# ELECTRIC RANGE USER INSTRUCTIONS

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

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be found on the label located on the upper right corner of the front frame.

Model Number _____ Serial Number _____

## Table of Contents


**RANGE SAFETY ..... 2**
The Anti-Tip Bracket ..... 2
**FEATURE GUIDE ..... 4**
**COOKTOP USE ..... 6**
Cookware ..... 7
Home Canning ..... 8
**OVEN USE ..... 9**
Electronic Oven Controls ..... 9
Sabbath Mode ..... 9
Keep Warm ..... 10
Aluminum Foil ..... 11
Positioning Racks and Bakeware ..... 11
Oven Vent ..... 11
Baking and Roasting ..... 11
Broiling ..... 12
Cook Time ..... 12
**RANGE CARE ..... 12**
Steam Clean ..... 12
General Cleaning ..... 13
Oven Light ..... 14
**TROUBLESHOOTING ..... 15**
**ACCESSORIES ..... 17**
**WARRANTY ..... 18**


**W11333124A**

# RANGE SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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

This is the safety alert symbol.

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

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

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

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

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

## The Anti-Tip Bracket

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

**⚠ WARNING**

**Tip Over Hazard**

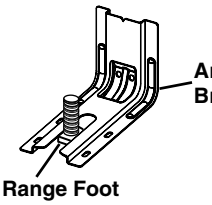
**A child or adult can tip the range and be killed.**

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

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

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

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




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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

**For self-cleaning ranges –**

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

**For units with ventilating hood –**

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# FEATURE GUIDE

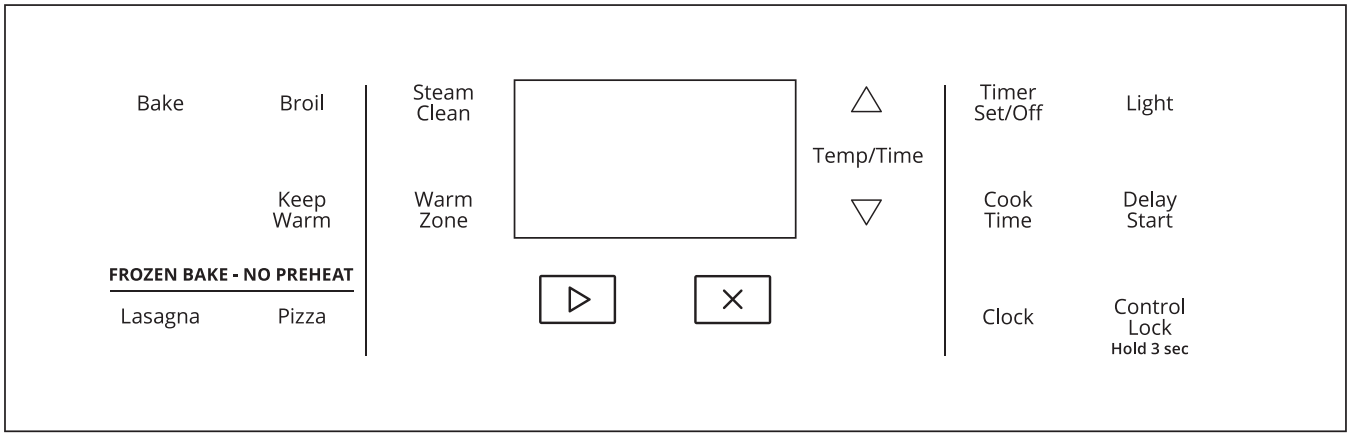
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.whirlpool.ca**.

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**




| Keypad | Feature | Instructions |
|---|---|---|
| **CLOCK** | **Clock** | The Clock uses a 12 hour cycle.<br>**1.** Check that the oven is off.<br>**2.** Press CLOCK.<br>**3.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch to the minutes. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the minutes.<br>**4.** Press CLOCK or the Start keypad. |
| **LIGHT** | **Oven cavity light** | Press LIGHT to turn the light on and off. |
| **TIMER SET/OFF** | **Oven timer** | The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes.<br>**1.** Press TIMER SET/OFF.<br>**2.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the length of time.<br>**3.** Press the Start keypad to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown.<br>**4.** Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off. |
| **START** ▷ | **Cooking start** | The Start keypad begins any oven function. If the Start keypad is not pressed within 10 seconds, a tone will sound and The Start keypad will blink until pressed or canceled. If Start is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed. |
| **CANCEL** × | **Range function** | The Cancel keypad stops any function except the Timer, Warm Zone, and Oven Control Lockout. |
| **TEMP/TIME** | **Temperature and time adjust** | The Temp/Time up and down arrow keypads are used to adjust time and temperature settings. |
| **BAKE** | **Baking and roasting** | **1.** Press BAKE.<br>**2.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.<br>**3.** Press the Start keypad.<br>**4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the Start keypad.<br>**5.** Press the Cancel keypad when finished. |

| Keypad | Feature | Instructions |
|---|---|---|
| **FROZEN BAKE** | **Prepackaged food** | **1.** Position the food on a flat rack in the oven on rack 3 or 4. See the “Positioning Racks and Bakeware” section.<br>**NOTE:** Cook only one package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology.<br>**2.** Press FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA.<br>**3.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging.<br>**4.** Press COOK TIME.<br>**5.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the maximum cook time as recommended on the food packaging.<br>**6.** Press the Start keypad. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature.<br>**NOTE:** The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food’s doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. Follow the prompts on the display to select more time if desired.<br>**7.** Press the Start keypad to start the calculated time.<br>**8.** At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. When “End” is displayed and ◷ is flashing, you can add more time, if desired. Press the up or down arrow keypad to set the time, then press START. If more time is not added, the bake element will turn off.<br>**NOTE:** Pressing Cancel will exit the Frozen Bake™ cycle.<br>**9.** Press the Cancel keypad when finished. |
| **BROIL** | **Broiling** | **1.** Position cookware in the oven and close the oven door.<br>**2.** Press BROIL.<br>**3.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.<br>**4.** Press the Start keypad.<br>**5.** To change the temperature, repeat Step 3 and press the Start keypad.<br>**6.** Press the Cancel keypad when finished. |
| **KEEP WARM** | **Hold warm** | Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.<br>**1.** Press KEEP WARM.<br>**2.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.<br>**3.** Press the Start keypad.<br>**4.** Press the Cancel keypad when finished. |
| **WARM ZONE** | **Warming zone** | Press WARM ZONE to select the warming element on the cooktop. Press the Start keypad.<br>Press WARM ZONE again to turn off the warming element. |
| **DELAY START** | **Delayed start** | Delay Start is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.<br>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section. |
| **COOK TIME** | **Timed cooking** | Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.<br>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section. |
| **STEAM CLEAN** | **Steam cleaning cycle** | See the “Steam Clean” section for more information and helpful tips for the Steam Clean feature.<br>**1.** Remove all racks and accessories from the oven cavity.<br>**2.** Press STEAM CLEAN.<br>**3.** Add 12 oz (355 mL) of distilled or filtered water to the oven bottom.<br>**4.** Press the Start keypad.<br>After 50 minutes, “END” will appear in the display to signal the end of the cycle.<br>**5.** Press the Cancel keypad to clear the display.<br>**6.** Remove any excess water with a sponge or cloth and wipe down oven interior. |
| **CONTROL LOCK (Hold 3 sec)** | **Oven and cooktop control lockout** | **1.** Check that the oven and cooktop are off.<br>**2.** Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds.<br>**3.** A tone will sound and a lock will be displayed.<br>**4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. |

# COOKTOP USE

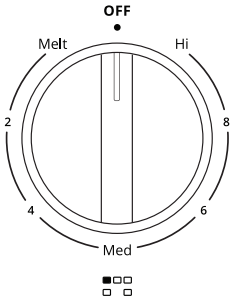
**⚠WARNING**

**Fire Hazard**

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

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

The control knobs can be set to anywhere between Hi and Melt. Push in and turn to setting.




**REMEMBER:** When range is in use, the entire cooktop area may become hot.

## Ceramic Glass

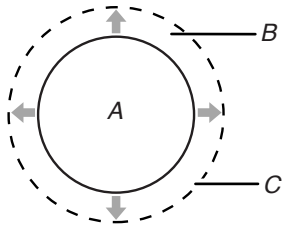
The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.

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

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

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

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




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

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

## Ceramic Glass Cooktop Cleaning

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

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

### Cooktop On Indicator Light

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

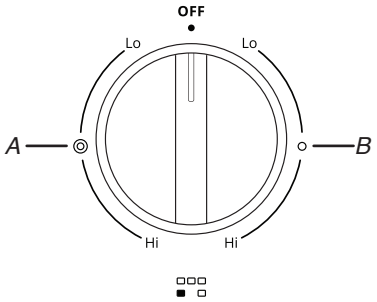
### Hot Surface Indicator Light

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

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

### Dual Zone Cooking Element (on some models)

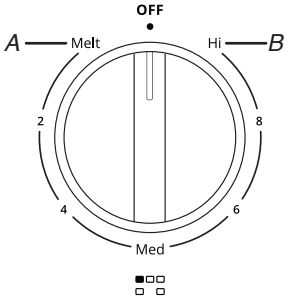
The Dual Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer elements and is recommended for larger size cookware.




*A. Dual*
*B. Single*

### Melt Cooking Element (on some models)

The Melt cooking element offers flexibility due to a wide range of settings between HI and Melt. The HI heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. The lowest setting can be used to prepare sauces and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Melt element.




*A. Melt option*
*B. Hi heat option*

### Warm Zone

**⚠ WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Use the cooktop Warm Zone to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop On indicator light will be displayed when the Warm Zone is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.

**To Use:**

1. To turn on, press WARM ZONE and then the Start keypad.
2. To turn off, press WARM ZONE.

## Cookware

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

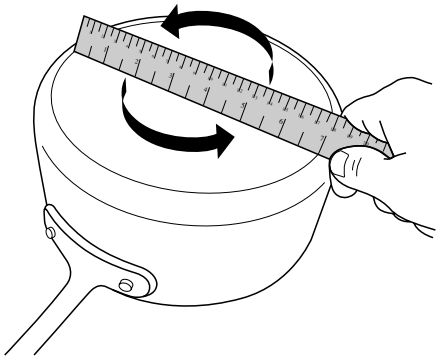
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

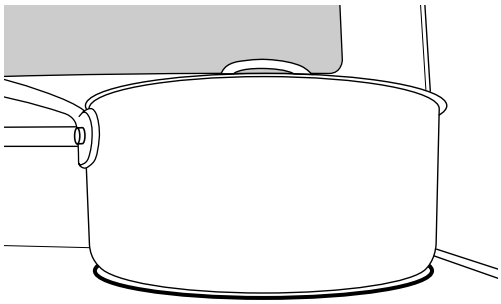
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

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

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



## Home Canning

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

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

# OVEN USE

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

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

## Electronic Oven Controls

### Control Display

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

### Fahrenheit and Celsius

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

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

To exit mode, press the Cancel keypad.

### Keypress Tones

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

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

To exit mode, press the Cancel keypad.

### Demo Mode

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

**To change:** Press the Cancel keypad, the Cancel keypad, the Temp/Time up arrow keypad, TIMER SET/OFF. Repeat to change back and end Demo mode.

### Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

#### Basic Functions

**One Tone**

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

**Three Tones**

- Invalid keypad press

**Four Tones**

- End of cycle

### Oven Temperature Control

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

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

**To Adjust Oven Temperature:**

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

## Sabbath Mode

### (on some models)

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath mode, visit www.star-k.org.

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

- Temp/Time up and down arrow keypads
- Cancel

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

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

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

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

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

### To Activate and Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad.
3. Press the Start keypad.
4. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
5. Press the Start keypad while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant.

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

**NOTE:** If “SAb” does not appear in your display, the Sabbath mode is not active. After Sabbath mode is deactivated, you must activate Sabbath mode by completing steps 1 through 5.

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

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

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

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

**NOTE:** If “SAb” does not appear in your display, the Sabbath mode is not active. After Sabbath mode is deactivated, you must activate Sabbath mode by completing steps 1 through 5.

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

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

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

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

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

**NOTE:** If “SAb” does not appear in your display, the Sabbath mode is not active. After Sabbath mode is deactivated, you must activate Sabbath mode by completing steps 1 through 5.

## Keep Warm

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

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

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

### To Use:

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

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

## Aluminum Foil

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

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

## Positioning Racks and Bakeware

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

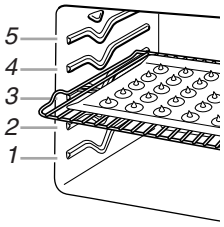
### Bakeware

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

### Racks

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

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




The oven has seven positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

| Flat Rack Position | Type of Food |
|---|---|
| **5** | Broiling/searing meats, hamburgers, steaks, or toast. |
| **4** | Broiling thicker cuts of meat, poultry, fish |
| **3 or 4** | Frozen prepackaged foods, most baked goods, and casseroles. |
| **1 or 2** | Large roasts or poultry |

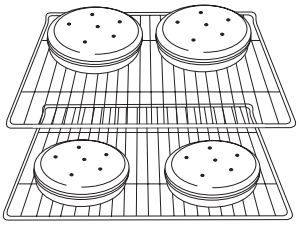
### Multiple Rack Cooking

Two-rack: Use rack positions 2 and 4 or 2 and 5.

### Baking Cookies and Layer Cakes on Two Racks

#### Baking Layer Cakes

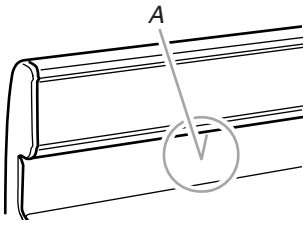
For best results when baking cakes on two racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 4, and a flat rack in rack position 2. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.



### Baking Cookies on Two Racks

For best results when baking cookies on two racks, use the Bake function and place flat racks in positions 2 and 5.

## Oven Vent




*A. Oven vent*

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

## Baking and Roasting

#### Preheating

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

#### Oven Temperature

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

#### Temperature Management System

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

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

## Broiling

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

**IMPORTANT:** Close the door to ensure proper broiling temperature.

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

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

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

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

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

## Cook Time

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

### To Set a Timed Cook:

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

### To Set a Delayed Timed Cook:

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

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY START. The delay oven indicator light will light up.
6. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter the amount of time until desired start.
7. Press the Start keypad.

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

8. Press the Cancel keypad to clear the display.

# RANGE CARE

## Steam Clean

**IMPORTANT:** Do not use oven cleaners or any other additives with Steam Clean.

The Steam Clean feature is designed for light oven cavity bottom cleaning and is not intended to clean heavy or difficult soils. Use the Steam Clean feature as soon as possible after spills occur. The longer a spill sits and dries in the oven, the more difficult it may be to remove.

Allow the range to cool to room temperature before using the Steam Clean feature. If your oven cavity is above 170°F (77°C), "HOT" will appear in the display and the Steam Clean feature will not activate until it cools down.

- Remove all racks and accessories from the oven cavity.
- For best results, pour 12 oz (355 mL) of distilled or filtered water onto the oven bottom.
- The Steam Clean feature will take a total of 50 minutes. "End" will appear in the display at the end of the cycle.

**IMPORTANT:** Since the water in the oven bottom is hot, do not open the oven door during the Steam Clean cycle.

Press the Cancel keypad at any time to end the cycle. The display will return to the time of day.

### Helpful Hints

- Once the Steam Clean cycle is complete, remove all remaining water and debris in the bottom of the oven with a sponge or cloth.
- Wipe any remaining moisture from the oven door interior, oven cavity interior sides, and cooktop.
- Use a soft brush or nylon scrubber to wipe the oven interior. This may help with more stubborn stains.
- If any soil remains, run a second Steam Clean cycle to help loosen debris for easier removal.
- Use the Steam Clean on small spills such as cheese or sauce from pizza or snacks, or drips from casseroles.
- Food spills containing sugar, proteins, or starches may require vigorous scrubbing to remove most of the debris.
- It is recommended to use distilled or filtered water, as tap water may leave mineral deposits on the oven bottom. Use a cloth soaked with vinegar or lemon juice to remove any mineral deposits that may be left after the Steam Clean cycle.

# General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com**. In Canada, refer to the Customer Service section at **www.whirlpool.ca**.

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

## EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

### Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad:
  Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the “Accessories” section for more information.

## STAINLESS STEEL (on some models)

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

### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

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

## METALLIC PAINT (on some models)

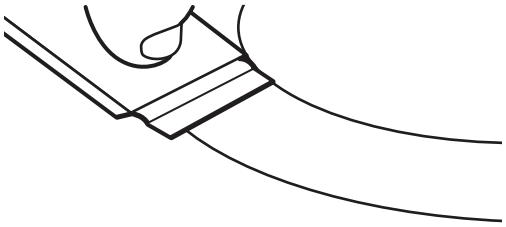
Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because the paint surface may stain.

## CERAMIC GLASS

**Cleaning Method:**

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover, or ammonia.

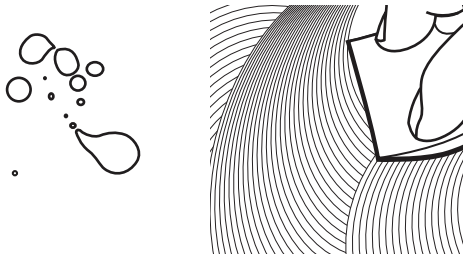
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.



- For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

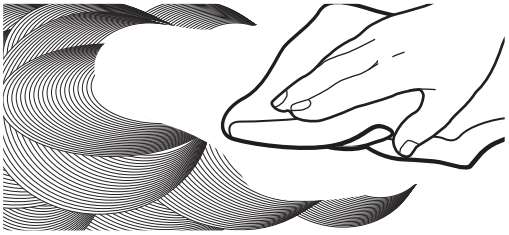
Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of affresh® Cooktop Cleaner to the affected areas.



- Rub affresh® Cooktop Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
- Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



- Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

The Complete Cooktop Cleaner Kit is available for order and includes the following:

- Cooktop Scraper
- Affresh® Cooktop Cleaner
- Blue Cooktop Cleaning Pads

See the “Accessories” section for part numbers and information on ordering.

## COOKTOP CONTROLS

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

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

**Cleaning Method:**

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

## CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the “Accessories” section for more information.

### OVEN RACKS

**Cleaning Method:**

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

### STORAGE DRAWER (on some models)

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

**Cleaning Method:**

- Mild detergent

### OVEN CAVITY

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

Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser can be used on a cool cavity.

If using commercial oven cleaners, follow package directions.

## Oven Light

The oven light is a standard 40 W appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the Off position.

**To Replace:**

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

# TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual, or visit **producthelp.whirlpool.com**. In Canada, visit **www.whirlpool.ca**.

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

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

## Operation

| Problem | Possible Causes | Solutions |
|---|---|---|
| **Nothing will operate** | Power supply cord is unplugged. | Plug into a grounded outlet. |
| | Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. |
| | The control displays an F9 or F9 E0 error code. | The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply. |
| **Cooktop will not operate** | The control knob is set incorrectly. | Push in knob before turning to a setting. |
| | On ceramic glass models, the oven control lockout is set. | See the “Control Lock” keypad feature in the “Feature Guide” section. |
| **Excessive heat around cookware on cooktop** | Cookware that is not the proper size. | Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area. |
| **Cooktop cooking results not what expected** | Control knob set to incorrect heat level. | See the “Cooktop Use” section. |
| | Range is not level. | Level the range. See the Installation Instructions. |
| **Cooktop element cycles on and off on High setting** | Element cycling due to a temperature limiter. | This is normal operation. The element may cycle on and off to keep the cooktop from overheating. |
| **Oven will not operate** | Delay Start is set. | See the “Electronic Oven Controls” section. |
| | Control lock is on. | Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds to unlock. |
| | Control is in Demo mode. | Demo mode will deactivate all oven elements. See “Demo Mode” in the “Electronic Oven Controls” section. |
| | Electronic oven control set incorrectly. | See the “Electronic Oven Controls” section. |
| **Oven temperature too high or too low** | Oven temperature needs adjustment. | See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section. |
| **Oven indicator lights flash** | Power to range is turned on or restored. | See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If the indicator light(s) keep(s) flashing, call for service. See the “Warranty” section for contact information. |
| **Display shows messages** | Power failure (display shows flashing time). | Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See the “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section. |
| | Error code (display shows letter followed by number). | Depending on your model, press the Cancel keypad to clear the display. See “Control Display” in the “Electronic Oven Controls” section. If it reappears, call for service. See the “Warranty” section for contact information. |
| | The Start keypad needs to be pressed so a cycle can begin. | See the “Start” keypad feature in the “Feature Guide” section. |
| **Steam Clean cycle will not operate** | The Steam Clean function has not been entered correctly. | See the “Steam Clean” section. |
| | A Timed Cook function has been entered. | See the “Cook Time” section. |
| | The range is in Sabbath mode. | See the “Sabbath Mode” section. |

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

# ACCESSORIES

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

**Cooktop Care Kit**
(ceramic glass models)
(includes cleaner, protectant, scraper, and applicator pads)
Order Part Number 31605

**Cooktop Protectant**
(ceramic glass models)
Order Part Number 31463A

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

**Affresh® Cooktop Cleaner**
(ceramic glass models)
Order Part Number W10355051

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

**Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner**
Order Part Number W10355010

**Cooktop Scraper**
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

**Granite Cleaner and Polish**
Order Part Number W10275756

**Standard Flat Oven Rack**
Order Part Number W10268578

**Porcelain Broiler Pan and Grid**
Order Part Number 4396923

**Premium Broil Pan and Roasting Rack**
Order Part Number W10123240

# WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address, and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase, including dealer or retailer name and address

## IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting section of the Use and Care Guide or visit producthelp.whirlpool.com.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Whirlpool Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

**Whirlpool Customer eXperience Center**

**In the U.S.A., call 1-800-253-1301. In Canada, call 1-800-807-6777.**

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine whether another warranty applies.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

### WHAT IS COVERED

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated, and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased or, at its sole discretion, replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

### WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator, or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or correction of household electrical or plumbing (e.g., house wiring, fuses, or water inlet hoses).
4. Consumable parts (e.g., light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Whirlpool parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or propane gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God, or use with products not approved by Whirlpool.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration, or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes, unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days.
10. Discoloration, rust, or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including, but not limited to, high salt concentrations, high moisture or humidity, or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pickup or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Whirlpool servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (e.g., trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall) that interfere with servicing, removal, or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered, or not easily determined.

**The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.**

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

### DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Whirlpool makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Whirlpool or your retailer about buying an extended warranty.

### LIMITATION OF REMEDIES: EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

03/17

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Enregistrez votre cuisinière sur **www.whirlpool.com**. Au Canada, enregistrer votre cuisinière sur **www.whirlpool.ca**.

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces numéros figurent sur l'étiquette située dans le coin supérieur droite du cadre avant.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

## Table des matières


**SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE ..... 20**
La bride antibasculement ..... 20
**GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES ..... 23**
**UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON ..... 26**
Plat de cuisson ..... 28
Mise en conserve à la maison ..... 28
**UTILISATION AU FOUR ..... 29**
Commandes électroniques du four ..... 29
Mode Sabbat ..... 29
Maintien au chaud ..... 30
Papier d'aluminium ..... 31
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four ..... 31
Évent du four ..... 31
Cuisson au four et rôtissage ..... 32
Cuisson au gril ..... 32
Durée de cuisson ..... 32
**ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE ..... 33**
Nettoyage à la vapeur ..... 33
Nettoyage général ..... 34
Lampe du four ..... 35
**DÉPANNAGE ..... 36**
**ACCESSOIRES ..... 38**
**GARANTIE ..... 39**

# SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

**Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

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

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

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

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

## La bride antibasculement

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque de basculement**

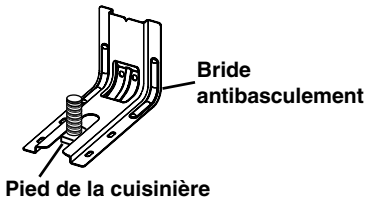
**Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.**

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

**Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.**

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

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




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

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

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

**Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –**

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

**Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

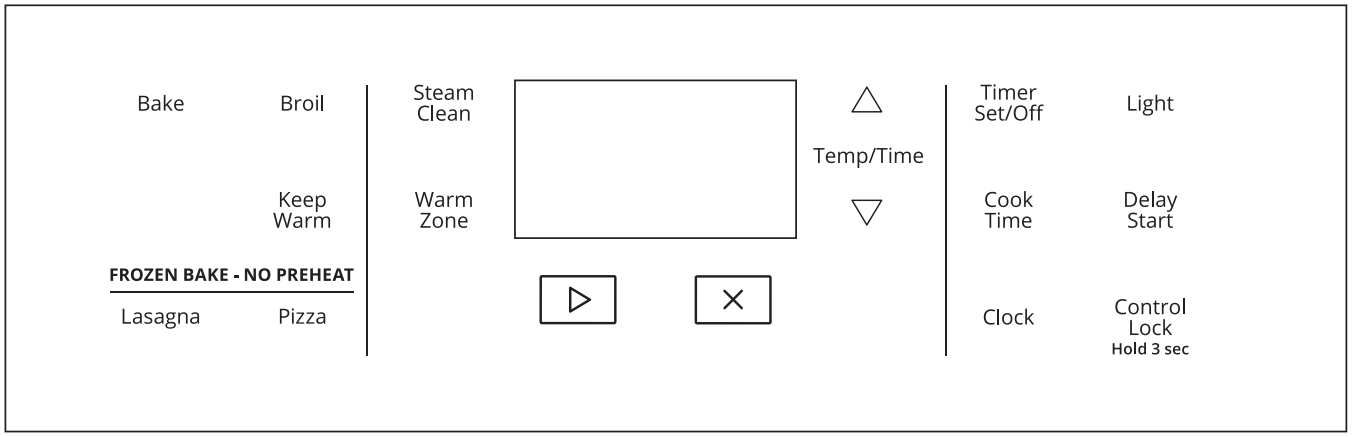
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Reportez-vous à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions de notre site Web sur **www.whirlpool.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section service à la clientèle à **www.whirlpool.ca**.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

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

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




| Touche | Fonction | Instructions |
|---|---|---|
| **CLOCK (horloge)** | **Horloge** | L'horloge peut utiliser un format 12 heures.<br>**1.** Vérifier que le four est éteint.<br>**2.** Appuyer sur CLOCK (horloge).<br>**3.** Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur CLOCK (horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler les minutes.<br>**4.** Appuyer sur CLOCK (horloge) ou la touche mise en marche. |
| **LIGHT (lampe du four)** | **Lampe de la cavité du four** | Appuyer sur LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. |
| **TIMER SET/OFF (arrêt de la minuterie)** | **Minuterie du four** | La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.<br>**1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (arrêt de la minuterie).<br>**2.** Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée.<br>**3.** Appuyer sur la touche mise en marche pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours.<br>**4.** Appuyer sur TIMER SET/OFF pour annuler la minuterie. Ne pas appuyer sur la touche annulation, sinon le four s'éteindra. |
| **Mise en marche** ▷ | **Démarrage de la cuisson** | La touche mise en marche met en marche n'importe quelle fonction du four. Si l'on n'appuie pas sur la touche mise en marche dans les 10 secondes qui suivent, un signal sonore retentit et mise en marche clignote jusqu'à ce que la fonction soit sélectionnée ou annulée. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur la touche mise en marche dans la 30 secondes qui suit, la fonction est annulée et l'heure s'affiche. |
| **Annulation** × | **Fonction de la cuisinière** | La touche annulation désactive toutes les fonctions à l'exception de la minuterie, de la zone de maintien au chaud et du verrouillage des commandes du four. |
| **TEMP/TIME (température/durée)** | **Réglage de la durée et de la température de cuisson** | Les touches à flèche vers le haut et vers le bas de Temp/Time (température/durée) servent à régler la durée et la température. |

| Touche | Fonction | Instructions |
|---|---|---|
| **BAKE (cuisson au four)** | **Cuisson au four et rôtissage** | **1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four).<br>**2.** Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.<br>**3.** Appuyer sur la touche mise en marche.<br>**4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche mise en marche.<br>**5.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. |
| **FROZEN BAKE (cuisson de plats surgelés)** | **Plats préparés surgelés** | **1.** Placer le plat sur une grille plate du four à la position 3 ou 4. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".<br>**REMARQUE :** Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée.<br>**2.** Appuyez sur FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA (cuisson de lasagnes ou pizza surgelée(s).<br>**3.** Utiliser la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler la température recommandée sur l'emballage du plat.<br>**4.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).<br>**5.** Utiliser la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat.<br>**6.** Appuyer sur la touche mise en marche. La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four.<br>**REMARQUE :** La durée de cuisson qui s'affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant.<br>**7.** Appuyer sur la touche mise en marche pour lancer le calcul de la durée de cuisson.<br>**8.** À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Lorsque "End" (fin) est affichée et ◷ clignote, l'on peut ajouter plus de temps, le cas échéant. Appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour régler la durée, puis appuyer sur la touche mise en marche. Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint.<br>**REMARQUE :** Appuyer sur la touche annulation permet de sortir du programme Frozen Bake™ (cuisson de plat surgelé).<br>**9.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. |
| **BROIL (cuisson au gril)** | **Cuisson au gril** | **1.** Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte du four.<br>**2.** Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).<br>**3.** Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.<br>**4.** Appuyer sur la touche mise en marche.<br>**5.** Pour changer la température, répéter l'étape 3 et appuyer sur la touche mise en marche.<br>**6.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. |
| **KEEP WARM (maintien au chaud)** | **Maintien au chaud** | Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.<br>**1.** Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).<br>**2.** Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.<br>**3.** Appuyer sur la touche mise en marche.<br>**4.** Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. |
| **WARM ZONE (zone de maintien au chaud)** | **Zone de maintien au chaud** | Appuyer sur WARM ZONE (zone de maintien au chaud) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson. Appuyer sur la touche mise en marche.<br>Appuyer sur WARM ZONE (zone de maintien au chaud) pour éteindre l'élément de maintien au chaud. |
| **DELAY START (mise en marche différée)** | **Mise en marche différée** | Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.<br>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson". |

| Touche | Fonction | Instructions |
|---|---|---|
| **COOK TIME (durée de cuisson)** | **Cuisson minutée** | La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.<br>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson". |
| **STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur)** | **Programme de nettoyage à la vapeur** | Voir la section "Nettoyage à la vapeur" pour plus d'informations et d'indices utiles sur la caractéristique Steam Clean (nettoyage à la vapeur).<br>**1.** Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four.<br>**2.** Appuyer sur STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur).<br>**3.** Verser 12 oz (355 mL) d'eau distillée ou filtrée sur le fond du four.<br>**4.** Appuyer sur la touche mise en marche.<br>Après 50 minutes, "End" (fin) apparaît sur l'affichage pour signaler la fin du programme.<br>**5.** Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'affichage.<br>**6.** Éliminer tout excédent d'eau avec une éponge ou un chiffon et essuyer l'intérieur du four. |
| **CONTROL LOCK (Hold 3 sec) (verrouillage des commandes [appuyer pendant 3 s])** | **Verrouillage des commandes du four et verrouillage des commandes de la table de cuisson** | **1.** Vérifier que le four et de la table de cuisson sont éteint.<br>**2.** Appuyer pendant 3 secondes sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes).<br>**3.** Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche.<br>**4.** Répéter l'opération pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. |

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

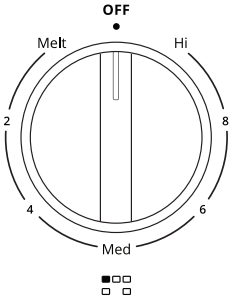
**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'incendie**

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

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre Hi (élevée) et Melt (fondre). Pousser et tourner le bouton jusqu'au réglage choisi..




**N'OUBLIEZ PAS :** Quand la cuisinière est utilisée, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

## Vitrocéramique

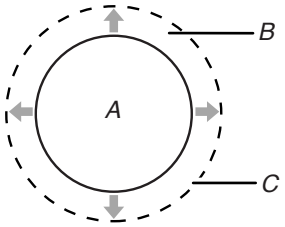
La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal. Il fonctionne également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger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

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

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

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

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




*A. Surface de cuisson*
*B. Ustensiles de cuisson/autoclave*
*C. Dépassement maximum de 1/2" (1,3 cm)*

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

## Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique

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

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

## Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

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

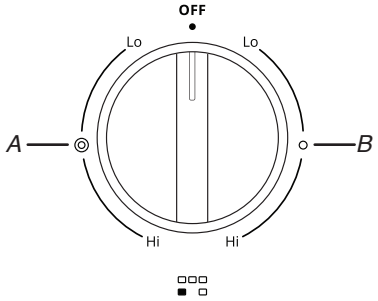
## Témoin lumineux de surface chaude

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

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

## Élément de cuisson à double zone (sur certains modèles)

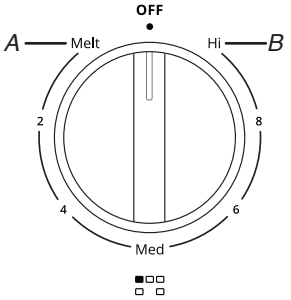
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément extérieur; elle est recommandée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




*A. Double*
*B. Simple*

## Élément de cuisson faire fondre (sur certains modèles)

L'élément Melt (faire fondre) offre plus de souplesse de chauffe grâce à une grande amplitude de réglages entre Hi (élevé) et Melt (faire fondre). L'option de chauffage Hi heat (chaleur élevée) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Le réglage le plus faible peut être utilisé pour préparer des sauces ou de conserver des aliments à basse température. Utiliser des ustensiles de cuisson de dimensions appropriées pour l'élément Melt (faire fondre).




*A. Option Melt (faire fondre)*
*B. Option Hi heat (chauffage élevé)*

## Zone de maintien au chaud

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

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

Utiliser l'élément Warm Zone (zone de maintien au chaud) de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour préserver la qualité des aliments est d'une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément du zone de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu'une autre surface de cuisson.

La surface de l'élément du zone de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (par intermittence). Cependant, le témoin indiquant que l'élément est allumé s'allume lorsque l'élément du zone de maintien au chaud est utilisé.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.

### Utilisation :

1. Pour le mettre en marche, appuyer sur WARM ZONE (zone de maintien au chaud), puis sur la touche mise en marche.
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARM ZONE (zone de maintien au chaud).

## Plat de cuisson

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

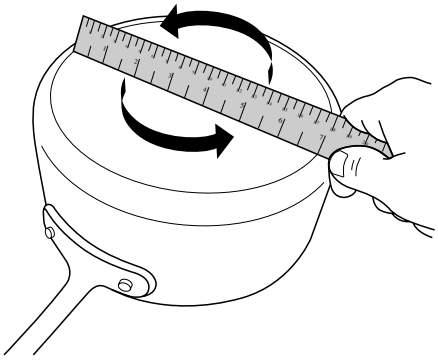
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

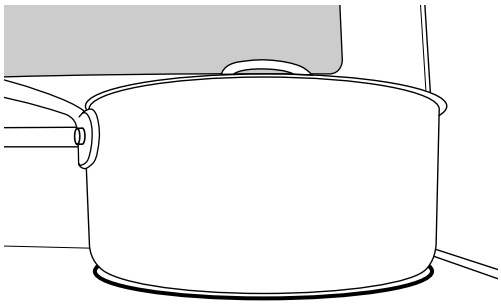
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le plat.



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

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

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



## Mise en conserve à la maison

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

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

# UTILISATION AU FOUR

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

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

## Commandes électroniques du four

### Affichage des commandes

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

### Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut la permuter en degrés Celsius.

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

Pour sortir du mode, appuyer sur la touche annulation.

### Signaux sonores d'appui sur une touche

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

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

Pour sortir de ce mode, appuyer sur la touche annulation.

### Mode de démonstration

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

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

### Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

#### Fonctions basiques

**Un seul signal sonore**

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long).
- Saisie d'une fonction.
- Rappel, se répétant toutes les 20 secondes après les signaux sonores de fin du programme

**Trois signaux sonores**

- Appui sur une touche non valide

**Quatre signaux sonores**

- Fin de programme

### Commande de la température du four

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

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

**Ajustement de la température du four :**

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

## Mode Sabbat

### (sur certains modèles)

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du mode Sabbat, consulter le www.star-k.org.

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

- Touches à flèche vers le haut et vers le bas de Temp/Time (température/durée)
- Annulation

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

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

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

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

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

### Activation et cuisson au four avec le mode Sabbat :

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

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

**REMARQUE :** Si "SAb" ne s'affiche pas, le mode Sabbat n'est pas actif. Pour activer de nouveau le mode Sabbat après l'avoir désactivé, suivre les étapes 1 à 5.

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

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

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

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

**REMARQUE :** Si "SAb" ne s'affiche pas, le mode Sabbat n'est pas actif. Pour activer de nouveau le mode Sabbat après l'avoir désactivé, suivre les étapes 1 à 5.

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

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

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

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

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

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

**REMARQUE :** Si "SAb" ne s'affiche pas, le mode Sabbat n'est pas actif. Pour activer de nouveau le mode Sabbat après l'avoir désactivé, suivre les étapes 1 à 5.

## Maintien au chaud

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

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

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

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

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

**Pour utiliser:**

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).
2. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte.
3. Appuyer sur la touche mise en marche.
4. Placer les aliments dans le four
5. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.

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

## 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 entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

## 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.

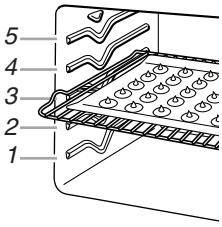
### Ustensiles de cuisson

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

### Grilles

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

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration suivante comme guide.




Le four présente sept positions possibles pour une grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

| Position de la grille plate | Type d'aliment |
|---|---|
| **5** | Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks ou les toasts. |
| **4** | Griller les coupes plus épaisses de viande, de volailles et de poisson. |
| **3 ou 4** | Plats préparés surgelés, produits de boulangerie (la plupart) et mets en sauce. |
| **1 ou 2** | Gros rôtis/volailles |

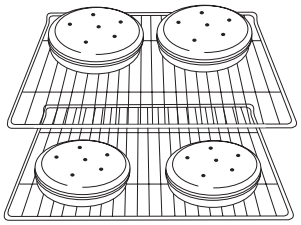
### Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur deux grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4 ou 2 et 5.

### Cuisson au four des gâteaux à étages, sur deux grilles

Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux sur deux grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four) et les grilles plates en positions 2 et 4. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.

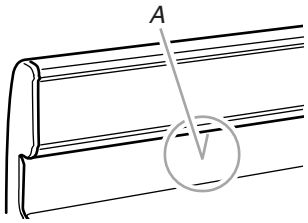
Prévoir un espace d'au moins 3" (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.



### Cuisson au four de biscuits sur deux grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four) et placer les grilles plates en positions 2 et 4.

## Évent du four




*A. Évent du four*

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

## Cuisson au four et rôtissage

### Préchauffage

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

### Température four

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

### Le système de contrôle de la température

Le système de contrôle de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

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

## Cuisson au gril

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

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

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

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

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

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

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

## Durée de cuisson

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

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

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

### Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur la touche mise en marche. L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'affichage.

### Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Le témoin lumineux de la mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour entrer même période de temps jusqu'à ce que la  souhaitée START.
7. Appuyer sur la touche mise en marche.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et/ou d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur la touche mise en marche en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

8. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'affichage.

# ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Nettoyage à la vapeur

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser de nettoyants pour four ou d'autres additifs avec Steam Clean (nettoyage avec vapeur)

La fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) est conçue pour effectuer un nettoyage léger de la cavité du four du bas et non pas pour la saleté intense et difficile à nettoyer. Utiliser la caractéristique Steam Clean (nettoyage avec vapeur) dès que possible après que les renversements se sont produits. Plus les renversements restent dans le four et y sèchent, plus ils seront difficiles à nettoyer.

Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser la caractéristique de nettoyage à la vapeur. Si la température de la cavité du four est supérieure à 170 °F (77 °C), "HOT" (chaud) apparaît sur l'afficheur et la caractéristique de nettoyage à la vapeur ne s'activera pas avant que la cavité ait refroidit.

- Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four.
- Pour de meilleurs résultats, verser 12 oz (355 mL) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four.
- La caractéristique de nettoyage à la vapeur nécessite 50 minutes au total. "End" (fin) apparaît sur l'affichage pour signaler la fin du programme.

**IMPORTANT :** L'eau qui se trouve au fond du four étant chaude, ne pas ouvrir la porte du four pendant le programme de nettoyage à la vapeur.

À tout moment, on peut appuyer sur la touche annulation pour terminer le programme. L'affichage de l'heure est rétabli.

### Conseils utiles

- Une fois le programme de nettoyage à la vapeur terminé, essuyer complètement l'eau et les résidus au fond du four avec une éponge ou un chiffon.
- Essuyer toute humidité présente dans l'intérieur du four, les parois latérales internes de la cavité du four et la table de cuisson.
- Utiliser une brosse à poils doux ou un ustensile de récurage en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Ceci pourra être utile pour les taches les plus tenaces.
- S'il reste des saletés, lancer un deuxième programme de nettoyage à la vapeur pour aider à décoller les résidus afin de faciliter leur nettoyage.
- Utiliser Steam Clean (nettoyage avec vapeur) pour de petits renversements comme des tâches de fromage ou de sauce pour pizzas ou encas, ou encore pour les petits renversements de plats en sauce.
- Les renversements alimentaires contenant du sucre, des protéines ou de l'amidon nécessiteront peut-être un frottement vigoureux pour en enlever la plus grosse partie.
- Il est recommandé d'utiliser une eau distillée ou filtrée car l'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux sur le fond du four. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre ou de jus de citron pour retirer les dépôts minéraux qui peuvent subsister après le programme de nettoyage à la vapeur.

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur **www.whirlpool.com**. Au Canada, consulter la section service à la clientèle à l'adresse **www.whirlpool.ca**.

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

### SURFACES EN EMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

**Méthode de nettoyage :**

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique/des numéros de modèle et de série, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers - pièce numéro W10355010 (non fourni) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

**Méthode de nettoyage :**

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – pièce n° W10355016 (non fournie) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

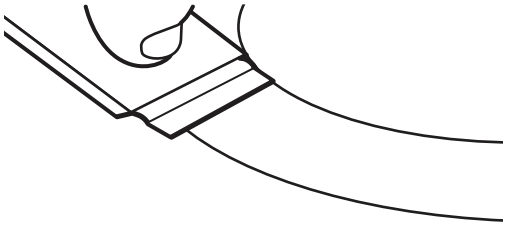
Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

### VITROCÉRAMIQUE

**Méthode de nettoyage :**

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.

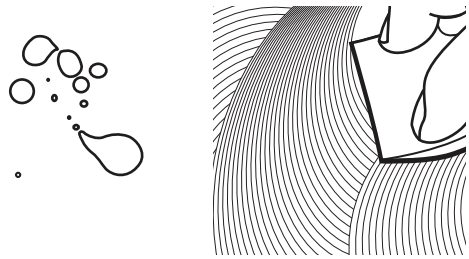


- Pour de meilleurs résultats, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.

- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

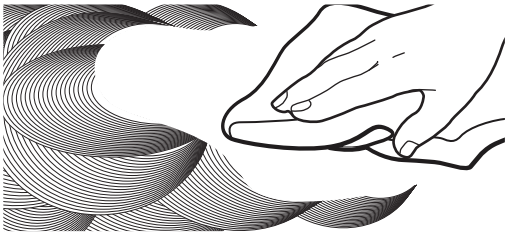
Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson affresh® sur les zones concernées.



- Frotter le nettoyant affresh® sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu de nettoyage des tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
- Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.

3. Faire briller avec un chiffon ou essuie-tout propre et sec.



- Répéter éventuellement les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

Le nécessaire complet de nettoyage des tables de cuisson est disponible à la commande. Il contient :

- Grattoir pour table de cuisson
- Nettoyant pour table de cuisson affresh®
- Tampons bleus de nettoyage des tables de cuisson

Consulter la section "Accessoires" pour les références et les informations de commande.

### COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

**Méthode de nettoyage :**

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

### TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

**Méthode de nettoyage :**

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers - pièce numéro W10355010 (non fourni) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### GRILLES DU FOUR

**Méthode de nettoyage :**

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.

### TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

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

**Méthode de nettoyage :**

- Détergent doux

### CAVITÉ DU FOUR

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

On peut utiliser un ustensile de récurage non abrasif en plastique et un nettoyant modérément abrasif sur une cavité froide.

Pour l'utilisation de nettoyants à four commercial, suivre les directives de l'emballage.

## Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position Off (arrêt).

### Remplacement :

1. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher l'appareil ou reconnecter la source de courant électrique.

# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consultez la page de garantie de ce manuel, ou visitez le site Internet **producthelp.whirlpool.com**. Au Canada, visitez le site Internet **www.whirlpool.ca**.

Il est possible d'adresser ses commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux É-U :

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

Au Canada :

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

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

## Utilisation

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| **Rien ne fonctionne** | Le cordon d'alimentation électrique est débranché. | Brancher sur une prise reliée à la terre. |
| | Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert. | Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. |
| | Le code d'erreur F9 ou F9 E0 est affiché. | Le câblage de la prise électrique du domicile est peut-être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique. |
| **La table de cuisson ne fonctionne pas** | Le bouton de commande est mal réglé. | Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage. |
| | Sur les modèles en vitrocéramique, le verrouillage des commandes du four est réglé. | Voir la caractéristique de la touche "Control Lock" (verrouillage des commandes) dans "Guide des caractéristiques". |
| **Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson** | Ustensiles de cuisson n'ayant pas la bonne taille. | Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson. |
| **La cuisson ne produit pas les résultats escomptés** | Le bouton de commande est réglé sur un niveau de chaleur incorrect. | Voir la section "Utilisation de la table de cuisson". |
| | La cuisinière n'est pas d'aplomb. | Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation. |
| **L'élément de la table de cuisson s'allume et s'éteint en alternance sur le réglage élevé** | Alternance marche/arrêt de l'élément en raison du limiteur de température. | Ce phénomène est normal. L'élément fonctionne par intermittence pour éviter toute surchauffe de la table de cuisson. |
| **Le four ne fonctionne pas** | Delay Start (mise en marche différée) est réglée. | Voir la section "Commandes électroniques du four". |
| | Le verrouillage des commandes est activé. | Appuyer sur la touche CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes pour déverrouiller. |
| | La commande est en mode Démo. | Le mode démonstration désactivera tous les éléments au four. Voir "Mode de démonstration" dans la section "Commandes électroniques du four". |
| | La commande électronique du four est mal réglée | Voir la section "Commandes électroniques du four". |
| **La température du four est trop élevée ou trop basse** | Il faut ajuster la température du four. | Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four". |
| **Les témoins lumineux du four clignotent** | L'alimentation de la cuisinière vient d'être établie ou rétablie. | Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact. |

| Problème | Causes possibles | Solutions |
|---|---|---|
| **Des messages s'affichent** | Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante). | Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la fonction de la touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques". |
| | Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro). | En fonction du modèle, appuyer sur la touche annulation pour effacer l'affichage. Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact. |
| | Il faut appuyer sur la touche mise en marche pour qu'un programme puisse commencer. | Voir la caractéristique de touche "Mise en marche" à la section "Guide des caractéristiques". |
| **Le programme de nettoyage à la vapeur ne fonctionne pas** | La fonction d'autonettoyage n'a pas été correctement entrée. | Voir la section "Nettoyage à la vapeur". |
| | Une fonction de cuisson minutée a été entrée. | Voir la section "Durée de cuisson". |
| | La cuisinière est au mode Sabbat. | Voir la section "Mode Sabbat". |
| **La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus** | La cuisinière n'est pas d'aplomb. | Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation. |
| | Le réglage de température était incorrect. | Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable. |
| | La température du four est mal calibrée. | Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four". |
| | Le four n'a pas été préchauffé. | Voir la section "Cuisson au four et rôtissage". |
| | Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée. | Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". |
| | La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson au four. | Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". |
| | La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat. | Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. |
| | Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four plus ternes ou plus foncés. | Diminuer la température du four de 25 °F (15 °C), ou déplacer la grille plus haut dans le four. |
| | Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four brillants ou plus clairs. | Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four. |
| | Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée. | Ajuster la durée de cuisson. |
| | La porte du four n'a pas été fermée. | Vérifier que les ustensiles de cuisson au four n'empêchent pas la porte de se fermer. |
| | La porte du four a été ouverte durant la cuisson. | L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues. |
| | La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base. | Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four. |
| | Les croûtes de tarte brunissent trop tôt. | Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four. |
| | L'échelle de température a été changée de Fahrenheit à Celsius. | Les aliments sont trop cuits ou brûlés même aux basses températures. Voir "Fahrenheit et Celsius" dans la section "Commandes électroniques du four". |

# ACCESSOIRES

Pour les accessoires aux États-Unis, consulter notre site Web **www.whirlpool.com** ou nous contacter au **1-800-253-1301**.
Aux Canada, consulter notre site Web **www.whirlpool.ca** ou nous contacter au **1-800-807-6777.**

**Ensemble d'entretien de la table de cuisson**

(modèles en vitrocéramique)
(comprend le nettoyant, le protecteur, le grattoir et les tampons d'application)
Commander la pièce n° 31605

**Protecteur de table de cuisson**

(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° 31463A

**Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®**

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce n° W10355049

**Nettoyant pour table de cuisson affresh®**

(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° W10355051

**Nettoyant pour acier inoxydable affresh®**

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce n° W10355016

**Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers**

Commander la pièce n° W10355010

**Grattoir pour table de cuisson**

(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° WA906B

**Nettoyant et poli pour granit**

Commander la pièce n° W10275756

**Grille de four plate standard**

Commander la pièce n° W10268578

**Lèchefrite et grille en porcelaine**

Commander la pièce n° 4396923

**Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure**

Commander la pièce n° W10123240

# GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

## SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage du guide d'utilisation et d'entretien ou rendez-vous sur le site whirlpool.ca.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Whirlpool. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au :

**Centre d'eXpérience de la clientèle Whirlpool**

**Aux É.-U., composez le 1 800 253-1301. Au Canada, composez le 1 800 807-6777.**

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

## GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

### CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Whirlpool") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à couvrir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

### CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consomptibles (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation).
5. Défauts ou dommages résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires autres que d'origine Whirlpool.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz propane.
7. Dommages causés par : accident, mauvaise utilisation, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou utilisation de produits non approuvés par Whirlpool.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Whirlpool autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

**Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.**

### CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

### EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Whirlpool décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Whirlpool ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

### LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

03/17

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su producto en línea en **www.whirlpool.com**. En Canadá, registre su estufa en **www.whirlpool.ca**.

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en el lado superior izquierdo del marco frontal del horno.

Número de modelo _____ Número de serie _____

## Índice


**SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....40**
Soporte antivuelco.....40
**GUÍA DE CARACTERÍSTICAS.....43**
**USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....46**
Utensilios de cocina.....48
Envasado casero.....48
**USO DEL HORNO.....49**
Controles electrónicos del horno.....49
Modo Sabbath.....49
Mantener caliente.....51
Papel de aluminio.....51
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....51
Ventilación del horno.....52
Cómo hornear y asar.....52
Asar a la parrilla.....52
Tiempo de cocción.....53
**CUIDADO DE LA ESTUFA.....53**
Limpieza con vapor.....53
Limpieza general.....54
Luz del horno.....55
**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....56**
**ACCESORIOS.....58**
**GARANTÍA.....59**

# SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

## Soporte antivuelco

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

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de Vuelco**

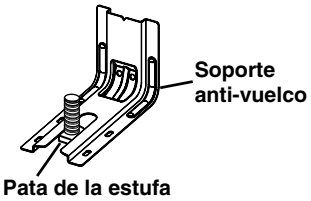
**Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.**

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

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

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

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




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

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCIÓRESE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.
- No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.
- NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.
- Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan la base lisa lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al cableado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.
- Utensilios de estufa vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.
- No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción quebrada y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
- Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.
- Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Ubicación de las parrillas del horno - coloque siempre las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno está caliente, no deje que el agarrador de ollas toque el elemento calefactor caliente en el horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO - No obstante su color oscuro, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido suficiente tiempo para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras - entre estas superficies se encuentran los orificios de los conductos de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.

**Para estufas con función de autolimpieza -**

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No use productos de limpieza para hornos - No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores para el forro del horno de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.
- Antes de realizar la autolimpieza del horno - quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

**Para unidades con campana de ventilación -**

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

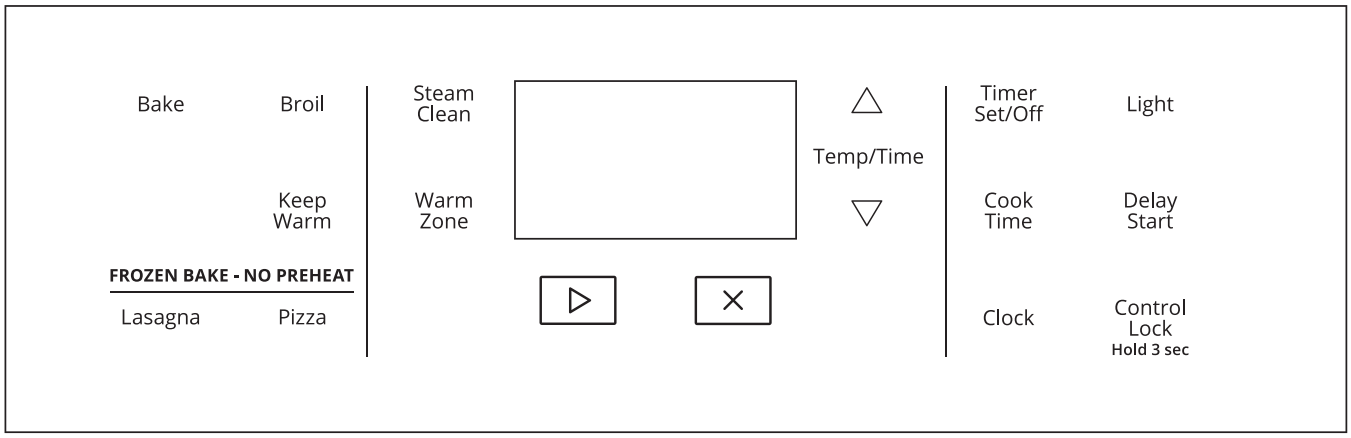
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestro sitio web en **www.whirlpool.com** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente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

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**




| Tecla | Función | Instrucciones |
|---|---|---|
| **CLOCK (Reloj)** | **Reloj** | Este reloj usa un ciclo de 12 horas.<br>**1.** Verifique que el horno esté apagado.<br>**2.** Presione CLOCK (Reloj).<br>**3.** Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar la horas. Presione CLOCK (Reloj) para cambiar a minutos. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar los minutos.<br>**4.** Presione CLOCK (Reloj) o la tecla Inicio. |
| **LIGHT (Luz)** | **Luz de la cavidad del horno** | Presione LIGHT (Luz) para encender y apagar la luz. |
| **TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador)** | **Temporizador del horno** | El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.<br>**1.** Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador).<br>**2.** Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar la duración del tiempo.<br>**3.** Presione la tecla Inicio para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva.<br>**4.** Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador. No presione la tecla Cancelar, ya que se apagará el horno. |
| **Inicio** ▷ | **Inicio de cocción** | La tecla Inicio iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona la tecla Inicio en menos de 10 segundos, se emitirá un tono. Si no se presiona la tecla Inicio en menos de 30 segundos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla. |
| **Cancelar** × | **Función de la estufa** | La tecla Cancelar detiene todas las funciones, con excepción del temporizador, área de calentamiento, y bloqueo de los controles del horno |
| **TEMP/TIME (Temperatura/Hora)** | **Ajuste de la temperatura y de la hora** | Las teclas con las flechas hacia arriba y hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) se utilizan para ajustar la hora y temperatura. |

| Tecla | Función | Instrucciones |
|---|---|---|
| **BAKE (Hornear)** | **Hornear y asar** | **1.** Presione BAKE (Hornear).<br>**2.** Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima.<br>**3.** Presione la tecla Inicio.<br>**4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione la tecla Inicio.<br>**5.** Presione la tecla Cancelar cuando haya terminado. |
| **FROZEN BAKE (Hornear congelada)** | **Alimentos previamente empaquetados** | **1.** Ubique los alimentos en una rejilla plana del horno en la parrilla 3 o 4. Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.<br>**NOTA:** Cocine un solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™.<br>**2.** Presione FROZEN BAKE LASAGNA (Hornear lasaña congelada) o PIZZA.<br>**3.** Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) según lo recomiende el envase del alimento.<br>**4.** Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).<br>**5.** Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase del alimento.<br>**6.** Presione la tecla Inicio. La estufa calculará el tiempo de cocción óptimo con base en la temperatura actual del horno.<br>**NOTA:** El tiempo de cocción que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción requerido estimado según lo calcula el control del horno. Puede ser diferente del tiempo que usted haya introducido. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos al menos 2 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea.<br>**7.** Presione la tecla Inicio para iniciar el tiempo calculado.<br>**8.** Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Siga las indicaciones que aparecen en ◷ la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. A menos que se seleccione más tiempo, el elemento de hornear se apaga.<br>**NOTA:** Al presional Cancel (Cancelar) saldrá del ciclo Frozen Bake.<br>**9.** Presione la tecla Cancelar cuando haya terminado. |
| **BROIL (Asar a la parrilla)** | **Asar a la parrilla** | **1.** Coloque los utensilios de cocción en el horno y cierre la puerta del horno.<br>**2.** Presione BROIL (Asar a la parrilla).<br>**3.** Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima.<br>**4.** Presione la tecla Inicio.<br>**5.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 3 y presione la tecla Inicio.<br>**6.** Presione la tecla Cancelar cuando haya terminado. |
| **KEEP WARM (Mantener caliente)** | **Mantener caliente** | Los alimentos deberán estar a la temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente.<br>**1.** Presione KEEP WARM (Mantener caliente).<br>**2.** Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima.<br>**3.** Presione la tecla Inicio.<br>**4.** Presione la tecla Cancelar cuando haya terminado. |
| **WARM ZONE (Zona de calentamiento)** | **Área de calentamiento** | Presione WARM ZONE (Zona de calentamiento) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción. Presione la tecla Inicio.<br>Presione WARM ZONE (Zona de calentamiento) para apagar el elemento calentador. |
| **DELAY START (Inicio diferido)** | **Inicio diferido** | Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen como es debido.<br>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Tiempo de cocción”. |

| Tecla | Función | Instrucciones |
|---|---|---|
| **COOK TIME (Tiempo de cocción)** | **Cocción programada** | La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cocer durante un tiempo fijo y/o apagarse automáticamente.<br>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Tiempo de cocción”. |
| **STEAM CLEAN (Limpieza con vapor)** | **Ciclo de limpieza con vapor** | Vea la sección “Steam Clean” (Limpieza con vapor) para obtener más información y consejos útiles sobre la función de limpieza con vapor.<br>**1.** Quite todas las rejillas y los accesorios de la cavidad del horno.<br>**2.** Presione STEAM CLEAN (Limpieza con vapor).<br>**3.** Agregue 12 oz (355 mL) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno.<br>**4.** Presione la tecla Inicio.<br>Después de 50 minutos, aparecerá “END” (Finalizado) en la pantalla para indicar el final del ciclo.<br>**5.** Presione la tecla Cancel (Cancelar) para borrar lo que aparece en la pantalla.<br>**6.** Quite el exceso de agua con una esponja o un paño, y limpie el interior del horno. |
| **CONTROL LOCK (Hold 3 sec) (Bloqueo del control [mantenga presionado 3 s])** | **Bloqueo de controles del horno y la superficie de cocción** | **1.** Verifique que el horno y la superficie de cocción estén apagados.<br>**2.** Mantenga presionado CONTROL LOCK (hold 3 sec) (Bloqueo del control [mantenga presionado 3 s]) durante 3 segundos.<br>**3.** Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla.<br>**4.** Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón. |

# USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

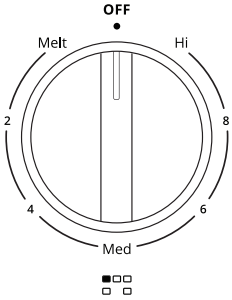
**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de Incendio**

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

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

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre Hi (Alta) y Melt (Derretir). Empuje y gire hacia un ajuste.




**RECUERDE:** Cuando se esté usando la estufa, toda la superficie de cocción se puede calentar.

## Vidrio de cerámica

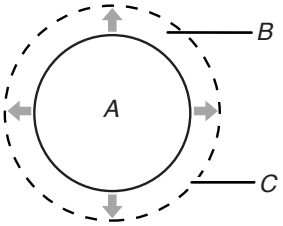
El área de la superficie de cocción se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. Ese es el funcionamiento normal. También se encenderá y se apagará al azar nuevamente incluso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

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

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y raspaduras y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador para superficies de cocción de vidrio de cerámica para las manchas rebeldes. No use productos de limpieza o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, pieza número 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vidrio de cerámica. Consulte la sección “Cuidado de la estufa” para obtener información adicional.

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

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica podría romperse cuando se quite la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y las manchas tan pronto como le sea posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, éstos pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como una tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.




*A. Área de cocción en la superficie*
*B. Utensilio de cocina/envasador*
*C. 1/2" (1,3 cm) de saliente máxima*

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una óptima conducción del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.

- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente estriados o con pequeños canales.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

## Limpieza de la superficie de cocción de vidrio de cerámica

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y abrasiones y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador para superficies de cocción de vidrio de cerámica para las manchas rebeldes. No use productos de limpieza o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, pieza número 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vidrio de cerámica. Consulte la sección “Cuidado de la estufa” para obtener información adicional.

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

## Luz indicadora de encendido de superficie de cocción

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

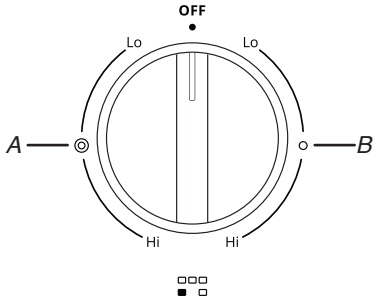
## Luz indicadora de superficie caliente

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

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

## Elemento de la zona de cocción dual (en algunos modelos)

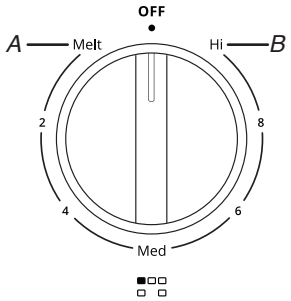
El elemento de cocción de la zona dual le ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el exterior, y se recomienda para los utensilios de cocina de tamaño más grande.




*A. Dual*
*B. Simple*

## Elemento de cocción para derretir (en algunos modelos)

El elemento de cocción para derretir ofrece flexibilidad debido a que tiene una amplia variedad de ajustes entre Hi (Alto) y Melt (Derretir). La opción de calor Hi (Alto) puede usarse para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. El ajuste más bajo puede usarse para preparar salsas y mantener los alimentos a baja temperatura. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento de cocción para derretir.




*A. Opción Melt (Derretir)*
*B. Opción de calor Hi (Alto)*

## Elemento Warm Zone (Elemento de zona de calentamiento)

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

Use el elemento Warm Zone (Elemento de zona de calentamiento) de la superficie de cocción para mantener calientes los alimentos cocidos. Se recomienda una hora como tiempo máximo para mantener la calidad de la comida.

No lo use para calentar alimentos fríos.

El elemento de Warm Zone (Elemento de zona de calentamiento) puede usarse solo o cuando se use cualquiera de las otras áreas de cocción de la superficie.

El área del elemento Warm Zone (Elemento de zona de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz de Cooktop On (Superficie de cocción encendido) se encenderá mientras se esté usando el elemento Warm Zone (Elemento de zona de calentamiento) de la superficie de cocción.

- Use sólo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que los mismos se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes de horno para remover la comida.

### Cómo usar:

1. Para encender, presione WARM ZONE (Zona de calentamiento) y luego la tecla Inicio.
2. Para apagar, presione WARM ZONE (Zona de calentamiento).

## Utensilios de cocina

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

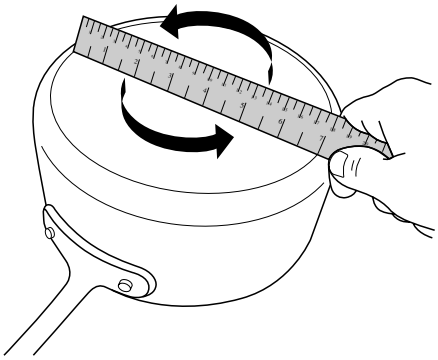
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

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

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

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

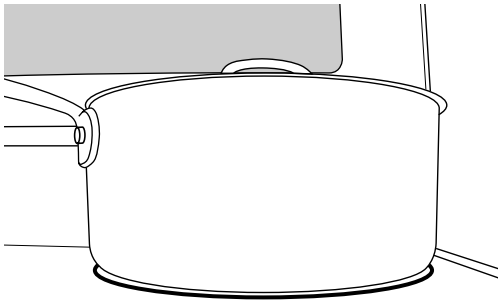
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

| Utensilios de cocina | Características |
|---|---|
| **Aluminio** | ■ Se calienta de manera rápida y uniforme.<br>■ Sirve para todos los tipos de cocción<br>■ Es mejor que sea de espesor mediano o pesado para cumplir mejor con las funciones de cocción.<br>■ Podría dejar restos de aluminio, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. |
| **Hierro fundido** | ■ Se calienta de manera lenta y uniforme.<br>■ Es bueno para dorar y freír<br>■ Mantiene el calor para una cocción lenta.<br>■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción. |
| **Cerámica o vidrio de cerámica** | ■ Siga las instrucciones del fabricante.<br>■ Calienta de manera lenta pero no uniforme.<br>■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio<br>■ Podría rayar la superficie de cocción. |
| **Cobre** | ■ Se calienta de manera rápida y uniforme.<br>■ Puede dejar restos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.<br>■ Podría dejar manchas permanentes o pegotes en la superficie de cocción si se calienta en exceso. |
| **Barro cocido** | ■ Siga las instrucciones del fabricante.<br>■ Use con ajustes de calor bajo.<br>■ Podría rayar la superficie de cocción. |
| **Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana** | ■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.<br>■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso. |
| **Acero inoxidable** | ■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme.<br>■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme. |

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



## Envasado casero

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

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

# USO DEL HORNO

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

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

## Controles electrónicos del horno

### Pantalla de control

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

### Fahrenheit y Celsius

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

**Para cambiar:** Mantenga presionada la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Hora) durante 5 segundos. Se escuchará un tono y aparecerá "°C" o "°F" en la pantalla. Repítalo para regresarlo al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione la tecla Cancelar.

### Tonos de presión de teclas

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

**Para cambiar:** Mantenga presionada la tecla LIGHT (Luz) durante 5 segundos. Repítalo para regresarlo al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione la tecla Cancelar.

### Modo de demostración

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

**Para cambiar:** Presione la tecla Cancelar, la tecla Cancelar, la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Hora), TIMER SET/OFF (Fijar/apagar el temporizador). Repítalo para regresarlo al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

### Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

#### Funciones básicas

**Un tono**

- Presión de tecla válida
- El horno se precalentó (tono largo).
- Se ha ingresado una función.
- Señal recordatoria, se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

**Tres tonos**

- Se presionó una tecla no válida

**Cuatro tonos**

- Fin del ciclo

### Control de la temperatura del horno

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

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

**Para ajustar la temperatura del horno:**

1. Mantenga presionada la tecla con la flecha hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo "0°F CAL" o "00"
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para aumentar o disminuir la temperatura 5°F (3°C). El ajuste puede fijarse entre 30°F (18°C) y -30°F (-18°C).
3. Presione la tecla Inicio.

## Modo Sabbath

### (en algunos modelos)

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con modo Sabbath (modo de día de descanso), visite www.star-k.org.

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

- Teclas con las flechas hacia arriba y hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora)
- Tecla Cancelar

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

Cuando se restablezca la energía después de un corte de corriente, el horno se volverá a fijar en el modo Sabbath (modo de día de descanso) y seguirá cumpliendo con el descanso con los elementos de horneado apagados hasta que se presione la tecla Cancelar.

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

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

En el día festivo, la temperatura del horno se puede cambiar una vez que el horno esté en modo Sabbath (modo de descanso) si se presionan la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) . La temperatura del horno cambiará 25 °F (14 °C) cada vez que se presionen la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora). Presione la tecla inicio para activar la nueva temperatura. La pantalla no cambiará y no habrán sonidos durante este ajuste.

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora).
3. Presione la tecla Inicio.
4. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
5. Presione la tecla Inicio mientras “SAb” está destellando para ingresar al modo Sabbath (modo de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath.

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

**NOTA:** Si no aparece “SAb” en la pantalla, el modo Sabbath (modo de día de descanso) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (modo de día de descanso) se desactiva, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

**Para fijar Timed Bake (Horneado programado) utilizando el modo Sabbath (modo de descanso) (en algunos modelos):**

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una duración de cocción.
5. Presione la tecla Inicio.
6. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
7. Presione la tecla Inicio mientras “SAb” está destellando para ingresar al modo Sabbath (modo de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath. Se encenderán las luces de Bake (Horneado), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción).

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

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

**NOTA:** Si no aparece “SAb” en la pantalla, el modo Sabbath (modo de día de descanso) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (modo de día de descanso) se desactiva, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

**Para fijar Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (modo de descanso) (en algunos modelos):**

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una duración de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Retraso).
6. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar un tiempo de inicio.
7. Presione la tecla Inicio.
8. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
9. Presione la tecla Inicio mientras “SAb” está destellando para ingresar al modo Sabbath (modo de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath. Las luces indicadoras de On (Encendido) y Delay (Retraso) se encenderán.

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

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

**NOTA:** Si no aparece “SAb” en la pantalla, el modo Sabbath (modo de día de descanso) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (modo de día de descanso) se desactiva, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

## Mantener caliente

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

**IMPORTANTE:** Los alimentos deberán estar a la temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente. Los alimentos se pueden mantener adentro por hasta 1 hora. Sin embargo, panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con la función Keep Warm (Mantener caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La característica de Keep Warm (Mantener caliente) le permite mantener los alimentos cocidos a una temperatura lista para servirse.

### Para usar:

1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima.
3. Presione la tecla Inicio.
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione la tecla Cancelar cuando haya terminado.

**NOTA:** La temperatura se puede cambiar en cualquier momento presionando la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar la temperatura deseada y luego presionar la tecla Inicio.

## Papel de aluminio

**IMPORTANTE:** Para evitar daños permanentes en el acabado del piso del horno, no lo cubra con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

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

## Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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

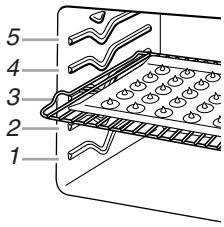
### Utensilios para hornear

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

### Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

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




El horno cuenta con siete posiciones para las parrillas planas, como se muestra en la ilustración anterior y la siguiente tabla.

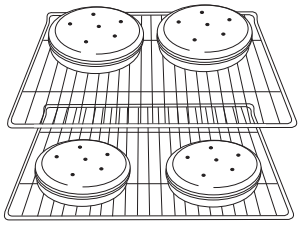
| Posición de parrilla plana* | Tipo de alimento |
|---|---|
| **5** | Asar/dorar rápidamente carnes, hamburguesas, filetes o tostadas. |
| **4** | Asar carnes de corte grueso, pollos, pescado. |
| **3 or 4** | Alimentos congelados y empaquetados, la mayoría de los productos de bollería y guisos. |
| **1 or 2** | Asados o aves grandes |

### Cocción en varias parrillas

Dos parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4 o 2 y 5.

### Horneado de galletas y pasteles de capas en dos parrillas

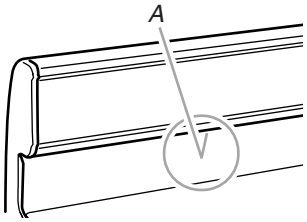
Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Hornear), una parrilla plana en la posición 4, y una parrilla plana en la posición 2. Ponga los pasteles en las parrillas como se muestra. Mantenga al menos 3" (7,6 cm) de espacio entre la parte delantera de las parrillas y los pasteles delanteros.



### Horneado de galletas en dos parrillas

Para obtener mejores resultados al hornear galletas con dos parrillas, use las parrillas 2 y 5 con la función Bake (Hornear)

## Ventilación del horno




*A. Ventilación del horno*

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse; de lo contrario, se producirá una circulación de aire deficiente que afectará los resultados de la cocción y de la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

## Cómo hornear y asar

### Precalentamiento

Cuando comience un ciclo de Bake (Hornear), el horno comenzará el precalentamiento después de que presione Inicio. El horno tardará aproximadamente 12 a 15 minutos en alcanzar los 350 °F (177 °C) con todas las parrillas proporcionadas dentro de la cavidad del horno. Las temperaturas más altas tardarán más en precalentarse. El ciclo de precalentamiento eleva la temperatura del horno rápidamente. La temperatura real del horno sobrepasará la temperatura que ajuste para contrarrestar la pérdida de calor cuando abra la puerta del horno para insertar los alimentos. Esto garantiza que cuando ponga los alimentos en el horno, este comience a la temperatura adecuada. Inserte los alimentos cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta del horno durante el precalentamiento antes del tono

### Temperatura del horno

Mientras se mantenga en uso, los elementos del horno se encenderán y apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero pueden bajar o subir la temperatura en cualquier momento durante este proceso. Al abrir la puerta del horno mientras esté en uso, se liberará aire caliente y enfriará el horno, lo que puede impactar el tiempo de cocción y los resultados. Se recomienda que use la luz del horno para monitorear el avance de la cocción.

### Sistema de control de la temperatura

El sistema de control de la temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y horneado para mantener un rango de temperaturas preciso para obtener resultados óptimos de cocción. Los elementos para hornear y asar, o los quemadores, se encienden y apagan a intervalos. En los modelos de estufa por convección, el ventilador funcionará durante el precalentamiento y puede encendense y apagarse en intervalos cortos durante el horneado para ofrecer los mejores resultados. Esta función se activa automáticamente cuando el horno se encuentra en uso.

Antes de hornear o asar, ubique las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. Cuando ase alimentos, no es necesario que espere hasta el final del ciclo de precalentamiento para colocar los alimentos, a menos que la receta lo indique.

## Asar a la parrilla

Cuando ase, precaliente el horno durante dos minutos antes de insertar los alimentos, a menos que la receta indique otra cosa. Ubique los alimentos en la rejilla de una charola para asar y después en el centro de la parrilla del horno.

**IMPORTANTE:** Cierre la puerta para cerciorarse de que la temperatura sea la correcta.

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

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

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar con rejilla, que está diseñada para drenar jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

**NOTA:** Es normal que haya olores y humo cuando el horno se use las primeras veces o si tiene mucha suciedad.

## Tiempo de cocción

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

### Para fijar una cocción programada:

1. Presione BAKE (Hornear). Se encenderá la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una temperatura que no sea la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione la tecla Inicio. En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione la tecla Cancelar para borrar la pantalla.

### Para fijar una cocción programada diferida:

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una temperatura que no sea la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Retraso) del horno.
6. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar la hora del día para iniciar la función.
7. Presione la tecla Inicio.

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. El ajuste de la temperatura y/o el tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de presionar Start (Inicio) y repetir los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione la tecla Cancelar para borrar la pantalla.

# CUIDADO DE LA ESTUFA

## Limpieza con vapor

**IMPORTANTE:** No utilice limpiadores de horno ni otros aditivos en la limpieza con vapor.

La característica de Steam Clean (Limpieza con vapor) está diseñada para la limpieza ligera de la cavidad inferior del horno y no tiene por objetivo limpiar suciedad rebelde o abundante. Use la característica de Steam Clean (Limpieza con vapor) lo antes posibles después de que haya ocurrido el derrame. Entre más tiempo pase y más se seque un derrame en el horno, podrá ser más difícil limpiarlo.

Deje que la estufa se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar la característica Steam Clean (Limpieza con vapor). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 170°F (77°C), aparecerá en la pantalla “HOT” (Caliente) y el ciclo de limpieza no se activará hasta que se enfríe la cavidad del horno.

- Saque todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno.
- Para obtener mejores resultados, use 10 oz (295 mL) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno.
- La característica Steam Clean (Limpieza con vapor) demorará un total de 50 minutos. Aparecerá “End” (Terminado) en la pantalla al final del ciclo.

**IMPORTANTE:** Debido a que el agua en la parte inferior del horno está caliente, no abra el mismo durante el ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor).

Presione la tecla Cancelar en cualquier momento para terminar el ciclo. La pantalla volverá a la hora del día.

### Consejos útiles

- Una vez que se haya terminado el ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor), retire toda el agua y la suciedad que quede en la parte inferior del horno con una esponja o con un paño.
- Seque la humedad restante del interior de la puerta del horno, los lados interiores de la cavidad del mismo y la superficie de cocción.
- Use un cepillo suave o un raspador de plástico para limpiar el interior del horno. Esto puede ayudar con manchas más rebeldes.
- Si queda algo suciedad, ponga a funcionar un segundo ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor), para ayudar a ablandar los desechos para que se quiten con más facilidad.
- Use Steam Clean (Limpieza con vapor) en derrames pequeños, como podrían ser de queso o salsa de una pizza o bocadillos, o goteos de guisados.
- Podría ser necesario refregar vigorosamente para limpiar la mayoría de los derrames de alimentos que contengan azúcar, proteínas o almidón.
- Se recomienda usar agua destilada o filtrada, ya que el agua del grifo puede dejar depósitos de minerales en la base del horno. Use un paño remojado con vinagre o jugo de limón para quitar los depósitos de minerales que puedan haber quedado después del ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor).

# Limpieza general

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados, y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección de preguntas frecuentes de nuestro sitio web, en **www.whirlpool.com**. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente en **www.whirlpool.ca**.

Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño o una esponja suaves, a menos que se indique otra cosa.

## SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa: esos derrames pueden afectar el acabado.

**Método de limpieza:**

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie con cuidado alrededor de la placa con el número de modelo/serie/clasificación porque el fregado puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):
  Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

## ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

**NOTA:** Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, aún si solo se usan una vez o en forma limitada.

**Método de limpieza:**

Frote en la dirección de la veta para evitar causar daños.

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

## PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

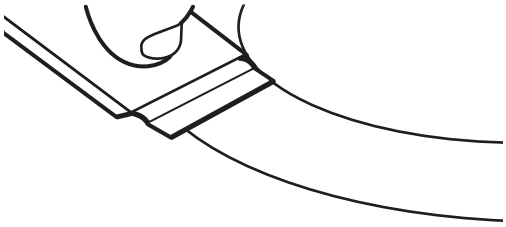
No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

## VIDRIO DE CERÁMICA

**Método de limpieza:**

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use estopa de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco.

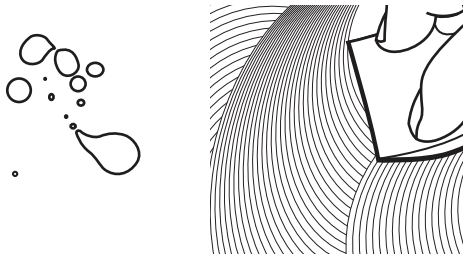
1. Quite el alimento/residuos con el raspador para superficies de cocción.



- Para obtener mejores resultados, use un raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción está tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno mientras raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción a un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para quitar los residuos.

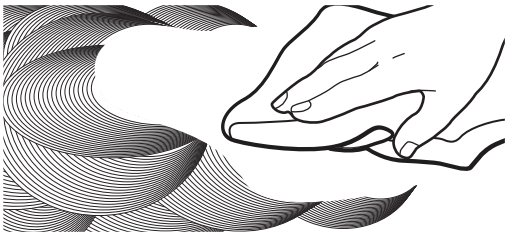
Deje que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de proceder con el paso 2.

2. Aplique unas pocas gotas pequeñas de limpiador de superficie de cocción affresh® a las áreas afectadas.



- Frote limpiador de superficies de cocción affresh® sobre la superficie de cocción con la almohadilla azul de limpieza para superficies de cocción. Se necesita algo de presión para quitar las manchas rebeldes.
- Deje que el limpiador se seque hasta alcanzar una opacidad blanca antes de proceder con el paso 3.

3. Saque brillo con un paño limpio y seco o una toalla de papel limpia y seca.



- Repita los pasos 1 a 3 de ser necesario para manchas rebeldes o quemadas.

El juego completo de limpiador de superficie de cocción está disponible para ordenar e incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
- Limpiador de superficies de cocción affresh®
- Almohadillas azules de limpieza para superficies de cocción

Vea la sección “Accesorios” para obtener información sobre pedidos y números de piezas.

## 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 para limpiar hornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de Off (Apagado).

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

**Método de limpieza:**

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

### PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

**Método de limpieza:**

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave:
  Aplique limpiavidrios en una esponja o un paño suave, no directamente sobre el panel.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):
  Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

### PARRILLAS DEL HORNO

**Método de limpieza:**

- Estropajo de lana de acero
- Para las parrillas que han cambiado de color y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa ligera de aceite vegetal en las guías de la parrilla ayudará a que se deslicen con mayor facilidad.

### CAJÓN DE ALMACENAMIENTO (en algunos modelos)

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

**Método de limpieza:**

- Detergente suave

### CAVIDAD DEL HORNO

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

Puede usar una almohadilla para fregar de plástico que no sea abrasiva con un limpiador ligeramente abrasivo en la cavidad fría.

Si usa limpiadores comerciales para horno, siga las instrucciones del empaquetado.

## Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición de Off (Apagado).

**Cómo reemplazarlo:**

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
3. Gire el foco en sentido antihorario para sacarlo del casquillo.
4. Coloque el nuevo foco y, después, la cubierta del foco girando en sentido horario.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Contáctenos por correo con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

En los EE.UU.:

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

En Canadá:

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

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

## Funcionamiento

| PROBLEMA | CAUSAS POSIBLES | SOLUCIONES |
|---|---|---|
| **Nada funciona** | El cable de suministro eléctrico está desconectado. | Enchufe en un contacto con conexión a tierra. |
| | Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos. | Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista. |
| | Aparece un código de error F9 o F9, E0 en la pantalla. | Es posible que se haya hecho mal el cableado del contacto eléctrico de la casa. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico. |
| **La superficie de cocción no funciona** | Se ha fijado incorrectamente la perilla de control. | Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste. |
| | En los modelos con vidrio de cerámica, se ha fijado el bloqueo de control del horno. | Vea la característica del botón “Control Lock” (Bloqueo de control) en la sección “Guía de características”. |
| **Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción** | El utensilio de cocina no tiene el tamaño adecuado. | Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios no deben extenderse más de 1/2" (1.3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción. |
| **Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados** | Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor incorrecto. | Consulte la sección “Uso de la superficie de cocción”. |
| | La estufa no está nivelada. | Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. |
| **El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste High (Alto)** | El elemento se enciende y apaga debido a una limitación de temperatura. | Esto es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso. |
| **El horno no funciona** | Se ha fijado el inicio diferido. | Vea la sección “Controles electrónicos del horno”. |
| | El bloqueo del control está encendido. | Mantenga presionado CONTROL LOCK (bloqueo del control) durante 3 segundos para desbloquear. |
| | El control está en Demo mode (Modo de demostración). | El modo de demostración desactivará todos los elementos de calentamiento. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”. |
| | Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno. | Vea la sección “Controles electrónicos del horno”. |
| **La temperatura del horno está demasiado alta o demasiado baja** | La temperatura del horno necesita regularse. | Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”. |
| **Las luces indicadoras del horno destellan** | Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa. | Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúa(n) destellando, solicite servicio técnico. Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto. |

| PROBLEMA | CAUSAS POSIBLES | SOLUCIONES |
|---|---|---|
| **La pantalla muestra mensajes** | Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla). | Borre la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de características”. |
| | Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número). | Según su modelo, presione la tecla Cancelar para despejar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto. |
| | Se necesita presionar Start (Inicio) para que comience un ciclo. | Vea la característica del botón “Start” (Inicio) en la sección “Guía de características”. |
| **No funciona el ciclo de limpieza con vapor** | No se ha ingresado correctamente la función Steam Cleaning (limpieza con vapor). | Vea la sección “Limpieza con vapor”. |
| | Se ha ingresado una función de Timed Cooking (Cocción programada). | Vea la sección “Tiempo de cocción”. |
| | La estufa está en Sabbath mode (Modo de descanso). | Consulte la sección “Modo de descanso”. |
| **Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban** | La estufa no está nivelada. | Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. |
| | Se ha fijado la temperatura incorrecta. | Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable. |
| | Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno. | Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”. |
| | No se ha precalentado el horno. | Consulte la sección “Cómo hornear y asar”. |
| | Se han colocado las parrillas de modo inadecuado. | Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. |
| | No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear. | Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. |
| | Se ha distribuido el batido de manera despareja en el recipiente. | Verifique que el batido esté nivelado en la charola. |
| | Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro. | Baje la temperatura del horno 25°F (14°C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno. |
| | Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio de cocción lustroso o de color claro. | Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno. |
| | Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto. | Ajuste el tiempo de cocción. |
| | No se ha cerrado la puerta del horno. | Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta. |
| | Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción. | Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos. |
| | La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en el fondo. | Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno. |
| | Las cortezas de los pais se doran con demasiada rapidez. | Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado. |
| | Se ha cambiado la escala de temperatura de Fahrenheit a Celsius. | Los alimentos quedan demasiado cocidos o quemados, aun usando temperaturas bajas. Vea “Fahrenheit y Celsius” en la sección “Controles electrónicos del horno”. |

# ACCESORIOS

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

**Juego de cuidado de la superficie de cocción**

(modelos con vidrio de cerámica) (incluye limpiador, protector, raspador y almohadillas para aplicar)
Pida el número de pieza 31605

**Protector para superficies de cocción**

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número 31463A

**Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®**

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355049

**Limpiador para superficies de cocción affresh®**

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número W10355051

**Limpiador para acero inoxidable affresh®**

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

**Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®**

Pida la pieza número W10355010

**Raspador para superficies de cocina**

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número WA906B

**Limpiador y pulidor para granito**

Pida la pieza número W10275756

**Parrilla de horno plana estándar**

Pida la pieza número W10268578

**Charola para asar de porcelana con parrilla**

Pida la pieza número 4396923

**Charola para asar y parrilla para asar premium**

Pida la pieza número W10123240

# GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL®

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ. SE REQUIERE LA PRUEBA DE COMPRA PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA.

Tenga a mano la siguiente información cuando llame al Centro para la eXperiencia del cliente:

- Nombre, dirección y número de teléfono
- Número de modelo y de serie
- Una descripción clara y detallada del problema
- Prueba de compra incluido el nombre y la dirección del distribuidor o vendedor

## SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de contactarnos para obtener servicio, determine si el producto requiere reparación. Algunas consultas pueden atenderse sin servicio técnico. Tómese unos minutos para revisar la sección de Solución de problemas del Manual de uso y cuidado, o visite producthelp.whirlpool.com.
2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de Whirlpool. Para EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio bajo la garantía a:

**Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool**

**En EE.UU., llame al 1-800-253-1301. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.**

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

## GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

### LO QUE ESTÁ CUBIERTO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, mantenido y operado según las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Whirlpool") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra existentes en el momento de la compra de este electrodoméstico principal o, a su sola discreción, reemplazará el producto. En el caso de reemplazar el producto, su electrodoméstico estará cubierto por la garantía por el tiempo restante del período de garantía de la unidad original.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Whirlpool. Esta garantía limitada es válida solo en Estados Unidos o en Canadá y se aplica exclusivamente cuando el electrodoméstico principal se usa en el país en el que se ha comprado. Est garantía limitada entrará en vigor a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

### LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones del usuario, del operador o de instalación publicadas.
2. Instrucción a domicilio sobre cómo usar el producto.
3. Servicio para corregir el mantenimiento o la instalación incorrecta del producto, la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de plomería o instalación eléctrica doméstica (por ejemplo, instalación eléctrica, fusibles o mangueras de entrada de agua del hogar).
4. Piezas de consumo (por ejemplo, focos de luz, baterías, filtros de agua o de aire, soluciones de conservación).
5. Defectos o daños causados por el uso de piezas o accesorios no legítimos de Whirlpool.
6. Conversión del producto de gas natural o gas propano.
7. Daño causado por accidente, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos o el empleo de productos no aprobados por Whirlpool.
8. Reparaciones a piezas o sistemas para corregir el daño o los defectos del producto a causa de reparaciones por servicio no autorizado, alteraciones o modificaciones en el electrodoméstico.
9. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado del electrodoméstico a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Whirlpool en un lapso de 30 días.
10. Decoloración, herrumbre u oxidación de las superficies producto de entornos corrosivos o cáusticos que incluyen, entre otras cosas, altas concentraciones de sal, humedad elevada o exposición a productos químicos.
11. Pérdida de comida o medicamentos debido a la falla del producto.
12. Recogida o entrega. Este producto está destinado para ser reparado en su hogar.
13. Gastos de viaje o de transporte para prestar servicio en lugares remotos en los cuales no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Whirlpool.
14. Retiro o reinstalación de electrodomésticos en lugares inaccesibles o dispositivos empotrados (por ejemplo, adornos, paneles decorativos, pisos, armarios, islas, mostradores, paredes) que interfieran con el servicio, el retiro o el reemplazo del producto.
15. Servicio técnico o piezas para electrodomésticos con números de serie/modelo originales removidos, alterados o no identificados con facilidad.

**El costo de la reparación o del reemplazo bajo estas circunstancias excluidas correrá por cuenta del cliente.**

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

### EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

Whirlpool no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico principal aparte de las declaraciones incluidas en esta garantía. Si usted desea una garantía con una duración más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este electrodoméstico principal, deberá dirigirse a Whirlpool o a su distribuidor acerca de la compra de una garantía extendida.

### LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. WHIRLPOOL NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizás no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

03/17

®/™ ©2019 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Usado en Canadá bajo licencia.

**W11333124A**

03/19