



GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product.

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-left side of the front frame.

Model Number _____ Serial Number _____

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket	3
FEATURE GUIDE	4
COOKTOP USE	6
Sealed Surface Burners	6
Grates	7
Burner Size	7
Cookware	7
Home Canning	8
OVEN USE	8
Electronic Oven Controls	8
Sabbath Mode	9
Keep Warm	10
Aluminum Foil	10
Positioning Racks and Bakeware	10
Oven Vent	10
Baking and Roasting	11
Broiling	11
Convection Baking and Roasting	11
Cook Time	11
RANGE CARE	12
Self-Cleaning Cycle	12
General Cleaning	13
Oven Light	13
TROUBLESHOOTING	14
ASSISTANCE OR SERVICE	16

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

! DANGER

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

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

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

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

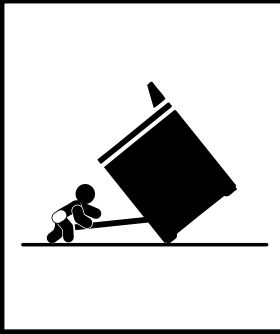
Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

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

The Anti-Tip Bracket

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

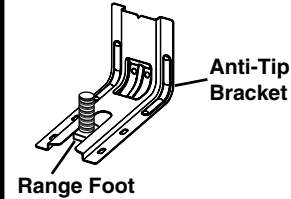
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

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

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



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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURE GUIDE

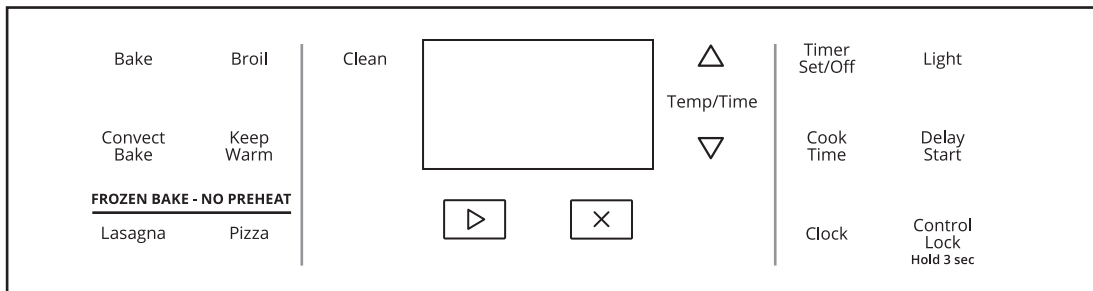
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.whirlpool.com for more detailed instructions.



! 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	<p>The Clock uses a 12-hour cycle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is off. 2. Press CLOCK. 3. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch to the minutes. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the minutes. 4. Press CLOCK or the Start keypad.
LIGHT	Oven cavity light	While the oven door is closed, press LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Cleaning cycle.
TIMER SET/OFF	Oven timer	<p>The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press TIMER SET/OFF. 2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the length of time. 3. Press the Start keypad to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. 4. Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
Start 	Cooking start	<p>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.</p>
Cancel 	Range function	The Cancel keypad stops any function except the Timer 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press the Start keypad. 4. To change the temperature, repeat Step 2. Press the Start keypad. 5. Press the Cancel keypad when finished. <p>NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</p>

Keypad	Feature	Instructions
CONVECT BAKE	Convection baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT BAKE. 2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press the Start keypad. 4. To change the temperature, repeat Step 2. Press the Start keypad. 5. Press the Cancel keypad when finished. <p>NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</p>
FROZEN BAKE	Prepackaged food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3 or 4. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. <ul style="list-style-type: none"> NOTE: Cook only 1 package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology. 2. Press FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA. 3. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging. 4. Press COOK TIME. 5. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. 6. Press the Start keypad. The range will calculate the best cook time. <ul style="list-style-type: none"> 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. 7. Press the Start keypad to start the calculated time. 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. <ul style="list-style-type: none"> NOTE: Pressing Cancel will exit the Frozen Bake™ cycle. 9. Press the Cancel keypad when finished. <ul style="list-style-type: none"> NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BROIL. 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. Preheat the oven for five minutes, unless otherwise recommended by recipe. Position cookware in the oven and close the oven door. 5. To change the temperature, repeat Step 2 and press the Start keypad. 6. Press the Cancel keypad when finished. <p>NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</p>
KEEP WARM	Hold warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KEEP WARM. 2. Temperature is set at 170°F (75°C). Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press the Start keypad. 4. Press the Cancel keypad when finished. <p>NOTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
DELAY START	Delayed start	<p>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.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.</p>

Keypad	Feature	Instructions
COOK TIME	Timed cooking	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see "Cook Time" section.
CLEAN	Self-Cleaning cycle	See the "Self-Cleaning Cycle" section.
CONTROL LOCK (Hold 3 sec)	Oven and cooktop control lockout	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven and cooktop are off. 2. Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. 3. A tone will sound and a lock will be displayed. 4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.

COOKTOP USE

⚠ WARNING

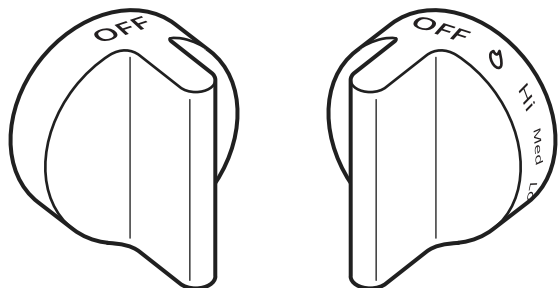



Fire Hazard

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

Turn off all controls when not cooking.

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



Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to  (Ignite).

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to the Ignite position.

IMPORTANT: All four surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to the Ignite position will produce a flame.

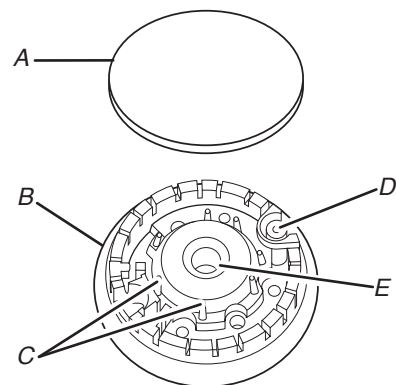
2. Turn knob to anywhere between Hi and Lo.

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

Power Failure

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

Sealed Surface Burners

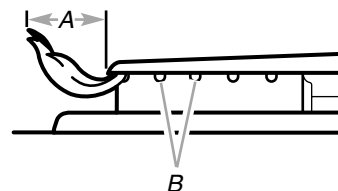


A. Burner cap D. Igniter
B. Burner base E. Gas tube opening
C. Alignment pins

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

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

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



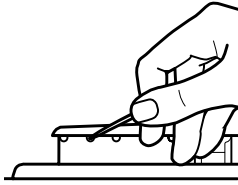
A. 1-1/2" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

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

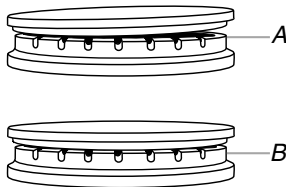
To Clean:

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

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



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



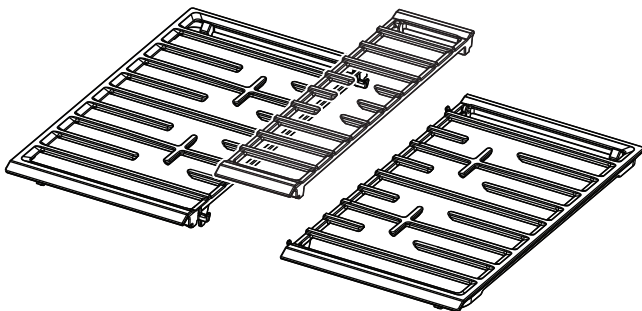
A. Incorrect
B. Correct

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

Grates

Models WFG525 and WFG550

The grates on this range cover the full width of the cooktop. The three grates interlock, using the hook formed into the grates. The flat end of the middle grate drops onto the hooks on the other grates as shown in the following illustration.



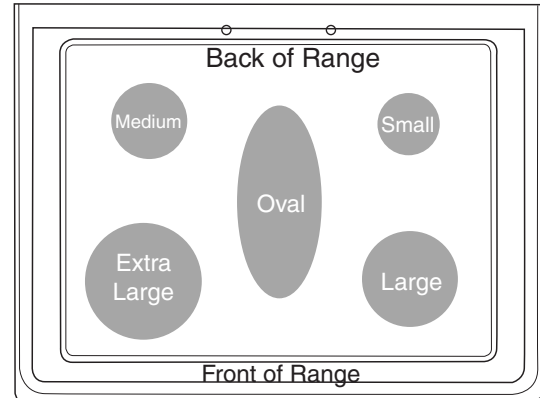
To install the grates, place the grate embossed "Left" on the left side of the cooktop. Place the grate embossed "Right" on the right side of the cooktop. Place the middle grate last, as shown in the previous illustration.

Model WFG510

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop. Although the grates are durable, they will gradually lose their shine due to exposure to high temperatures.

Burner Size

Select a burner that best fits your cookware. Burner positions will vary based on the model of your range.



Burner Size	Recommended Use
Small	■ Low-heat cooking ■ Melting chocolate or butter
Medium	■ Multipurpose burner
Large	■ For large cookware
Extra-Large	■ For large cookware ■ Most powerful burner
Oval	■ For longer dishes

Cookware

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

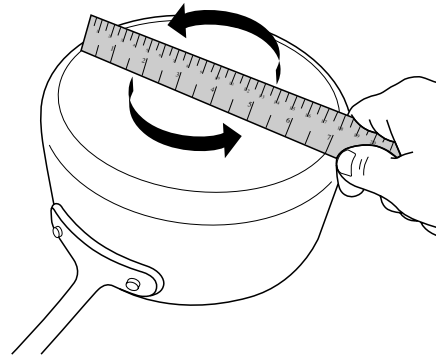
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

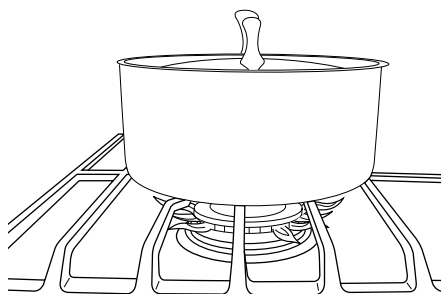
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

Cookware	Characteristics
Aluminum	<ul style="list-style-type: none">■ Heats quickly and evenly.■ Suitable for all types of cooking.■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none">■ Heats slowly and evenly.■ Good for browning and frying.■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or ceramic glass	<ul style="list-style-type: none">■ Follow manufacturer's instructions.■ Heats slowly but unevenly.■ Ideal results on low- to medium-heat settings.
Copper	<ul style="list-style-type: none">■ Heats very quickly and evenly.■ May leave copper residues which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Earthenware/ Stoneware	<ul style="list-style-type: none">■ Follow manufacturer's instructions.■ Use on low-heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none">■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none">■ Heats quickly but unevenly.■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

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



Home Canning

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

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

OVEN USE

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

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

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

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

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

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 immediately.

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

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

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

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.

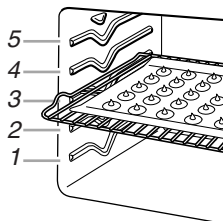
Bakeware

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.



Rack Positions

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

Rack 4: two-rack baking and broiling

Rack 3: Most baked goods on a cookie sheet, muffin pan, or jelly roll pan; layer cakes; broiling chicken pieces

Rack 2: Pies, casseroles, yeast bread, quick breads, frozen convenience foods, and two-rack baking

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

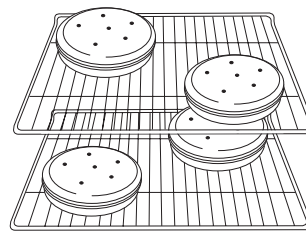
Multiple Rack Cooking

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

Baking Cookies and Layer Cakes on Two Racks

Baking Layer Cakes

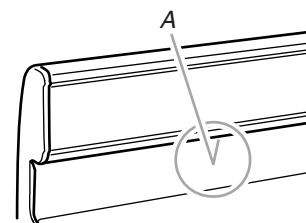
For best results when baking cakes on two racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 4, and a flat rack in rack position 2. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.



Baking Cookies on Two Racks

For best results when baking cookies on two racks, use the Convection 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.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection Bake mode to improve oven performance.

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

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

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

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when 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.

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

Convection Baking and Roasting

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

During convection baking or roasting, the bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking or roasting, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

NOTE: The convection fan will turn on approximately 5 minutes into any convection cycle.

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 time of day to start.
7. Press the Start keypad.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or 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

Self-Cleaning Cycle (on some models)

⚠ WARNING



Burn Hazard

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

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" section.

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

Prepare Range

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

How the Cycle Works

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

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

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

To stop the Self-Cleaning cycle at any time, press the Cancel keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and "cool" and "🔒" will be displayed. The cooling fan may continue to run.

The oven light will not function during the Self-Cleaning cycle.

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

The Self-Cleaning cycle is time adjustable between 2 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes in 30-minute increments. Suggested clean times are 2 hours 30 minutes for light soil and 4 hours 30 minutes for heavy soil. Last 30 min. are for cool down.

To Self-Clean:

1. Press CLEAN.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter the desired Self-Cleaning cycle time.
3. Press the Start keypad.
The oven door will automatically lock. The Door Locked and Clean indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the Door Locked and Clean indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.
To exit the Self-Cleaning cycle before completed, press the Cancel keypad. The door will unlock once the oven cools.

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.

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.

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.

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.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

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

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

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.

SURFACE BURNERS

- See the “Sealed Surface Burners” section.

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.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

STORAGE DRAWER

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners on models with Self-Cleaning cycle.

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

Cleaning Method:

- See the “Self-Cleaning Cycle” section.

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

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

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Operation

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	<p>Power supply cord is unplugged: Plug into a grounded 3 prong outlet.</p> <p>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.</p> <p>Main or regulator gas shut-off valve is in the Off position: See the Installation Instructions.</p> <p>The range is improperly connected to the gas supply: Contact a trained repair specialist or see the Installation Instructions.</p>
Surface burners will not operate	<p>The oven is in Self-Cleaning cycle: Surface burners will not operate during Self-Cleaning cycle.</p> <p>The control knob is not set correctly: Push in knob before turning to a setting.</p> <p>Air in the gas lines: If this is the first time the surface burners have been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.</p> <p>Clogged burner ports: See the “Sealed Surface Burners” section.</p>
Surface burner flames are uneven, yellow, and/or noisy	<p>Clogged burner ports: See the “Sealed Surface Burners” section.</p> <p>Burner caps positioned improperly: See the “Sealed Surface Burners” section.</p> <p>Range converted improperly: If Propane gas is being used, contact a service technician or see the “Warranty” for contact information.</p>
Excessive heat around cookware on cooktop	<p>Cookware and flame are not matched: The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.</p>
Cooktop cooking results not what expected	<p>Improper cookware: Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of a medium-to-heavy thickness.</p> <p>Control knob set to incorrect heat level: See the “Cooktop Use” section.</p> <p>Range is not level: Level the range. See the Installation Instructions.</p>
Oven will not operate	<p>Air in the gas lines: If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.</p> <p>The range is in Demo mode: Demo mode will deactivate all oven elements. See “Demo Mode” in the “Electronic Oven Controls” section.</p> <p>Electronic oven control set incorrectly: See the “Electronic Oven Controls” section.</p>
Oven burner flames are yellow or noisy	<p>Range converted improperly: If Propane gas is being used, contact a service technician or see the “Warranty” for contact information.</p>
Oven temperature too high or too low	<p>Oven temperature needs adjustment: See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.</p>

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Display shows messages	<p>Power failure (Display shows flashing time.): Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.</p> <p>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” for contact information.</p> <p>Range is in Sabbath mode (Display shows “SAb.”): Press the Cancel keypad to exit Sabbath mode.</p>
Self-Cleaning cycle will not operate	<p>The oven door is open: Close the oven door all the way.</p> <p>The function has not been entered: See the “Self-Cleaning Cycle” section.</p> <p>Self-Cleaning cycle has been run in the past 12 hours: If a Self-Cleaning cycle has been run or canceled after the oven has reached temperature, you will have to wait 12 hours to restart.</p>
Oven cooking results not what expected	<p>Range is not level: Level the range. See the Installation Instructions.</p> <p>The set temperature was incorrect: Double-check the recipe in a reliable cookbook.</p> <p>Oven temperature needs adjustment: See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.</p> <p>Oven was not preheated: See the “Baking and Roasting” section.</p> <p>Racks were positioned improperly: See the “Positioning Racks and Bakeware” section.</p> <p>Not enough air circulation around bakeware: See the “Positioning Racks and Bakeware” section.</p> <p>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.</p> <p>Lighter browning of food caused by shiny or light-colored bakeware: Move rack to a lower position in the oven.</p> <p>Batter distributed unevenly in pan: Check that batter is level in the pan.</p> <p>Incorrect length of cooking time was used: Adjust cooking time.</p> <p>Oven door was not closed: Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.</p> <p>Oven door was opened during cooking: Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.</p> <p>Oven door was open for too long: If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed.</p> <p>Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom: Move rack to higher position in the oven.</p> <p>Pie crusts browning too quickly: Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.</p>

Noises

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Surface burner making popping noises	Wet burner: Allow it to dry.
Gas range noises during Bake and Broil operations The following are some normal sounds with the explanations.	These sounds are normal operational noises that can be heard each time the bake or broil burners ignite during the cycle.
Pop	Gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass: This is normal.
Click	The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass: This is normal.
Woosh of poof	Bake or broil burner is igniting: This is normal.
Oven burner flames are yellow or noisy	Range converted improperly: If Propane gas is being used, contact a service technician or see the “Warranty” for contact information.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, check the contact information on the Certificate of Warranty that accompanies the product.

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



INSTRUCTIONS D'UTILISATION CUISINIÈRE À GAZ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité.

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

Numéro de modèle _____ Numéro de série du produit _____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	18
La bride antibasculement.....	19
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES	20
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	23
Brûleurs de surface scellés.....	23
Grilles.....	24
Taille du brûleur	24
Ustensiles de cuisson	24
Mise en conserve à la maison.....	25
UTILISATION AU FOUR	25
Commandes électroniques du four	25
Mode Sabbat.....	26
Maintien au chaud.....	27
Papier d'aluminium	27
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four	27
Évent du four	28
Cuisson au four et rôtissage	28
Cuisson au gril.....	29
Cuisson au four et rôtissage par convection.....	29
Durée de cuisson	29
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	29
Programme de nettoyage	29
Nettoyage général.....	30
Lampe du four.....	31
DÉPANNAGE	32
ASSISTANCE OU SERVICE	34

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

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

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

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- **QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :**
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

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

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

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

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

La bride antibasculement

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

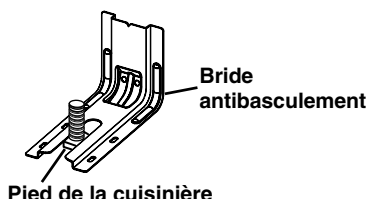
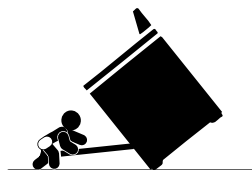
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



Bride antibasculement

Pied de la cuisinière

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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

■ **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

■ **MISE EN GARDE :** Ne pas remettre dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grim pant sur la cuisinière.

■ **Installation appropriée –** La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70* ou le *Code canadien de l'électricité*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.

■ Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.

■ Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

■ Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.

■ **Entretien –** Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

■ **Remisage dans ou sur la cuisinière –** Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.

■ La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

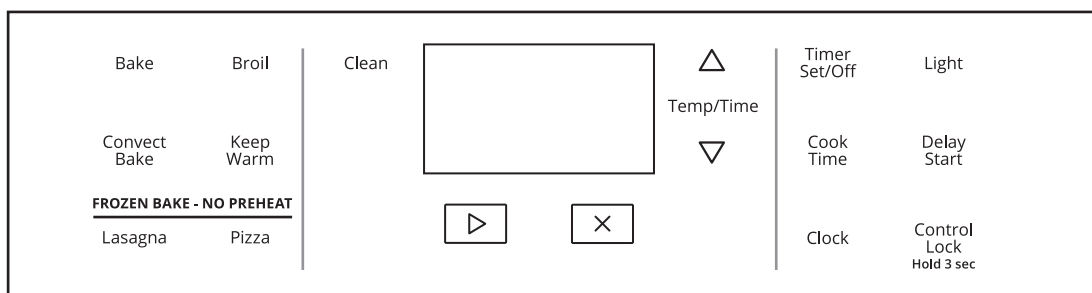
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Reportez-vous à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions de notre site Web sur www.whirlpool.com pour des instructions plus détaillées.



⚠ 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. <ol style="list-style-type: none"> Vérifier que le four est éteint. Appuyer sur CLOCK (horloge). 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. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou la touche mise en marche.
LIGHT (lampe du four)	Lampe de la cavité du four	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
TIMER SET/OFF (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. <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur TIMER SET/OFF (arrêt de la minuterie). Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) pour régler la durée. 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. 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 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	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 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. Appuyer sur la touche mise en marche. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche mise en marche. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. <p>REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.</p>
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	Cuisson au four et rôtissage par convection	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). 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. Appuyer sur la touche mise en marche. Pour modifier la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche mise en marche. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. <p>REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.</p>
FROZEN BAKE (cuisson de plats surgelés)	Plats préparés surgelés	<ol style="list-style-type: none"> 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". REMARQUE : Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ est utilisée. Appuyer sur FROZEN BAKE LASAGNA or PIZZA (cuisson de lasagnes ou pizza surgelée(s)). 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. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). 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. Appuyer sur la touche mise en marche. La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale. 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. Appuyer sur la touche mise en marche pour lancer le calcul de la durée de cuisson. 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. REMARQUE : Appuyer sur la touche annulation permet de sortir du programme Frozen Bake™ (cuisson de plat surgelé). Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
BROIL (cuisson au grill)	Cuisson au grill	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). 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. Appuyer sur la touche mise en marche. Préchauffer le four pendant cinq minutes, sauf indication contraire dans la recette. Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte du four. Pour changer la température, répéter l'étape 2 et appuyer sur la touche mise en marche. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. <p>REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.</p>

Touche	Fonction	Instructions
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d’être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. La température est fixée à 170°F (75°C). Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (température/durée) jusqu’à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. 3. Appuyer sur la touche mise en marche. 4. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé. <p>REMARQUE :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte du four est ouverte. Si le porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
DELAY START (mise en marche différée)	Mise en marche différée	<p>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.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.</p>
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	<p>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.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section “Durée de cuisson”.</p>
CLEAN (nettoyage)	Programme d’autonettoyage	Voir la section “Programme d’autonettoyage”.
CONTROL LOCK (Hold 3 sec) (verrouillage des commandes [appuyer pendant 3 s])	Verrouillage des commandes du four des commandes de la table de cuisson	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que le four et la table de cuisson sont éteint. 2. Appuyer pendant 3 secondes sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes). 3. Un signal sonore retentit et un verrou s’affiche. 4. Répéter l’opération pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

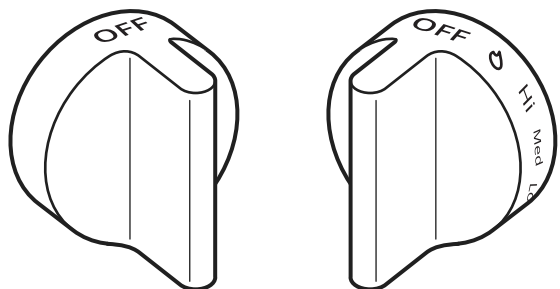



Risque d'incendie

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

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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



Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commandes sont placés sur  (allumage).

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

Réglage :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur la position allumage.

IMPORTANT : Les quatre brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est placé sur la position allumage produira une flamme.

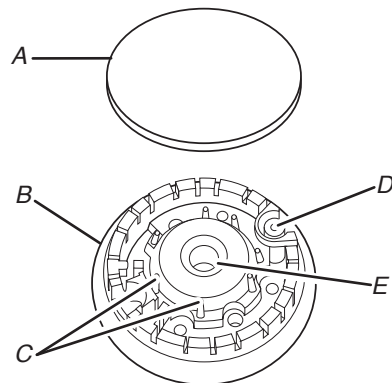
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre Hi (élevée) et Lo (basse).

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

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur la position allumage. Lorsque le brûleur s'allume, tourner le bouton au réglage souhaité.

Brûleurs de surface scellés

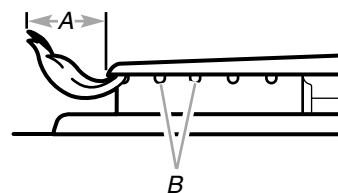


- A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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

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

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



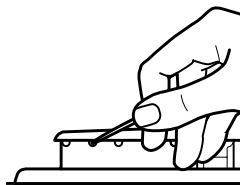
- A. 1 à 1 1/2" (2,5 à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

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

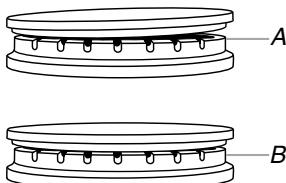
Nettoyage :

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

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



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



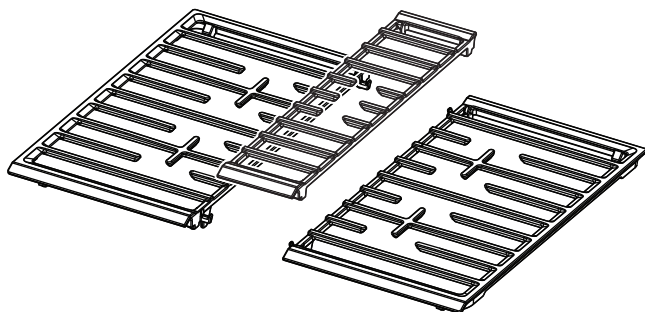
A. Incorrect
B. Correct

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

Grilles

Modèles WFG525 et WFG550

Les grilles de cette cuisinière couvrent toute la table de cuisson en largeur. Il est possible d'imbriquer les trois grilles à l'aide des crochets situés sur les grilles. L'extrémité plate de la grille centrale s'emboîte sur les crochets des autres grilles comme indiqué dans l'illustration suivante.



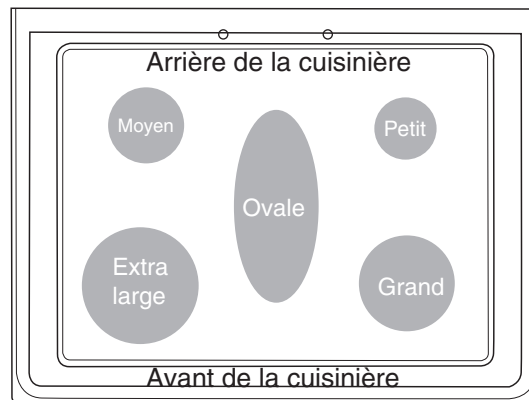
Pour installer les grilles, placer la grille estampée "Left" (gauche) sur le côté gauche de la table de cuisson. Placer la grille estampée "Right" (droit) sur le côté droit de la table de cuisson. Placer la grille centrale en dernier, comme indiqué dans l'illustration précédente.

Modèle WFG510

Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner l'écaillage de la table de cuisson. Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre en raison de l'exposition à de fortes températures.

Taille du brûleur

Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de cuisson utilisés. Les positions des brûleurs peuvent différer selon le modèle de votre cuisinière.



Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petite taille	<ul style="list-style-type: none">■ Cuisson à basse température■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Taille moyenne	<ul style="list-style-type: none">■ Brûleur multifonction
Grande taille	<ul style="list-style-type: none">■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille
Très grande taille	<ul style="list-style-type: none">■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille■ Le brûleur le plus puissant
Ovale	<ul style="list-style-type: none">■ Pour les plats plus longs

Ustensiles de cuisson

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

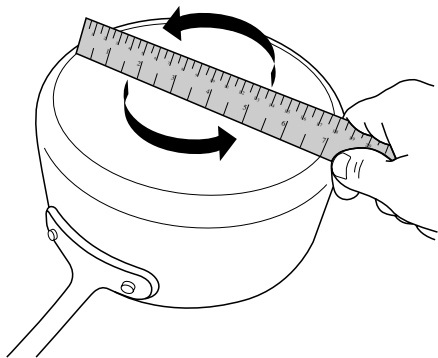
L'ustensile de cuisson idéal doit avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson.

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

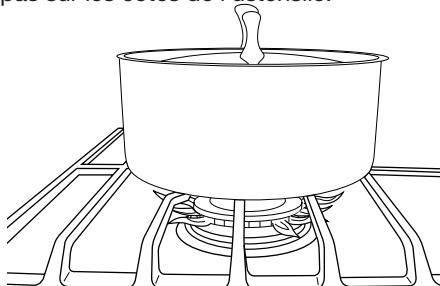
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



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

Ustensile	Caractéristiques
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne
Cuivre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Émail à la porcelaine sur acier ou fonte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

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



Mise en conserve à la maison

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

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

UTILISATION AU FOUR

Le fonctionnement normal de la cuisinière inclut plusieurs bruits qui peuvent être entendus chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument durant le programme de cuisson :

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

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

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur 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 commuter 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 immédiatement.

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

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

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant 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.

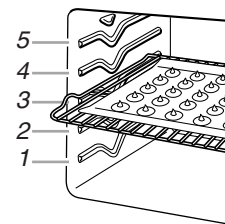
Ustensiles de cuisson

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.



Position de la grille

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

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

Grille 3 : La plupart des aliments cuits au four sur une tôle à biscuits, un moule à muffins ou une tôle à roulés; les gâteaux à étages; la cuisson au gril de morceaux de poulet.

Grille 2 : Tartes, mets en sauce, pain à levure, pains éclair, plats surgelés, et cuisson sur 2 grilles

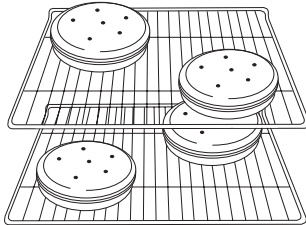
Grille 1 : Pour le rôtissage de grands et petits morceaux de viande et de volaille

Cuisson sur plusieurs grilles

Deux grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4 ou 2 et 5.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur deux grilles

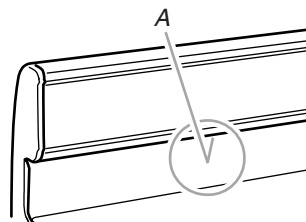
Pour une cuisson optimale de gâteaux sur deux grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four), une grille plate en position 4 et une grille plate en position 2. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3" (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux 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 Convection Bake (cuisson au four par convection) et placer les grilles plates en positions 2 et 5.

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.

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte est ouverte. Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, y compris la minuterie de cuisson active ou les fonctions de cuisson minutées, poursuivent le compte à rebours.

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

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

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

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

Cuisson au four et rôtissage par convection

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

Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et au gril ainsi que les brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'allume environ 5 minutes pendant un programme de convection.

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 l'heure de mise en marche.
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

Programme de nettoyage (sur certains modèles)

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

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

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

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

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

Ne pas obstruer l'évent du four durant le programme de nettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four".

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

Préparation de la hotte

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et de rôtissage, les grilles du four, le papier d'aluminium et sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Comment fonctionne le programme

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

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

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme de nettoyage à tout moment, appuyer sur la touche annulation. Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et "cool" (froid) et "🔒" (verrouillée) s'affichent. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme de nettoyage.

Commande électronique de four avec temps de nettoyage ajustable (sur certains modèles)

La durée du programme Clean (nettoyage) est réglable entre 2 h 30 et 4 h 30 par tranches de 30 minutes. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 4 h 30 pour des saletés abondantes. Pendant les 30 dernières minutes du programme, le four refroidit.

Pour utiliser l'autonettoyage :

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).
2. Appuyer sur la touche à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée du programme d'autonettoyage désirée.
3. Appuyer sur la touche mise en marche.
La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux Door Locked (porte verrouillée) et Clean (nettoyage) s'allument. La durée résiduelle est également affichée.
4. Lorsque le programme de nettoyage est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux Door Locked (porte verrouillée) et Clean (nettoyage) s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour quitter le programme Clean (nettoyage) avant la fin, appuyer sur la touche annulation. La porte se déverrouille dès que le four est froid.

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.

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

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les 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 effacer les chiffres.

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.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

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

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

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

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

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

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

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :
Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.

BRÛLEURS DE SURFACE

- Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.

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 nettoyeurs 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 nettoyeurs 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.

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

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

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs pour four sur les modèles avec autonettoyage.

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.

Méthode de nettoyage :

- Voir la section “Programme de nettoyage”.

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 les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

Utilisation

Problème	Causes et/ou solutions possibles
Rien ne fonctionne	<p>Cordon d'alimentation électrique débranché : Le brancher à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.</p> <p>Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert : Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.</p> <p>Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est à la position fermée : Voir les Instructions d'installation.</p> <p>La cuisinière n'est pas adéquatement branchée à l'alimentation en gaz : Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.</p>
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	<p>Le four est-il en mode d'autonettoyage : Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas pendant le programme d'autonettoyage.</p> <p>Le bouton de commande n'est pas correctement engagé : Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage donné.</p> <p>Présence d'air dans les conduites de gaz : Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.</p> <p>Orifices de brûleurs obstrués : Voir la section "Brûleurs de surface scellés".</p>
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes	<p>Orifices de brûleurs obstrués : Voir la section "Brûleurs de surface scellés".</p> <p>Chapeaux de brûleurs mal positionnés : Voir la section "Brûleurs de surface scellés".</p> <p>Conversion inappropriée de la cuisinière : Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la "Garantie" pour des renseignements de contact.</p>
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	<p>Les ustensiles de cuisson ne correspondent pas à la flamme : Les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.</p>
La cuisson ne produit pas les résultats prévus	<p>Ustensiles de cuisson inappropriés : 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.</p> <p>Le bouton de commande est réglé sur une puissance de chauffe incorrecte : Voir la section "Utilisation de la table de cuisson".</p> <p>La cuisinière n'est pas d'aplomb : Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.</p>

Problème	Causes et/ou solutions possibles
Le four ne fonctionne pas	<p>Présence d'air dans les conduites de gaz : Si c'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés, allumer n'importe quel bouton de brûleur de surface afin de libérer l'air présent dans les canalisations.</p> <p>La cuisinière est en mode démonstration : Demo mode (mode démonstration) désactivera tous les éléments chauffants. Voir "Mode de démonstration" dans la section "Commandes électroniques du four".</p> <p>Réglage incorrect des commandes électroniques du four : Voir la section "Commandes électroniques du four".</p>
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	Conversion inappropriée de la cuisinière : Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la "Garantie" pour des renseignements de contact.
La température du four est trop élevée ou trop basse	La température du four doit être ajustée : Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Des messages s'affichent	<p>Panne de courant (L'afficheur indique une heure clignotante.) : Effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la caractéristique de touche "Clock" (horloge) à la section "Guide des caractéristiques".</p> <p>Code d'erreur (L'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro.) : Selon le modèle, appuyer sur la touche annulation pour effacer l'affichage. Voir "Affichage de commande" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la "Garantie" pour des renseignements de contact.</p> <p>La cuisinière est en mode Sabbat (L'afficheur indique "SAb.") : Appuyer sur la touche annulation pour quitter le mode Sabbat.</p>
Le programme d'autonettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures	<p>La porte du four est-elle ouverte : L'affichage indique "porte". Fermer la porte du four complètement.</p> <p>Une fonction a-t-elle été entrée : Voir la section "Programme d'autonettoyage".</p> <p>A-t-on effectué un programme d'autonettoyage au cours des dernières 12 heures : Si un programme d'autonettoyage a fonctionné ou a été annulé une fois que le four a atteint la température, vous devez attendre 12 heures avant de le remettre en marche.</p>
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	<p>La cuisinière n'est pas d'aplomb : Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.</p> <p>Le réglage de la température était incorrect : Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable.</p> <p>La température du four doit être ajustée : Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".</p> <p>Le four n'a pas été préchauffé : Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".</p> <p>Les grilles n'étaient pas placées correctement : Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".</p> <p>Circulation d'air déficiente autour des ustensiles de cuisson : Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".</p> <p>Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé : Diminuer la température du four de 25°F (15°C) ou placer la grille plus haut dans le four.</p> <p>Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair : Placer la grille plus bas dans le four.</p> <p>Répartition irrégulière de la pâte dans le plat : Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.</p> <p>Durée de cuisson incorrecte : Revoir la durée de cuisson.</p> <p>Porte du four non fermée : Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte.</p> <p>La porte du four est restée ouverte trop longtemps : Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée.</p> <p>La porte du four a été ouverte durant la cuisson : L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson.</p> <p>La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four : Placer la grille plus haut dans le four.</p> <p>Les croûtes des tartes brunissent trop vite : Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.</p>

Bruits	
Problème	Causes et/ou solutions possibles
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement	Brûleur mouillé : Laisser au brûleur le temps de sécher.
Bruits émis par la cuisinière à gaz lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril Voici quelques bruits normaux avec des explications.	Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.
Éclatement	Le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche; un seul bruit d'éclatement retentit lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est similaire au bruit de succion qu'émettrait une ventouse que l'on retire d'une surface de verre : Ceci est normal.
Déclit	Les allumeurs émettent plusieurs déclits jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, similaires au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre : Ceci est normal.
Crissement ou pouf	Le brûleur de cuisson au four ou au gril est en train de s'allumer : Ceci est normal.
Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes	Conversion inappropriée de la cuisinière : Si l'on utilise du gaz propane, contacter un technicien de service ou consulter la "Garantie" pour des renseignements de contact.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifiez la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, consultez les coordonnées indiquées sur le certificat de garantie qui accompagne ce produit.

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



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad.

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.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	36
Soporte antivuelco	37
GUÍA DE FUNCIONES.....	39
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	41
Quemadores de superficie sellados	42
Rejillas	42
Tamaño del quemador	43
Utensilios de cocina.....	43
Envasado casero	43
USO DEL HORNO	44
Controles electrónicos del horno.....	44
Modo Sabbath (Día de descanso)	44
Mantener caliente.....	45
Papel de aluminio.....	46
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	46
Ventilación del horno.....	46
Cómo hornear y asar	46
Asar a la parrilla.....	47
Cómo hornear y asar por convección	47
Tiempo de cocción	47
CUIDADO DE LA ESTUFA	48
Ciclo de autolimpieza.....	48
Limpieza general	49
Luz del horno	49
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	50
ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO	52

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

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

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**
 - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

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

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

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

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

Soporte antivuelco

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

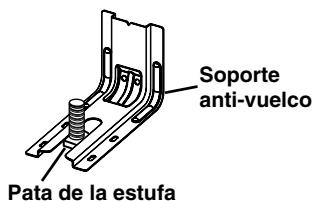
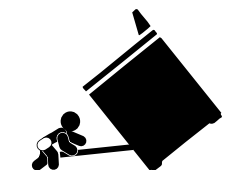
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, 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, CERCÍOARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la intoxicación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa o en el respaldo de protección de una estufa - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.

- Instalación apropiada – Al instalar la estufa debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con *el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de cocina.

Para estufas de gas de limpieza automática –

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE FUNCIONES

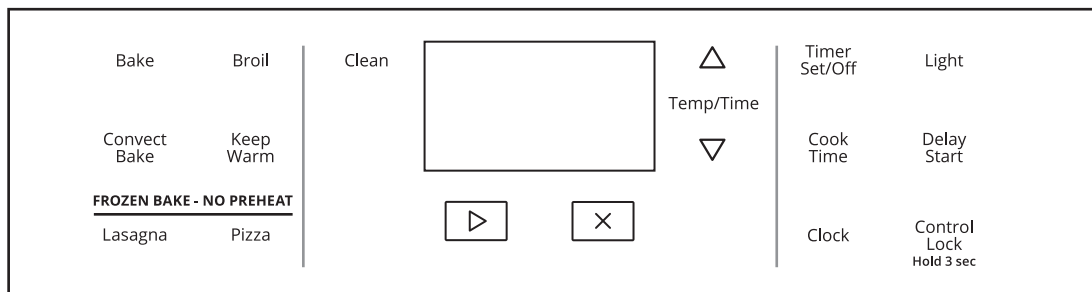
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en www.whirlpool.com para obtener instrucciones más detalladas.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



Tecla	Función	Instrucciones
CLOCK (Reloj)	Reloj	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione CLOCK (Reloj). 3. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar las horas. Presione CLOCK (Reloj) para cambiar a los minutos. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar los minutos. 4. Presione la tecla CLOCK (Reloj) o Start (Inicio).
LIGHT (Luz)	Luz de la cavidad del horno	Con la puerta del horno cerrada, presione LIGHT (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza).
TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	El temporizador se puede ajustar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). 2. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar la duración del tiempo. 3. Presione la tecla Start (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador. No presione el botón Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno.
Inicio 	Inicio de cocción	Con la tecla Start (Inicio) se pone en marcha cualquier función del horno. Si no se presiona la tecla de inicio en menos de 10 segundos, sonará un tono y la tecla parpadeará hasta que se presione o se cancele. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
Cancel (Cancelar) 	Función de la estufa	La tecla Cancel (Cancelar) detiene todas las funciones, excepto el temporizador y el bloqueo de los controles del horno.
TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo)	Ajuste de temperatura y hora	Las teclas de flecha arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) se utilizan para ajustar la hora y la temperatura.

Tecla	Función	Instrucciones
BAKE (Hornear)	Cómo hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione la tecla Start (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione la tecla Start (Inicio). 5. Presione la tecla Cancel (Cancelar) cuando haya finalizado. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Cómo hornear y asar por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección). 2. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione la tecla Start (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione la tecla Start (Inicio). 5. Presione la tecla Cancel (Cancelar) cuando haya finalizado. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
FROZEN BAKE (Hornear productos congelados)	Alimentos previamente empaquetados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ubique los alimentos en una rejilla plana del horno en la posición de parrilla 3 o 4. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". NOTA: Cocine 1 solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™. 2. Presione FROZEN BAKE LASAGNA (Hornear lasaña congelada) o PIZZA. 3. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura según se recomiende en el empaquetado del alimento. 4. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). 5. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar el tiempo máximo de cocción según se recomiende en el empaquetado del alimento. 6. Presione la tecla Start (Inicio). La estufa calculará cuál es el mejor tiempo de cocción. 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. 7. Presione Start (Inicio) para iniciar el tiempo calculado. 8. Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Cuando "End" (Fin) aparece y ☺ destella en la pantalla, puede agregar más tiempo, si lo desea. Presione la tecla de flecha arriba o abajo para ajustar el tiempo y, después, presione START (Inicio). Si no se agrega más tiempo, el elemento de hornear se apaga. NOTA: Si se presiona Cancel (Cancelar), se sale del ciclo Frozen Bake™. 9. Presione la tecla Cancel (Cancelar) cuando haya finalizado. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
BROIL (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione la tecla Start (Inicio). 4. Precaliente el horno durante cinco minutos, a menos que la receta indique algo diferente. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. 5. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2 y presione la tecla Start (Inicio). 6. Presione la tecla Cancel (Cancelar) cuando haya finalizado. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>

Tecla	Función	Instrucciones
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	Los alimentos deben estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. La temperatura se ajusta en 75 °C (170 °F). Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima. 3. Presione la tecla Start (Inicio). 4. Presione la tecla Cancel (Cancelar) cuando haya finalizado. NOTA: <ul style="list-style-type: none"> ■ El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a activar una función del horno con inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se ajuste para encenderse a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".
CLEAN (Limpiar)	Ciclo de autolimpieza	Consulte la sección "Ciclo de autolimpieza".
CONTROL LOCK (Hold 3 sec) (Bloqueo de controles, mantener 3 segundos)	Bloqueo de controles del horno y la superficie de cocción	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise que el horno y la superficie de cocción estén apagados. 2. Mantenga presionado CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

ADVERTENCIA




Peligro de Incendio

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

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

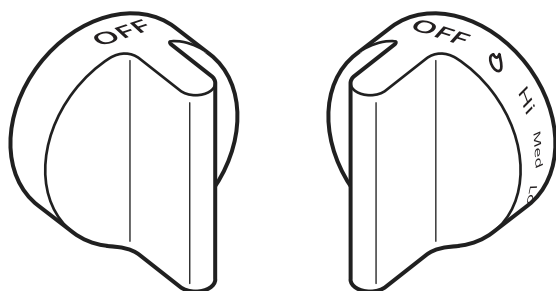
Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran hasta  (Encendido).

Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

Para ajustar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta la posición de Ignite (Encendido).
IMPORTANTE: Los cuatro quemadores de la superficie harán un ruido seco. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada hasta la posición de Ignite (Encendido).
2. Gire la perilla hasta cualquier posición entre HI (Alto) y LO (Bajo).

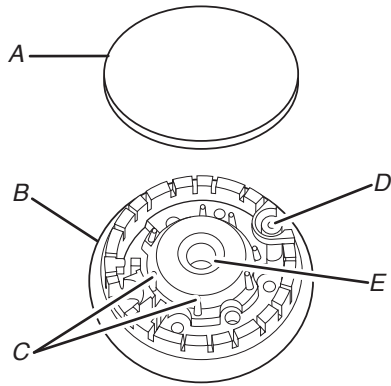
RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la superficie de cocción se puede calentar.



Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido antihorario hasta la posición Ignite (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

Quemadores de superficie sellados

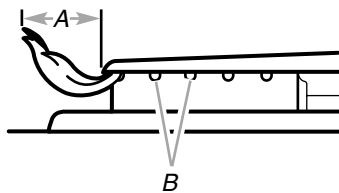


- A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de las rejillas de los quemadores.

Tapa del quemador: Siempre mantenga la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido deficiente y las llamas desperejadas. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame; quite y limpie periódicamente las tapas según la sección "Limpieza general".

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



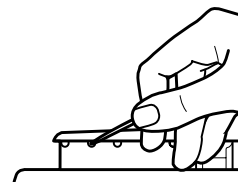
- A. 1-1/2" (2,5 - 3,8 cm)
B. Orificios de los quemadores

Orificios del quemador: Revise las llamas de los quemadores ocasionalmente para verificar que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra en la ilustración anterior. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no deje que entren derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otro material en los orificios de los quemadores.

Para limpiar:

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

1. Retire la tapa del quemador de la base del quemador y limpie como se indica en la sección "Limpieza general".
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.



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



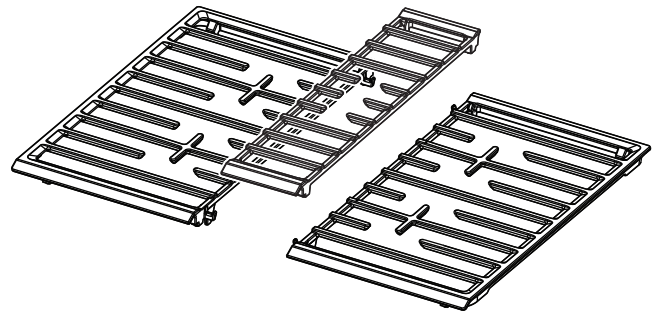
- A. Incorrecto
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador sellado igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.

Rejillas

Modelos WFG525 y WFG550

Las rejillas de esta estufa cubren el ancho completo de la superficie de cocción. Las tres rejillas se entrelazan con el gancho que se forma en ellas. El extremo plano de la rejilla central cae en los ganchos de las otras, como se muestra en la ilustración a continuación.



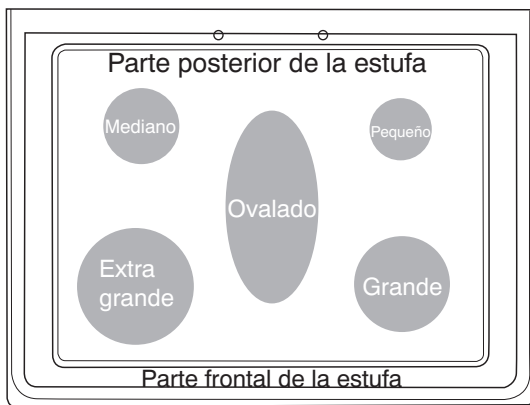
Para instalar las rejillas, ubique la que tiene grabado "Left" (Izquierda) en el lado izquierdo de la superficie de cocción. Ubique la rejilla que tiene grabado "Right" (Derecha) en el lado derecho de la superficie de cocción. Ubique la rejilla central al final, como se muestra en la ilustración anterior.

Modelo WFG510

Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados en la superficie de cocción. Aunque las parrillas son durables, perderán su brillo gradualmente debido a la exposición a altas temperaturas.

Tamaño del quemador

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Las posiciones de los quemadores varían según el modelo de estufa.



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Mediano	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quemador multiuso
Grande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para utensilios de cocina grandes
Extragrande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para utensilios de cocina grandes ■ El quemador más potente
Ovalado	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para platos más alargados

Utensilios de cocina

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

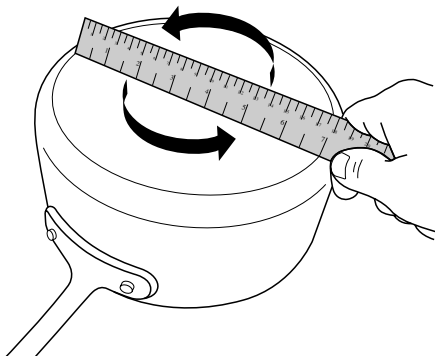
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las rejillas. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina.

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

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

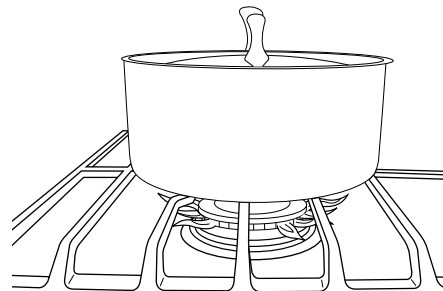
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vitrocerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero no uniforme. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.
Utensilios de barro/piedra	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta rápido, pero no de manera uniforme. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

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



Envasado casero

Cuando esté haciendo enlatados durante períodos largos, alterne el uso de los quemadores de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las zonas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre dos quemadores de superficie a la vez.
- 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

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

- Es posible que las válvulas de gas emitan un ligero sonido de “estallido” cuando se abren o se cierran.
- Los encendedores emitirán un chasquido varias veces hasta que se detecte una llama.
- Sonará un “puf” cuando se encienda el quemador de hornear o el de asar.

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 ciertos pájaros. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione la tecla Cancel (Cancelar) para borrar. 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 flecha arriba de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) durante 5 segundos. Aparecerá “°F” o “°C” en la pantalla. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione la tecla Cancel (Cancelar).

Tonos del teclado

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse una tecla.

Para cambiar: Mantenga presionado LIGHT (Luz) durante 5 segundos. Repita para volver al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione la tecla Cancel (Cancelar).

Modo de demostración

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

Para cambiar: Presione la tecla Cancel (Cancelar), la tecla Cancel (Cancelar), la tecla de flecha arriba de Temp/Time (Temperatura/Tiempo), TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). Repita para regresar al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

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

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Control de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Modo Sabbath (Día de descanso)

(en algunos modelos)

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

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague. También puede programarse el modo Timed Bake (Horneado programado) para mantener el horno encendido solo durante una parte del día de descanso religioso. La característica Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) se desactiva 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 de flecha arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo)
- Cancel (Cancelar)

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

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

Al presionar la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las normas del día de descanso religioso).

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), 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), permanecerá apagada todo el tiempo que el modo Sabbath esté en uso. La apertura del horno o presionar la tecla LIGHT (Luz) no afectará a la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath (Día de descanso).

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

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo).
3. Presione la tecla Start (Inicio).
4. Mantenga presionado TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. "SAb" destellará en la pantalla.
5. Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Día 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 normas del día de descanso religioso.

Al presionar la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las normas del día de descanso religioso).

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

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción).
4. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una duración de cocción.
5. Presione la tecla Start (Inicio).
6. Mantenga presionado TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. "SAb" destellará en la pantalla.
7. Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Día 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 normas del día de descanso religioso. 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 Cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las normas del día de descanso religioso).

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

Para fijar Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (Día 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 las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción).
4. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una duración de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Retraso).
6. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una hora de inicio.
7. Presione la tecla Start (Inicio).
8. Mantenga presionado TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. "SAb" destellará en la pantalla.
9. Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (Día 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 normas del día de descanso religioso. Se encienden las luces indicadoras de On (Encendido) y Delay (Retraso).

Al cumplirse la hora de inicio, las luces indicadoras de Bake (Horneado), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción) se encenderán automáticamente. Cuando termine el tiempo 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 Cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las normas del día de descanso religioso).

NOTA: Si no aparece "SAb" en la pantalla, el modo Sabbath (Día de descanso) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (Día de descanso) se desactive, 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.

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

IMPORTANTE: Los alimentos deben estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. Se pueden mantener hasta 1 hora; sin embargo, los 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 Keep Warm (Mantener caliente) permite mantener los alimentos cocinados a una temperatura lista para servirse.

Forma de uso:

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

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

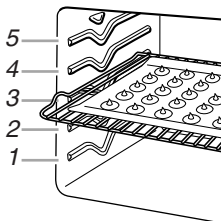
Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme del alimento, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) libres 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, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Utilice la siguiente ilustración como guía.



Posiciones de la parrilla

Parrilla 5: Para tostar pan o asar alimentos de poco grosor y sin grasa.

Parrilla 4: parrilla doble para hornear y asar

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en bandeja para galletas, bandeja para panecillos o bandeja para galletas con lados y pasteles en capas; asado de pollo troceado.

Parrilla 2: Pasteles, guisos, pan con levadura, panes rápidos, alimentos precocidos congelados y horneado en dos parrillas.

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

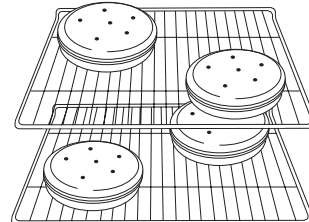
Cocción en varias parrillas

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

Horneado de galletas y pasteles de capas en dos parrillas

Horneado de pasteles de capas

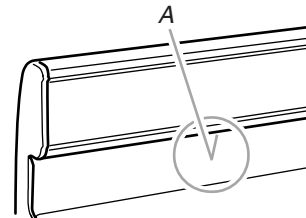
Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Horneado), una parrilla plana en la posición de parrilla 4 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y los pasteles delanteros.



Horneado de galletas en dos parrillas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en dos parrillas, use la función de horneado por convección y ponga las parrillas planas en las posiciones 2 y 5.

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 ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

Cómo hornear y asar

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo Bake (Hornear), el horno empezará a precalentarse después de que se presione Start (Inicio). El horno tardará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 177 °C (350 °F) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tardará el horno en precalentarse. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Temperatura del horno

Mientras esté en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción.

NOTA: En los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso y obtener óptimos resultados de cocción. Los elementos o quemadores de hornear y asar a la parrilla tendrán ciclos con encendido y apagado a intervalos. En los modelos de estufa con convección, el ventilador funcionará durante el precalentamiento y es posible que se encienda y apague durante intervalos breves durante el horneado para producir resultados óptimos. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

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

Asar a la parrilla

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

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

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

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y ave con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes de temperatura 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 un recipiente para asar y una rejilla. Se han diseñado para drenar los jugos y evitar salpicaduras y humo.

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

Cómo hornear y asar por convección

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Los elementos o quemadores de horneado y asado se encienden y se apagan en intervalos durante el horneado y el asado por convección, para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace que el aire caliente circule.

Si se abre la puerta del horno durante el horneado o el asado por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Funcionará nuevamente cuando la puerta del horno se cierre.

NOTA: El ventilador de convección se encenderá aproximadamente a los 5 minutos de cualquier ciclo de convección.

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 las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione la tecla Start (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione la tecla Cancel (Cancelar) para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Retraso) del horno.
6. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar la hora del día en que se iniciará la función.
7. Presione la tecla Start (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 la tecla 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 CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

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

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunos pájaros es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertos pájaros. Traslade siempre los pájaros a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

No bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Según el modelo que tenga, vea la sección "Ventilación del horno".

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

Prepare la estufa

- Retire el recipiente para asar, la parrilla, los utensilios de cocina y los de hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y el papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y la superficie de 1 1/2" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Retire los objetos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los objetos del cajón de almacenamiento.

Funcionamiento del ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, se puede producir cambio de color, pérdida de brillo, pequeñas fisuras y sonidos de estallido.

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

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

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione la tecla Cancel (Cancelar). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (enfriamiento) y "🔒". El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando.

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

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

El ciclo de autolimpieza puede ajustarse entre 2 horas y 30 minutos y 4 horas y 30 minutos en incrementos de 30 minutos. Los tiempos sugeridos de limpieza son de 2 horas y 30 minutos para la suciedad ligera, y de 4 horas y 30 minutos para la suciedad intensa. Los últimos 30 minutos son para enfriamiento.

Para usar la autolimpieza:

1. Presione CLEAN (Limpieza).
2. Presione las teclas de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo deseado del ciclo de autolimpieza.
3. Presione la tecla Start (Inicio).
La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de Door Locked (Puerta bloqueada) y Clean (Limpiar). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.
4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, se apagarán las luces indicadoras de Door Locked y Clean.
5. Cuando el horno esté completamente frío, retire las cenizas con un paño húmedo.

Para salir del ciclo de limpieza antes de que se complete, presione la tecla Cancel (Cancelar). La puerta se desbloqueará una vez que se enfríe el horno.

Limpeza 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.

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/valores nominales porque al fregarlos se pueden borrar los números.

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 producirse daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

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.

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

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

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

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

No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas): Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

- Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.

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 limpiahornos. Para evitar daños, no remoje las perillas.

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

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

Método de limpieza:

- Agua y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas 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.

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

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

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

No use limpiadores para horno en los modelos con autolimpieza.

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana y esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

Método de limpieza:

- Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.

Luz del horno

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


Para volver a colocar:

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 retirarla.
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco y, después, la cubierta del foco girándola a la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo innecesario del servicio técnico.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

Funcionamiento

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	<p>El cable de suministro eléctrico está desenchufado: Conecte el producto a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.</p> <p>Se ha fundido un fusible o se ha disparado un cortacircuitos de la casa: Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p>La válvula de cierre de gas principal o reguladora está en posición cerrada: Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas: Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o consulte las Instrucciones de instalación.</p>
Los quemadores de superficie no funcionan	<p>El horno está en el ciclo de autolimpieza: Los quemadores de la superficie de cocción no funcionan durante el ciclo de autolimpieza.</p> <p>La perilla del control no está fijada correctamente: Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste.</p> <p>Hay aire en las líneas de gas: Si esta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para liberar el aire de las líneas de gas.</p> <p>Orificios del quemador obstruidos: Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.</p>
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	<p>Orificios del quemador obstruidos: Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.</p> <p>Tapas del quemador colocadas incorrectamente: Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.</p> <p>Estufa convertida incorrectamente: Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la “Garantía” para buscar la información de contacto.</p>
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	<p>El recipiente de cocción no coincide con la llama: El recipiente de cocción debe estar centrado encima del quemador, con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.</p>
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	<p>Utensilio de cocina inadecuado: El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.</p> <p>Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor incorrecto: Consulte la sección “Uso de la superficie de cocción”.</p> <p>La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p>

Problema	Posibles causas y/o soluciones
El horno no funciona	<p>Hay aire en las líneas de gas: Si es la primera vez que se usa el horno, encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de superficie para liberar el aire de las líneas de gas.</p> <p>La estufa está en modo Demo (modo de demostración): El modo de demostración desactiva todos los elementos del horno. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p>Se ha fijado incorrectamente un control electrónico del horno: Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	<p>Estufa convertida incorrectamente: Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la “Garantía” para buscar la información de contacto.</p>
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	<p>La temperatura del horno debe ser regulada: Consulte “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
La pantalla muestra mensajes	<p>Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla): Borre la pantalla. En algunos modelos, restablezca el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de características”.</p> <p>Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número): Según el modelo, presione la tecla Cancel (Cancelar) para borrar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Consulte la “Garantía” para obtener la información de contacto.</p> <p>La estufa está en modo Sabbath (Día de descanso) (la pantalla muestra “SAb”): Presione el botón Cancel (Cancelar) para salir del modo Sabbath (Día de descanso).</p>
No funciona el ciclo de autolimpieza	<p>La puerta del horno está abierta: Cierre bien la puerta del horno.</p> <p>No se ha ingresado la función: Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.</p> <p>Se ha ejecutado un ciclo de autolimpieza en las últimas 12 horas: Si se ha ejecutado un ciclo de autolimpieza o se ha cancelado después de que el horno haya alcanzado la temperatura, deberá esperar 12 horas para el reinicio.</p>
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	<p>La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>La temperatura fijada era incorrecta: Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p>La temperatura del horno debe ser regulada: Consulte “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p>No se ha precalentado el horno: Consulte la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p>Se han colocado las parrillas de modo inadecuado: Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>No hay suficiente circulación de aire alrededor de los utensilios para hornear: Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>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 (15 °C) o mueva la parrilla a una posición más alta en el horno.</p> <p>Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio de cocción lustroso o de color claro: Mueva la parrilla a una posición más baja en el horno.</p> <p>Se ha distribuido el batido de manera despereja en el recipiente: Verifique que el batido esté nivelado en el recipiente.</p> <p>Se ha usado un tiempo de cocción incorrecto: Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p>No se ha cerrado la puerta del horno: Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta.</p> <p>Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción: Al abrir el horno, sale el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.</p> <p>La puerta del horno estuvo abierta demasiado tiempo: Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno.</p> <p>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, con lo que los artículos horneados quedan demasiado dorados en la parte inferior: Mueva la parrilla a una posición más alta en el horno.</p> <p>Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez: Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.</p>

Ruidos

Problema	Posibles causas y/o soluciones
El quemador de superficie hace ruidos como estallidos	Quemador mojado: Déjelo secar.
Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la Parrilla) A continuación, se indican algunos sonidos normales con las explicaciones.	Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar durante el ciclo.
Estallido	La válvula de gas se abre o se enciende y producirá un solo estallido cuando se abra a presión del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio: Esto es normal.
Chasquido	Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Esos son sonidos de chasquido breves, como cuando se dan golpecitos con la uña sobre una pieza de vidrio: Esto es normal.
Zumbido o sonido de "puf"	Se está encendiendo el quemador de hornear o de asar a la parrilla: Esto es normal.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente: Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la "Garantía" para buscar la información de contacto.

ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar asistencia o servicio técnico, consulte la sección "Solución de problemas". Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si sigue necesitando ayuda, busque la información de contacto que aparece en el Certificado de garantía adjunto al producto.

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