sabbat).

  **NOTA:** Si hay hornos dobles, se encenderán ambos botones Start (Inicio).

**Uso del modo de horneado Sabbath:**

- El modo Bake (Hornear) es el único válido para el modo Sabbath (Sabbat). Seleccione la temperatura deseada para cada horno disponible y pulse el botón Start (Inicio).

  **NOTA:** La temperatura puede cambiarse mientras se está en modo Sabbath (Sabbat).
- Una vez que se ha desactivado un horno girando la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF, no se puede volver a encender.

  **NOTA:** Si hay hornos dobles y Bake (Hornear) del modo Sabbath (Sabbat) está desactivado en uno de los hornos, el otro horno seguirá activado para Sabbath (Sabbat).

**Para salir del modo Sabbath: (Sabbat):**

- Gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF. La perilla de modo sigue en la posición BAKE (Hornear).

  **NOTA:** Si hay hornos dobles, gire cualquiera de las perillas de Temperature (Temperatura) a la posición OFF.
- Pulse el botón Start (Inicio) siete veces en diez segundos. En unos segundos, las luces indicadoras de Start (Inicio) se apagarán

  **NOTA:** Si sale del modo Sabbath (Sabbat) en un horno, el otro horno también saldrá de dicho modo.

# USO DEL HORNO

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

Mientras el horno está en uso, los elementos calentadores no permanecerán encendidos, sino que se encenderán y apagarán a lo largo del funcionamiento del horno.

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

## Papel de aluminio

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

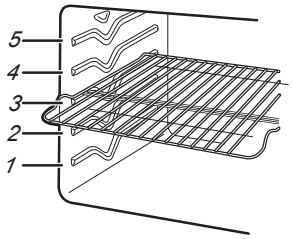
- Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular con libertad.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1/2" (1,3 cm) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.

## Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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

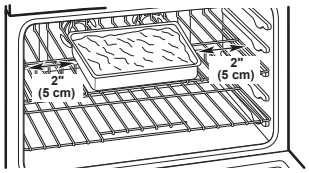
**Parrillas**

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.
- Cuando instale parrillas en niveles adyacentes, comience instalando primero la parrilla inferior.




## Utensilios para hornear

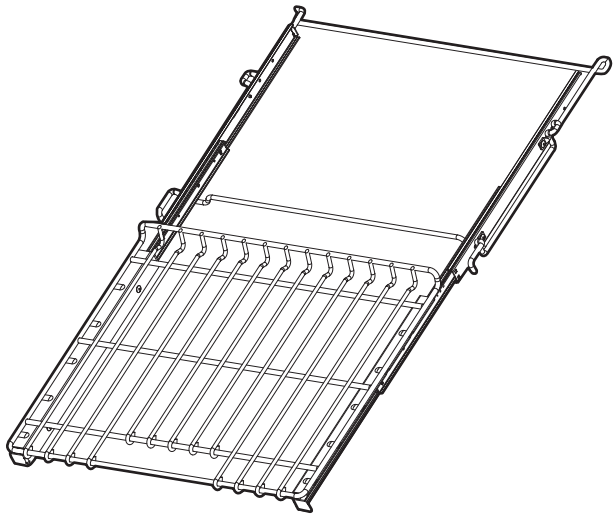
Para cocinar los alimentos de manera uniforme, centre el plato bajo el elemento para asar y deje 2" (5,0 cm) de espacio alrededor del recipiente y la pared del horno para garantizar una circulación de aire adecuada.



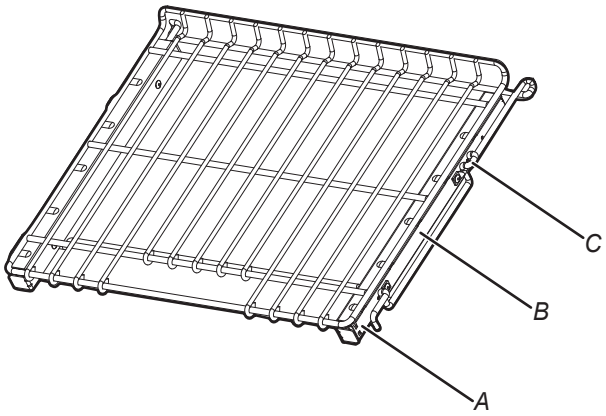

## Parrilla extraíble

La parrilla extraíble permite un acceso fácil para colocar y quitar alimentos del horno. La parrilla extraíble encaja en todas las posiciones.

**Posición abierta**



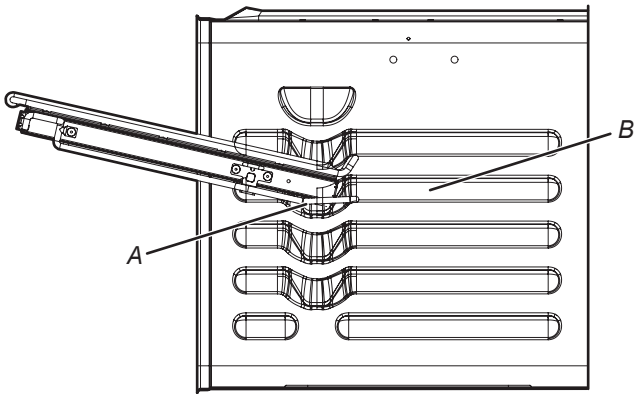
**Posición cerrada y enganchada**



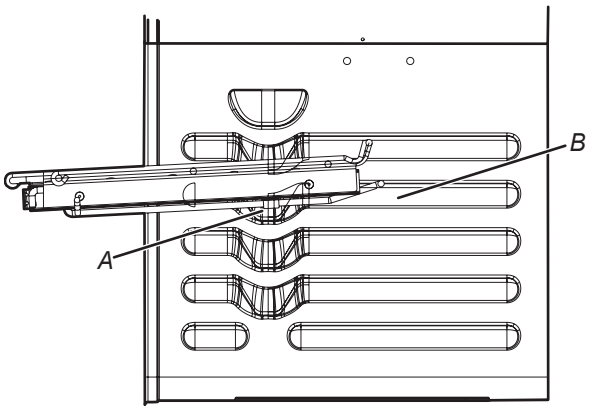

*A. Rieles de deslizamiento*
*B. Estante deslizable*
*C. Tirante central*

**Cómo insertar la parrilla extraíble**

1. Levante el conjunto de la parrilla y luego inserte el borde posterior en el recorte en “V” en las guías de la parrilla de la cavidad del horno.
2. Mantenga la parrilla levantada en un ángulo y empuje hacia dentro hasta que el borde posterior de los rieles de deslizamiento (A) pase por el recorte inferior en “V”.
3. Coloque la parrilla en ángulo hacia abajo y continúe deslizando suavemente el conjunto hacia dentro, hasta que el soporte central (C) pase el recorte en “V”.
4. Levante el conjunto de la parrilla hasta que quede en posición plana y empuje suavemente hacia la parte posterior del horno, hasta que caiga el borde posterior del riel deslizable.
5. Cuando coloque parrillas en posiciones adyacentes, empiece cargando primero las posiciones inferiores de la parrilla y luego instale la parrilla en la posición superior.
6. Tire del conjunto de la parrilla ligeramente hacia delante hasta que el borde delantero descienda y los rieles deslizantes queden sobre la guía de la parrilla.



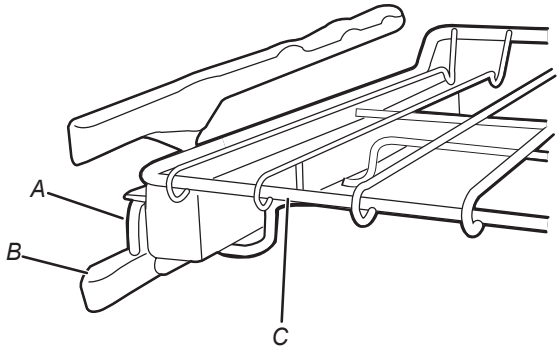

*A. Recorte en “V”*
*B. Guía de la parrilla*




*A. Recorte en “V”*
*B. Guía de la parrilla*

**Cómo quitar la parrilla extraíble**

1. Empuje el estante deslizable completamente hacia dentro para que quede cerrado y encajado en los rieles de deslizamiento.




*A. Estante deslizable*
*B. Rieles de deslizamiento*
*C. Estante*

2. Con las 2 manos, levante el borde delantero del conjunto de la parrilla. Empuje lentamente el conjunto de la parrilla hacia la pared posterior del horno de modo que el borde delantero del estante deslizable se asiente sobre las guías de la parrilla situadas en el lateral de la cavidad del horno. El borde delantero de la parrilla debe ser más alto que el trasero.
3. Usando ambas manos, levante la parte posterior del conjunto de la parrilla, de manera que la parte delantera y la posterior estén niveladas en las guías de la parrilla.
4. Tire del conjunto de la parrilla hacia afuera.

Para evitar que se dañen los estantes deslizables, no coloque más de 25 lb (11,4 kg) de peso sobre la parrilla.

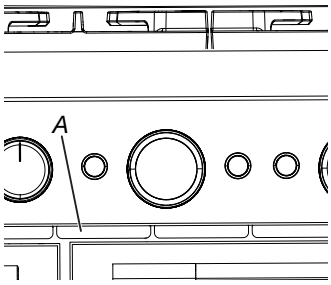
No lave la parrilla deslizable en el lavavajillas. Puede quitar el lubricante de la parrilla y afectar su capacidad de deslizamiento.

Consulte la sección “Limpieza general” para obtener más información.

Cuando coloque parrillas en posiciones adyacentes, empiece cargando primero las posiciones inferiores de la parrilla y luego instale la parrilla en la posición inmediatamente superior.

## Ducto de ventilación del horno

El ducto de escape del horno no debe estar bloqueado ni cubierto ya que permite liberación de aire caliente y humedad del horno. Si se bloquea o se cubre el ducto de ventilación, la circulación de aire será deficiente y afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.




*A. Ducto de ventilación del horno*

## Ventilador de refrigeración

El horno tiene un motor de ventilador de enfriamiento de dos velocidades.

Cuando la temperatura del horno se encuentra en el ciclo de autolimpieza, el ventilador funcionará a su máxima velocidad para aumentar el flujo de aire y mejorar la salida del aire caliente a través del ducto de escape del horno. Se puede notar un aumento del sonido hasta que el horno se enfría.

**NOTA:** El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando después de apagar el horno.

# MODOS DE COCCIÓN

## [BAKE (HORNEAR), CONVECT BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN), CONVECT ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN), CONVECT BROIL (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN) Y BROIL (ASAR A LA PARRILLA)]

**Elija una función del horno**

1. Elija una función del horno girando la perilla de modo y la perilla de Temperature (Temperatura) a las selecciones deseadas.

   **NOTA:** El botón Start (Inicio) parpadeará en blanco para indicar al usuario que pulse el botón Start (Inicio).
2. Pulse el botón Start (Inicio) para comenzar el funcionamiento del horno.

Cuando se realiza una selección con la perilla, y tras un tiempo de inactividad, la luz indicadora del botón Start (Inicio) parpadeará rápidamente para solicitar que se pulse el botón Start (Inicio).

Si no se realiza ninguna acción transcurridos 2 minutos, sonará un tono y la unidad agotará el tiempo de espera y volverá al modo inactivo.

Para salir de la unidad desde el modo inactivo, vuelva a seleccionar un modo y la selección del botón de Temperature (Temperatura) antes de pulsar el botón Start (Inicio).

**NOTA:** La unidad pasa por una comprobación de validez para verificar que la combinación de Modo y Temperatura seleccionada es válida.

Si se ha seleccionado una combinación válida, se encenderán la luz de la perilla y la luz indicadora del botón Start (Inicio). El botón Start (Inicio) comenzará a parpadear solicitando una acción.

Si se ha seleccionado una combinación no válida, las luces indicadoras de la perilla parpadearán para mostrar que la combinación de modo y temperatura seleccionada no es válida y sonará un tono.

## Cambio de modo o temperatura mientras el horno está activo

Si se cambia la perilla de modo o temperatura durante un ciclo a una selección que sea válida, el botón Start (Inicio) parpadeará y deberá pulsarse para cambiar el ajuste.

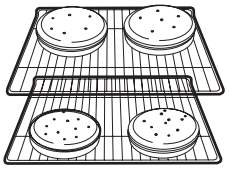
**NOTA:** La unidad no cambiará de modo ni de temperatura hasta que se presione el botón Start (Inicio).

Si la perilla de Modo/Temperature (Temperatura) se cambia durante un ciclo a una selección que no es válida y la unidad estaba en un ciclo anterior, la unidad permanecerá en el ciclo anterior hasta que se corrija.

Las luces indicadoras de la perilla se iluminarán para mostrar que se ha realizado una selección no válida y seguirán encendidas hasta que se corrija.

**Para apagar el horno:**

Gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF.

| ALIMENTOS HORNEADOS | MODOS RECOMENDADOS | POSICIONES DE LA PARRILLA RECOMENDADAS | CONSEJOS |
|---|---|---|---|
| Pasteles | Bake (Hornear) | Dos parrillas — 2 y 4<br>Una parrilla — 3 |  Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. |
| Galletas | Convect Bake (Hornear por convección) | Tres parrillas — 1, 3 y 5<br>Dos parrillas — 2 y 4<br>Una parrilla — 3 | |
| Guisados | Bake (Hornear) | Una parrilla — 2 | |
| Pollo (entero) | Convect Roast (Asar por convección) | Una parrilla — 2 | |
| Alimentos congelados/ Pizza | Bake (Hornear) | Una parrilla — 2 | |
| Carnes (cortes finos y trozos)* | Broil (Asar a la parrilla) | Una parrilla — 4 | |
| Carnes (cortes más gruesos y aves enteras) | Broil (Asar a la parrilla) | Una parrilla — 3 | |
| Pavo (entero) | Bake (Hornear) | Una parrilla — 1 | |

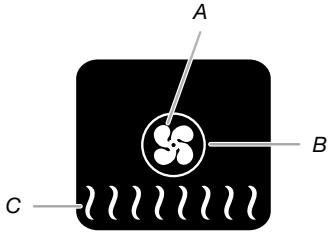
*Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior poco hecho, precaliente la parrilla durante 5 minutos y coloque la parrilla en la posición 4. El lado 1 debe cocinarse durante unos 2-3 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante unos 4-5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

## BAKE (HORNEAR)

El modo Bake (Hornear) depende principalmente del calor del elemento de horneado inferior y el calor radiante de la cavidad del horno para producir las condiciones ideales para pasteles, galletas, panes rápidos, panes con levadura, rollos de carne molida y postres horneados. Este modo es ideal para alimentos que requieren dorarse en la parte superior e inferior.

**Para conocer el modo de horneado**

- Durante el horneado, los elementos calentadores y ventiladores correspondientes se encienden y se apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno.
- El horneado se usa para cocinar hasta 2 parrillas de alimentos.
- Para obtener mejores resultados, espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos.
- Cuando se abre la puerta del horno durante el horneado, el quemador para hornear se apaga aproximadamente 30 segundos después de la apertura de la puerta. Se volverá a encender aproximadamente 30 segundos después de que la puerta se cierre.



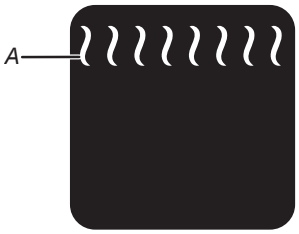

*A. Ventilador de convección*
*B. Elemento de convección*
*C. Elemento para hornear*

## BROIL (ASAR A LA PARRILLA)

El modo Broil (Asar a la parrilla) usa calor intenso desde arriba para cocinar alimentos con rapidez y es ideal cuando se desea obtener un dorado abundante y sabroso en las superficies externas. Úselo para filetes, pollo, cerdo, pescado o verduras como cebollas y pimientos. Este modo también se puede usar para dorar y gratinar la parte superior de postres y guisados.

**Para conocer el modo de asar a la parrilla**

- Asar a la parrilla usa calor radiante directo para cocinar los alimentos.
- El quemador para asar se enciende y se apaga en intervalos para mantener la temperatura del horno.
- Cuando se abra la puerta del horno mientras se asa a la parrilla, elemento asador se apagará en aproximadamente 30 segundos. Después de cerrar la puerta del horno, los elementos se volverán a encender en aproximadamente 30 segundos.




*A. Broil (Asar a la parrilla)*

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una rejilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.
- Para un drenaje adecuado, no cubra la rejilla con papel de aluminio. La base de la charola para asar puede cubrirse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.

- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se curven.
- Al asar a la parrilla, cambie la temperatura para un control más preciso. Una temperatura más baja hará que los alimentos se cocinen más lentamente. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar a la parrilla más bajas.
- Jale la parrilla del horno hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de retirar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos y así evitar que pierdan jugos. Es posible que no sea necesario dar vuelta los cortes muy delgados de pescado, aves o carne.
- Después de asar a la parrilla, retire la charola de los alimentos del horno. Si se dejan derrames en el horno caliente, se hornearán en la charola, lo que hará la limpieza más difícil.

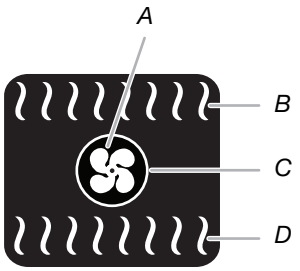
**Para usar el asado a la parrilla:**

Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante 5 minutos. Coloque los alimentos en la parrilla de la charola de asar, después coloque la bandeja en el centro de la parrilla del horno y centre la charola bajo el elemento para asar.

## Cocción por convección

La cocción por convección puede cocinar los alimentos de manera más uniforme y rápida que la cocción normal.

Los elementos de convección se ubican en la parte posterior de la cavidad del horno. Con la ayuda de los ventiladores de convección, proporcionan un calentamiento equilibrado y eficaz.




*A. Ventiladores de convección*
*B. Elemento para asar a la parrilla*
*C. Elemento de convección*
*D. Elemento para hornear*

## CONVECT BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN)

El modo Convection Bake (Hornear por convección) usa varios elementos y un ventilador para hacer circular el aire caliente por todo el horno y logra un horneado 10% o 20% más rápido que el tradicional.

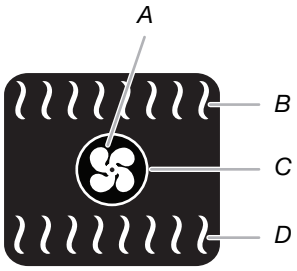
**Para conocer el modo de horneado por convección**

- Al cocinar una comida en el horno con varios tipos distintos de alimentos, asegúrese de seleccionar recetas que requieran temperaturas similares. Los utensilios de cocina deben colocarse en el horno con un espacio mínimo de 2" (5.1 cm) entre los utensilios y los costados del horno.
- Si se abre la puerta del horno durante el horneado por convección, el ventilador se apaga de inmediato y se enciende de inmediato cuando la puerta se cierra. Los elementos de convección, horneado y asar a la parrilla se apagan aproximadamente 30 segundos después de que se abre la puerta del horno. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de cerrar la puerta.
- Revise los alimentos en el tiempo más corto recomendado en el paquete o la receta. Si está usando varias parrillas, espere un poco más.
- Use bandejas para galletas sin lados para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de los alimentos.

## CONVECT ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN)

Convect Roast (Asar por convección) puede utilizarse para asar carnes, aves y verduras. Durante el asado por convección, los elementos de asado, convección y horneado se encenderán y apagarán a intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. No es necesario reducir la temperatura del horno cuando utilice el modo Convect Roast (Asar por convección).

Cuando se abre la puerta del horno durante el asado por convección, los ventiladores se apagan de inmediato y luego se encienden en cuanto la puerta se cierra. Los elementos de horneado, asado a la parrilla y convección se apagan aproximadamente 30 segundos después de que se abre la puerta del horno. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de cerrar la puerta.




*A. Ventiladores de convección*
*B. Elemento para asar a la parrilla*
*C. Elemento de convección*
*D. Elemento para hornear*

- El tiempo de cocción debe reducirse entre un 15 y un 30%; no obstante, los alimentos deben controlarse con antelación para evitar que se cocinen en exceso.
- Para resultados óptimos, use una charola para asar y una parrilla diseñadas para drenar jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido. Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

**Para usar Convect Roast (Asar por convección):**

Antes de usar el asado por convección, vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. No es necesario esperar a que el horno se precaliente antes de introducir los alimentos, a menos que la receta lo recomiende.

1. Coloque la comida en el horno.
2. Gire la perilla de modo a Convect Roast (Asar por convección).
3. Gire la perilla de Temperature (Temperatura) hasta la temperatura de cocción deseada.
4. Pulse el botón Start (Inicio) para comenzar a cocinar o precalentar el horno.
5. Gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF para apagar el horno.

## CONVECT PASTRY (HOJALDRE POR CONVECCIÓN)

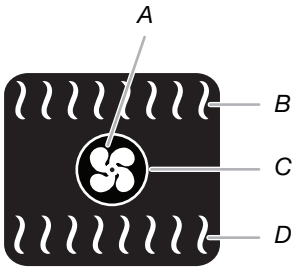
Este modo permite que suba al máximo la delicada masa de hojaldre y luego aplica el equilibrio de calor adecuado para que quede dorada. Convect Pastry (Hojaldre por convección) es ideal para hornear profiteroles, pasteles y croissants en una o varias parrillas.

## AIR FRY (FREÍR SIN ACEITE)

La función Air Fry (Freír sin aceite) puede usarse para preparar distintos tipos de alimentos, como pollo, papas y verduras, para que queden crujientes y dorados. Cuando fríe sin aceite, los elementos de asado, convección y horneado se encenderán y apagarán a intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. No es necesario reducir la temperatura del horno cuando utilice el modo Air Fry (Freír sin aceite).

Para obtener resultados óptimos, utilice una canasta para freír sin aceite para añadir circulación debajo de los alimentos para limitar la necesidad de voltear.

El tiempo de cocción debe reducirse entre un 15 y un 30%; no obstante, los alimentos deben controlarse con antelación para evitar que se cocinen en exceso. Freír sin aceite es una alternativa saludable a la fritura y más rápida que el horneado.




*A. Ventiladores de convección*
*B. Elemento de convección*
*C. Elemento para asar a la parrilla*
*D. Elemento para hornear*

**Para usar la opción Air Fry (Freír sin aceite)**

Antes de usar Air Fry (Freír sin aceite), vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. No es necesario esperar a que el horno se precaliente antes de introducir los alimentos, a menos que la receta lo recomiende.

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Gire la perilla de modos en Air Fry (Freír sin aceite).
3. Gire la perilla de temperatura del horno hasta alcanzar la temperatura de cocción deseada.
4. Presione el botón Start (Inicio) para comenzar a cocinar o precalentar el horno.
5. Gire la perilla de temperatura del horno a la posición OFF para apagar el horno.

## PROOF (LEUDAR)

El ciclo de leudado prepara la masa para el horneado activando la levadura. Siga las indicaciones de la receta o paquete respecto al número de veces que se debe leudar la masa.

**Para conocer el modo Proof (Leudar)**

Si la temperatura de la cavidad está más de 100 °F (38 °C) por encima de la temperatura de leudado, las luces indicadoras de la perilla parpadearán lentamente hasta que el horno esté a la temperatura de leudado correcta.

**Antes del modo Proof (Leudar):**

1. Coloque la masa en un recipiente ligeramente engrasado. Ubique el recipiente en la parrilla de la posición 2.
2. Cierre la puerta.

**Para usar el modo Proof (Leudar):**

1. Gire la perilla de modo a la posición Bake (Hornear).
2. Gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición Proof (Leudar).
3. Pulse el botón Start (Inicio).
4. Cuando el ciclo se haya completado, gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF para finalizar el ciclo.

# Limpieza y cuidado

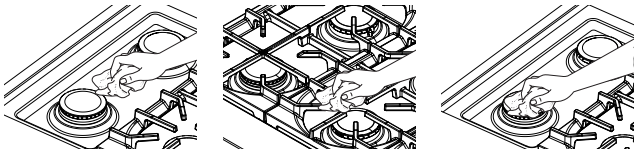
## SUPERFICIE DE COCCIÓN

**IMPORTANTE:**

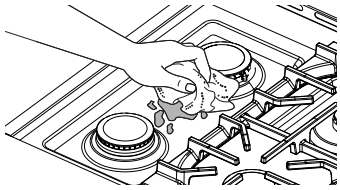
- Antes de la limpieza, asegúrese de que todas las perillas de la superficie de cocción estén apagadas y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, cloro ni eliminadores de óxido.
- Se recomienda principalmente el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave. Affresh®† También puede usar el limpiador para estufas o las toallitas limpiadoras para estufas affresh®.

**Después de cada uso:**

1. Repase con un paño la superficie de cocción, las rejillas y las tapas.



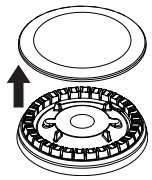
2. Limpie los derrames de alimentos.



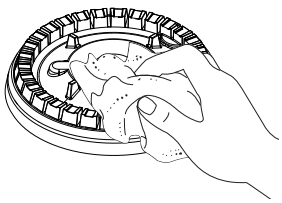
Para proteger el acabado, limpie los derrames de alimentos que contengan ácidos, como vinagre y tomate, apenas toda la estufa esté fría.

## QUEMADORES DE SUPERFICIE SELLADOS

1. Retire la tapa del quemador.

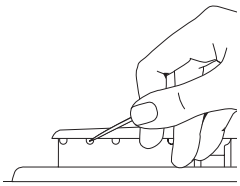


2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.



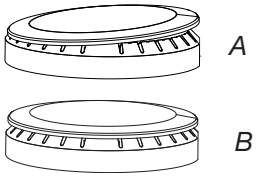
†Affresh® es una marca registrada de Whirlpool, U.S.A.

3. Limpie los orificios del quemador obstruidos.



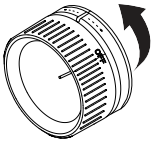
Use un alfiler recto. No agrande ni distorsione los puertos. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación capacitado.

4. Vuelva a colocar la tapa del quemador.




*A. Incorrecto* *B. Correcto*

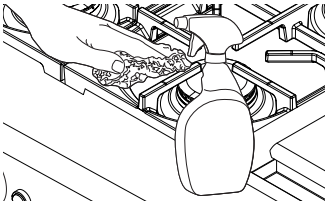
5. Encienda el quemador.

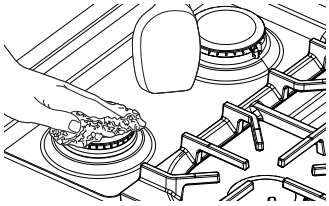


Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador sellado igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

## TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Use un estropajo y limpiador.





Limpie con un estropajo de nailon no abrasivo y un limpiador ligeramente abrasivo.

**Para conocer las rejillas y las tapas**

- Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.
- Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.
- No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.
- No las limpie en el ciclo de autolimpieza.
- Las rejillas y las tapas son aptas para lavavajillas.

## PLANCHA

**Consejos:**

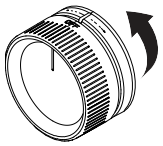
- Antes de limpiar la plancha, asegúrese de que todos los quemadores de la superficie de cocción y los controles del horno estén apagados.
- Para resultados óptimos, limpie la plancha poco después de retirar los alimentos.

**No use:**

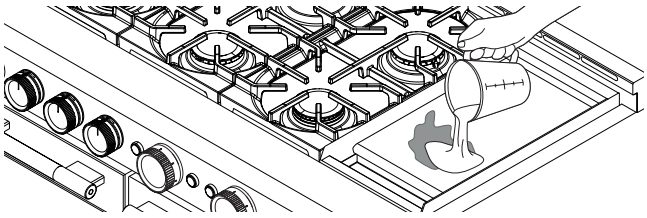
- Jabón
- Materiales abrasivos
- Limpiadores, incluso limpiador para acero inoxidable

**Después de cada uso:**

1. Gire la perilla a 300 °F (149 °C) para precalentar. Espere hasta que se complete el precalentamiento antes de limpiar.

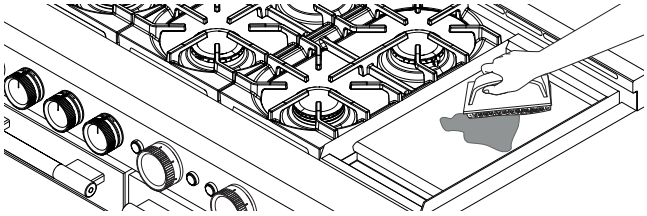


2. Vierta agua sobre la zona sucia.



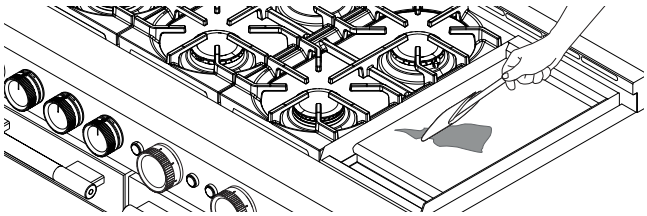
Con una taza medidora, vierta hasta 1 taza (236,6 ml) de agua del grifo sobre la zona sucia. Comience desde la parte trasera y deje que el agua corra hacia la bandeja de goteo en la parte delantera. Deje que el agua haga burbujas sobre la plancha durante 3 o 4 segundos.

3. Raspe los residuos dentro de la bandeja de goteo.



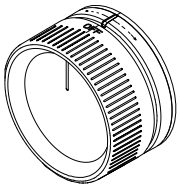
Use un portaestropajo o una cuchara de madera con un estropajo o paño no abrasivo. Aplique presión sobre las zonas sucias. Repita si es necesario cuando la suciedad es rebelde.

4. Retire los residuos restantes.

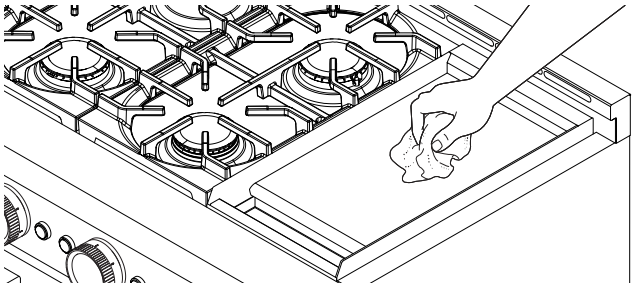


Pliegue una toalla húmeda y con el portaestropajo o una cuchara de madera, pase por la superficie de la plancha para eliminar los residuos restantes.

5. Apague la plancha y deje enfriar.

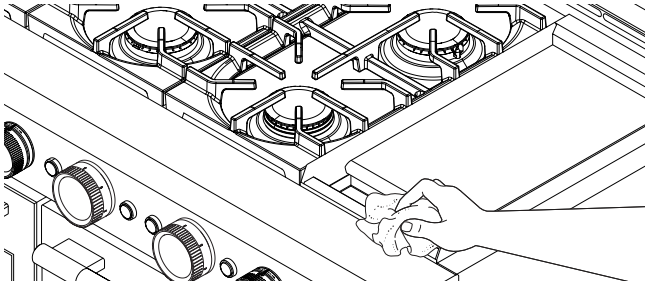


6. Repase la plancha.



Una vez que esté fría, repase la plancha con una toalla de felpa húmeda. Después, lustre con un paño de microfibra. Si quedan estrías, líneas irisadas o borrones, use una mezcla de 1 parte de vinagre blanco y 2 partes de agua sobre una toalla para repasar la plancha.

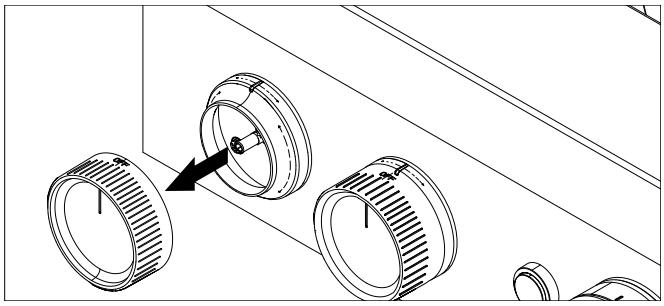
7. Retire, vacíe y limpie la bandeja de goteo.



Lave la bandeja de goteo con agua jabonosa tibia. Repase el área debajo de la bandeja de goteo para limpiarla. Una vez seca, vuelva a colocar la bandeja de goteo en su lugar.

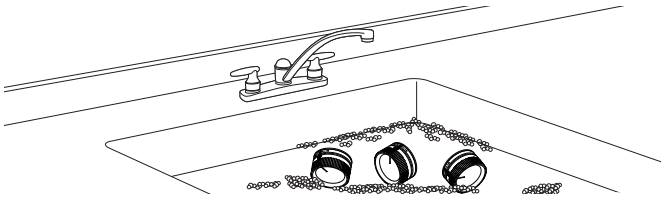
## CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

1. Retire las perillas.



Jale las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.

2. Lave con agua jabonosa tibia.

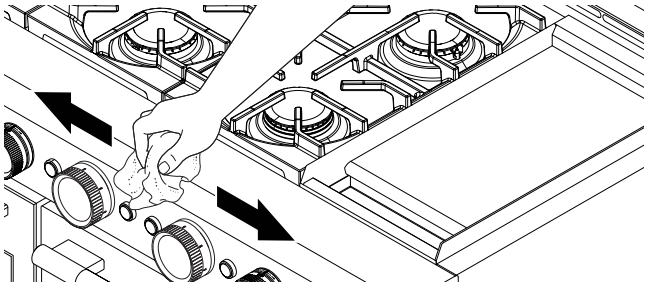


**Para conocer los controles de la superficie de cocción**

- Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.
- Para evitar daños, no remoje las perillas.
- Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de apagado.
- Cuando vuelva a colocar las perillas después de limpiar los controles de los quemadores de superficie o el control del módulo de la plancha, asegúrese de volver a colocarlas en el lugar correcto. Consulte la sección “Versiones de perillas” como referencia.

## EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE

Use limpiador o toallitas.



Utilice el pulverizador para limpieza de acero inoxidable affresh®, la espuma para limpieza de acero inoxidable affresh® o las toallitas de limpieza de acero inoxidable affresh® (no incluidos). Frote en la dirección de la veta para evitar posibles daños en la superficie de acero.

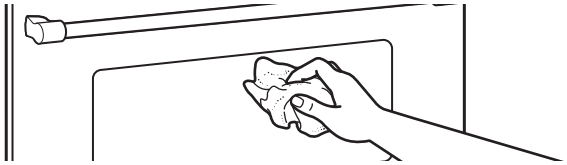
**No use:**

- Estropajos precargados con jabón
- Limpiadores abrasivos
- Crema para pulir superficies de cocción
- Estropajos de lana de acero
- Paños de lavar ásperos
- Toallas de papel abrasivas

**NOTA:** En las estufas de color, se recomienda utilizar agua y un paño suave.

## PUERTA DE CRISTAL

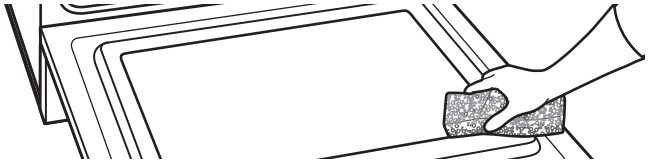
Aplique limpiador.



Aplique el limpiacristales sobre un paño suave o una esponja, no directamente sobre el cristal.

## INTERIOR DE LA PUERTA

1. Repase para eliminar cualquier depósito.



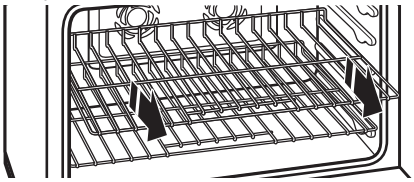
Use una esponja húmeda.

2. Use el ciclo de autolimpieza.

Consulte la sección “Autolimpieza del horno”.

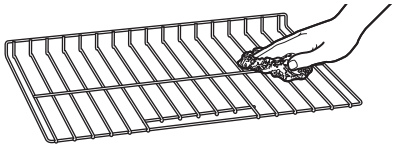
## PARRILLAS DEL HORNO

**1.** Vacíe el horno y retire las parrillas.



**IMPORTANTE:** Retire las parrillas antes del ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) para evitar que cambien de color y que se dificulte el deslizado.

**2.** Utilice un estropajo o paño no abrasivo.



## CAVIDAD DEL HORNO

- No use limpiadores para horno.
- Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

## ELEMENTO PARA ASAR A LA PARRILLA

- No use limpiadores para horno.
- Para mantener un rendimiento óptimo, limpie la superficie con agua jabonosa para eliminar los restos de suciedad cuando el horno se enfríe completamente.

## AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de quemaduras**

**No toque el horno durante el ciclo de Autolimpieza.**

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

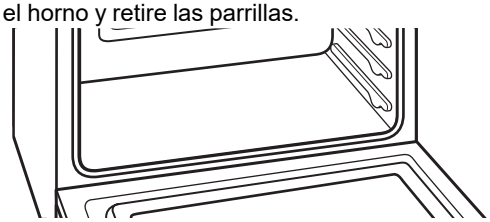
**No seguir estas instrucciones podría ocasionar quemaduras.**

**IMPORTANTE:**

- La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos que se desprenden durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza). La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.
- Ponga a funcionar la autolimpieza del horno antes de que se impregne de suciedad. La suciedad intensa dará como resultado una limpieza más larga y más humo.
- Retire la charola para asar, la parrilla, los utensilios de cocina y la sonda para carne del horno.
- Mantenga la estufa bien ventilada durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza); esto ayudará a que haya menos calor, olores y humo.
- No bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza). El aire debe moverse con libertad. Consulte “Ventilación del horno” en la sección “Conozca su horno”.
- No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para que quede bien sellada.

**Para preparar el horno:**

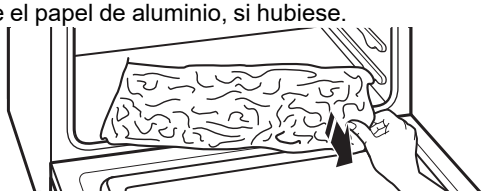
**1.** Vacíe el horno y retire las parrillas.



Retire la charola para asar, la parrilla, los utensilios de cocina y la sonda para carne del horno.

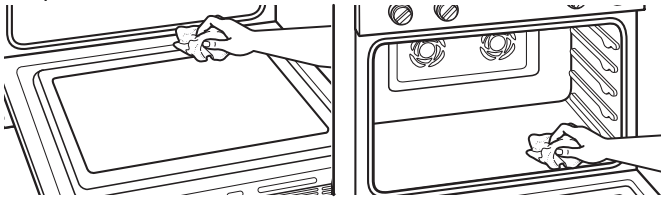
**IMPORTANTE:** Retire las parrillas antes del ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) para evitar que cambien de color y que se dificulte el deslizado.

**2.** Retire el papel de aluminio, si hubiese.



El papel de aluminio puede quemarse o derretirse y dañar el horno.

**3.** Limpie a mano.



Con un paño húmedo, limpie manualmente el borde interno de la puerta y 1 ½" (3,8 cm) del área alrededor del marco interno de la cavidad del horno. Asegúrese de no mover ni doblar la junta. Esta área no se calienta lo suficiente durante la autolimpieza como para quitar la suciedad. No deje que el agua, el limpiador, etc., entren en las ranuras del marco de la puerta.

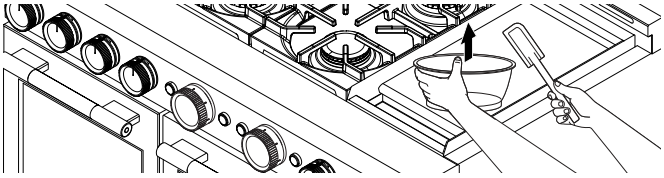
4. Repase para retirar la suciedad floja.



Repase para retirar cualquier suciedad y así reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues. Esto no afectará los resultados de la cocción.

**Para preparar la superficie de cocción:**

5. Retire los artículos de plástico.



Los artículos de plástico pueden derretirse.

**Funcionamiento del ciclo**

**IMPORTANTE**

- Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, se pueden producir cambios de color, pérdida de brillo, pequeñas fisuras y sonidos de estallido.
- El ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) usa temperaturas muy altas que queman la suciedad, convirtiéndola en ceniza.
- Las grandes acumulaciones de suciedad pueden requerir varios ciclos de limpieza.
- El horno está preajustado para un ciclo de autolimpieza de 3 horas y 30 minutos. El horno se enfriará por otros 30 minutos después de que termine la limpieza.

**Para utilizar la autolimpieza:**

Gire las perillas de modo y Temperature (Temperatura) a la posición Clean (Limpieza). Las luces indicadoras de la perilla se iluminarán para mostrar que se ha realizado una selección.

La luz indicadora del botón Start (Inicio) parpadeará para indicarle que actúe. Presione el botón Start (Inicio) para comenzar el ciclo de limpieza.

Las puertas se bloquearán.

**NOTA:** El horno se enfriará por otros 30 minutos después de que termine la limpieza.

**Para iniciar la autolimpieza:**

1. Gire la perilla de modo a la posición Limpio.
2. Gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición Clean (Limpieza).
3. Presione el botón Start (Inicio).

**NOTA:** Todas las operaciones deben completarse en 30 segundos o la unidad volverá al modo inactivo.

**RECUERDE**: Cuando se esté usando la estufa, o durante el ciclo de autolimpieza, es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

**Para detener la autolimpieza en cualquier momento:**

Mueva la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF para detener la autolimpieza. Si la temperatura es demasiado alta, las puertas de los hornos permanecerán bloqueadas. No e desbloquearán hasta que se enfríe el horno.

**Una vez que el horno se ha enfriado por completo:**

- Retire la ceniza con un paño húmedo.
- Si queda suciedad después de repasar, significa que el ciclo de autolimpieza no duró lo suficiente para la cantidad de suciedad que había en el horno. Repita el ciclo de autolimpieza si lo desea; de lo contrario, la suciedad se eliminará durante el ciclo de autolimpieza siguiente.
- Para evitar la rotura del vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.
- Las luces del horno no se encenderán durante el ciclo de autolimpieza.
- En las estufas de 48" (121,9 cm), solo se puede autolimpiar un horno a la vez. Si un horno está haciendo autolimpieza, el otro horno no se puede ajustar ni encender.

**NOTA:** El horno tiene un motor de ventilador de enfriamiento de dos velocidades. Durante la autolimpieza, los ventiladores funcionan a máxima velocidad para aumentar el flujo de aire y eliminar mejor el aire caliente a través de los ductos de escape de los hornos. Es posible que se observe aumento del ruido durante y después del ciclo de autolimpieza hasta que el horno se enfríe.

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.

**W11796164A**
10/25

KitchenAid®