

Front Control Gas Range Control Guide

FEATURE GUIDE

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

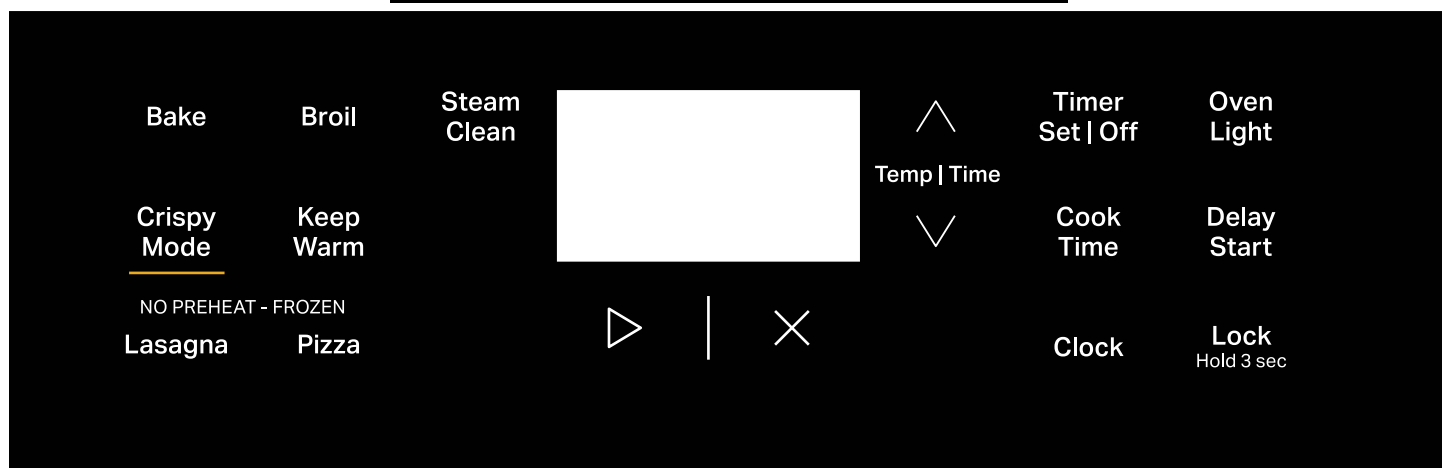
These instructions cover several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual for more detailed instructions or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.whirlpool.com/owners for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer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

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
Bake	Baking and roasting	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. NOTE: The 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. NOTE: "Pro preheat" function is disabled when cooktop is turned ON.
Broil	Broiling	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. To change the temperature, repeat Step 2 and press the START keypad. 5. Press the CANCEL keypad when finished.
Lasagna & Pizza (No Preheat)	Prepackaged food	1. Press the "FROZEN LASAGNA & PIZZA" key. Adjust temperature as recommended on the food packaging using the arrow keys. 2. Press the "START" key and set the baking time using the arrow keys. 3. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3 or 4. See the "Positioning Racks and Bakeware" section. NOTE: Cook only 1 package of frozen food. 4. There will be a notification to "Check Food" before the end of the cycle. 5. The cycle will continue until completed or until manually turned off with the "CANCEL" button.

KEYPAD/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
Temp/Time	Temperature and time adjust	The Temp/Time up and down arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.
Timer Set • Off	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 24 hours. 1. Press Timer Set • Off. 2. Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter "2." 3. Press Timer Set • Off to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at the end of countdown. 4. Timer Set • Off again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off. 5. If the Timer is running but not in the display, press Timer Set • Off to display the countdown for 5 seconds.
Oven Light	Oven cavity light	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Oven Light keypad to turn the light on and off.
Steam Clean	Clean cycle	See the "Steam Clean cycle" section in the Owner's Manual.
Control Lock	Oven control lockout	To access Oven Control Lockout (on specific models): 1. Check that the oven is off. 2. Press and hold the "Control Lock" key. 3. A countdown will begin and the control will lock. 4. Repeat steps 2 and 3 to unlock the controls.
Keep Warm	Keeping the food warm at particular temperature	1. Press the Other Modes key. Additional Other Modes key presses will toggle between the other cycles within Other Modes. 2. Press START to begin the desired cycle.
Delay Start	Delay Start Cycle	To set the delay cycle: 1. Select a cooking cycle. 2. Press Delay Start. 3. Use the up or down arrow to increment the time delay. 4. Press START to begin the countdown. The cooking cycle will automatically begin when countdown is complete. To set an automatic timer before the delay cycle begins: 1. Select a cooking cycle. 2. Press OVEN TIMER and use the up or down arrow to increment the cooktime. 3. Immediately press Delay Start and use the up or down arrow to increment the time delay. 4. Press START. The cooktime will automatically begin after the delayed start countdown is complete. To set an automatic timer while the delay countdown is running: 1. Press OVEN TIMER. 2. The clock icon will light. Use the arrow keys to increment the timer. 3. Press START to confirm the cook timer and return to the delay time countdown. The cooktime will automatically begin after the delayed start countdown is complete. 4. Press START again to bypass the delay time and start the cooktime timer countdown immediately. To edit the delay time while the delay countdown is running: 1. Press Delay Start. 2. Use the up or down arrow to modify the time. 3. Press START. The new countdown will begin.
Crispy Mode	Achieve a crispier exterior than traditional baking	1. Open the oven door and pull the rack out to the stop position. 2. Place food on a pan sheet or in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack. 3. Push the oven rack back to the original position. Close the door to ensure proper broiling temperature. 4. Press Crispy Mode. The broil indicator light will light up. 5. Use the up/down control to set the desired temperature. 6. Press Start. 7. Press CANCEL, when finishing broiling.

KEYPAD/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
Set Clock	Clock	The Clock uses a 12 hour cycle. 1. Check that the oven is off. 2. Press Set Clock. 3. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the hours. Press Set Clock to switch to the minutes. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the minutes. 4. Press Set Clock or the START keypad.
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.

Surface Temperature

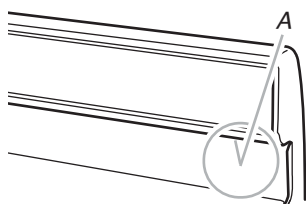
When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

Storage Drawer

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

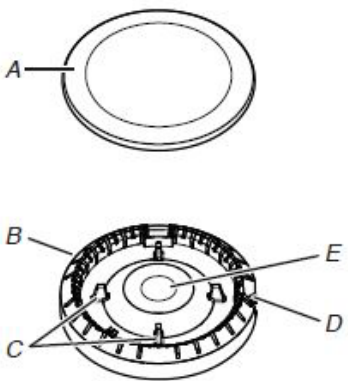
Oven Vent

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



A. Oven Vent

Surface Burners

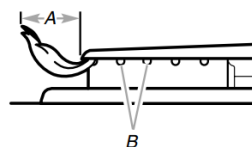


A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

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

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

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.



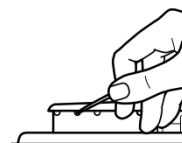
A. 1-1 1/2"
(2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

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

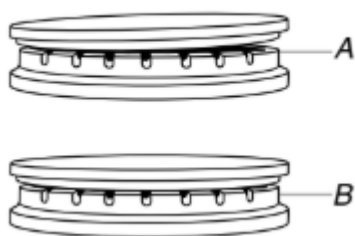
To Clean:

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

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



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



A. Incorrect
B. Correct

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

Cookware

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

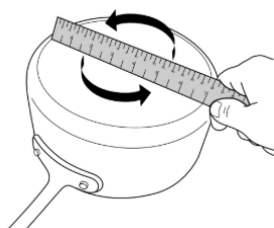
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

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

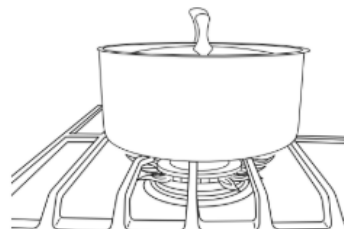


Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
Aluminum	- Heats quickly and evenly. - Suitable for all types of cooking. - Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. - May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	- Heats slowly and evenly. - Good for browning and frying. - Maintains heat for slow cooking. - Rough edges or burrs may scratch the cooktop.

Cookware	Characteristics
Ceramic or Ceramic glass	- Follow manufacturer's instructions. - Heats slowly, but unevenly. - Ideal results on low to medium heat settings. - May scratch the cooktop.
Copper	- Heats very quickly and evenly. - May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. - Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	- Follow manufacturer's instructions. - Use on low heat settings. - May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	- See stainless steel or cast iron. - Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	- Heats quickly, but unevenly. - A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

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



Home Canning

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

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

Oven Use

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

- Gas valves may make a “popping” sound when opening or closing.
- Igniters will “click” several times until a flame is sensed.
- A “poof” sound is heard when a bake or broil burner ignites.
- It is normal to hear this sound every 1-3 minutes during the cycle.

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: On some models: The 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 the oven is not in use, the time of day is displayed.

Fahrenheit and Celsius

1. Press and hold “Up” arrow key for 5 seconds to toggle between Fahrenheit and Celsius.
2. Press any key or CANCEL to return to normal use.

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 (on some models), repeating every 20 seconds after the end-of-cycle tones.

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

1. Press the Oven Light for 5 seconds to disable the noise.
2. To re-enable the sound, repeat step 1.

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.

Sabbath Mode

In the Sabbath mode, the control will disable all sounds designed for audible feedback.

During the Sabbath Mode, the state of the Oven Light and Console Light will remain the same as the engaged state. If the light is on when entering Sabbath Mode it will remain on for the duration of Sabbath Mode. If the light is off when entering Sabbath Mode, then it remains off for the duration. Opening the door or pressing the Oven light and Console light buttons will have no effect during Sabbath Mode.

It is possible to have time bake and un-time bake functions:

- **In the Un-Time Bake function:** The un-timed bake cycle shall remain ON and shall control the oven temperature to the target temperature for the duration of the Sabbath Mode until the Sabbath Mode is disabled (or Canceled) by the user.
- **In the Time Bake function:** Upon completion of the timed bake cycle, the electronic control shall turn off the bake and broil elements, and no end-of-cycle signal shall be given. The buzzer shall not sound. The ON display icon shall also turn off indicating the end of the cycle.

Oven Temperature Calibration

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 to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press the “DOWN” arrow key for 5 seconds to set the calibration temperature offset.
2. Use the “UP” and “DOWN” arrows to adjust the temperature offset.
3. After 2 seconds, a “Start?” prompt will appear. Press “START” to confirm.

How to enter with no specific time:

1. Press Bake.



2. Then Press Start



3. Press and hold Timer Set/Off button until the display shows SAB blinking



4. Press Start while the SAB is blinking. Then the Sabbath is running.



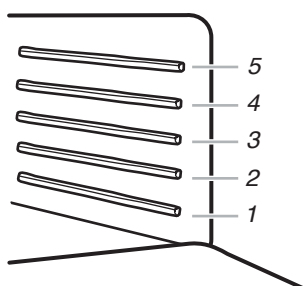
Positioning Racks and Bakeware

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

RACKS

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

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

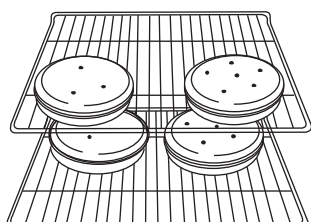


FOOD	RACK POSITION
Cookies, layer cakes, biscuits	2-4
Quick bread, angel food, bundt cakes, pies, pizza	3
Muffins, cupcakes, brownies	4
Large roasts or poultry	2
Casseroles	3

BAKEWARE

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

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



Baking and Roasting

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 some 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.

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.

No Preheat – Frozen Pizza & Frozen Lasagna

No Preheat frozen pizza and frozen lasagna cycles automatically adjust the manufacturer's bake time by combining preheating and baking, to deliver great packaged frozen food results without the wait. There are two programmed food options to choose from: Pizza, Lasagna. The No Preheat cycles have been customized to work only with these foods.

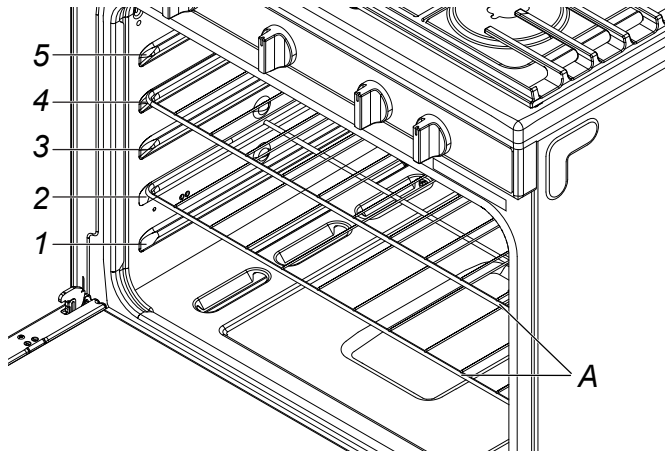
IMPORTANT: When using No Preheat, follow all manufacturer's instructions including venting, covering, stirring or placing on a baking sheet to ensure a good result. When cooking frozen meals, only cook items that provide instructions for cooking in a conventional oven.

- Place your dish in the center of the rack and select one of the rack positions recommended for No Preheat in the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- Bake only one package or pan at a time.
- Use the temperature and minimum bake time from the package.
- A tone will alert you to check the food for doneness before the cook time is complete and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add additional cook time if needed.

Electric Broiler

The broiler is located at the top of the oven cavity. Use an oven rack for broiling. To remove a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Reverse the steps to replace a rack.

Recommended rack position 4 for broiling. When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on the rack in a broiler pan.



A. Racks

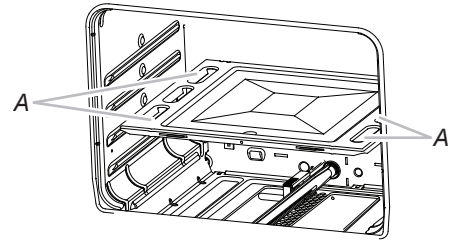
- Completely close the oven door during broiling.
 - Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking.
 - For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke
- If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the cover for contact information. Ask for Part Number 4396923.
- Pull out the rack to the stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.

To Broil:

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

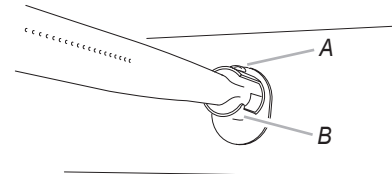
If the flame needs adjusting:

1. Turn the oven off. Wait for the oven burner to cool down.
2. Open oven door and remove oven racks and oven tray and set aside.



A. Oven tray (lift up at area shown to remove)

3. Locate the air shutter near the rear wall of oven and loosen the shutter screw.



A. Shutter screw
B. Air shutter

4. Adjust the air shutter.
5. Turn the oven back on and check for proper flame. If the flame is still not properly adjusted, turn the oven off, wait for the oven burner to cool down, and repeat Step 4 until flame is properly adjusted.
6. When the flame has been properly adjusted, turn the oven off and wait for the burner to cool down.
7. Tighten the shutter screw.
8. Reinstall flame spreader and oven tray. Reinstall the oven racks and close oven door.
9. Close the broiler door.

Cook Time

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 START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press 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 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 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 Cook Time settings can be changed anytime after the oven turns ON by repeating steps 2-4 and pressing Start. To change to a different delay time, cancel the feature and repeat steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press CANCEL keypad to clear the display.

Troubleshooting

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

Nothing will operate

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

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

Surface burners will not operate

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

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See the "Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
See the "Surface Burners" section.

- **Is the air/gas mixture correct?**

Contact a designated service technician to check the air/gas mixture, or see the Installation Instructions.

- **Is propane gas being used?**

The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**

Let it dry.

Gas range noises during Bake and Broil operations

Noises that may be heard during the Bake and Broil operations:

Whooshing, Poof, Clicking, Snaps, Pop

These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.

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

Cookware not level on cooktop

- **Is the range level?**

Level the range. See the Installation Instructions.

- **Is the proper cookware being used?**

Use cookware with a flat bottom. See the "Cookware" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**

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

Oven will not operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**

Try another outlet to check for proper wiring and polarity.

- **Is this the first time the oven has been used?**

Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines.

- **Is the electronic oven control set correctly?**

See the "Electronic Oven Control" section.

- **On some models, is the Control Lock set?**

See the "Control Lock" section.

- **Is the main or regulator gas shutoff in the off position?**

Contact a designated service technician or see the Installation Instructions.

Oven makes muffled ticking noise when in use

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

Oven burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Is propane gas being used?**

The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

- **Is the air/gas mixture correct?**

Contact a designated service technician to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**

See the "Oven Temperature" section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**

There has been a power failure. Press CANCEL to clear the display. Reset the clock, if needed. See the "Clock" section.

- **Is the display showing "F" followed by a number?**

Press CANCEL to clear the display. If an "F" code appears again, contact a trained repair specialist.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**

See the "Cookware" section.

- **Is the control knob set to the proper heat level?**

See the "Cooktop Controls" section.

Baking results not what expected

- **Is the range level?**

Level the range. See the Installation Instructions.

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**

See the "Oven Temperature" section.

- **Was the oven preheated?**

Wait for oven to preheat before placing food in oven.

- **Is the proper oven temperature calibration set?**

See the "Oven Temperature" section.

- **Is the proper bakeware being used?**

See the "Bakeware" section.

- **Are the racks positioned properly?**

See the "Positioning Racks and Bakeware" section.

- **Is there proper air circulation around bakeware?**

See the "Positioning Racks and Bakeware" section.

- **Is the batter evenly distributed in the pan?**

Make sure batter is level in the pan.

- **Are baked items too brown on the bottom?**

Decrease oven temperature 10° F to 30° F (5°C to 15°C).

- **Are crust edges browning early?**

Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Slow baking or roasting

- **Was the oven preheated?**

Wait for oven to preheat before placing food in oven.

- **Is there proper air circulation around bakeware?**

See the "Positioning Racks and Bakeware" section.

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**

See the "Oven Temperature" section.

- **Is the proper length of time being used?**

Increase baking or roasting time.

- **Is the proper temperature set?**

Increase temperature by 25°F (15°C).

- **Has the oven door been opened while cooking?**

Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.

Broiler burner fails to light

- **Is the ignition system broken?**

Contact a designated service technician to replace it.

- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**

Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Guide des commandes de la cuisinière à gaz avec commandes à l'avant

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

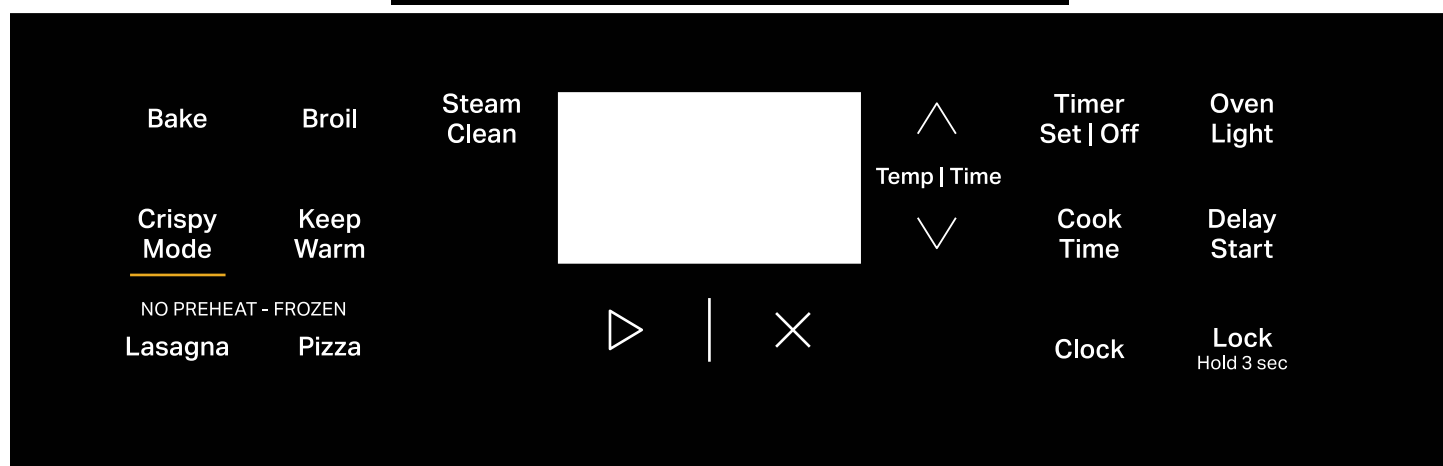
Ces instructions couvrent plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel pour obtenir des instructions plus détaillées ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au www.whirlpool.com/owners pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section service à la clientèle au www.whirlpool.ca/proprietaire.

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
Bake (Cuisson au four)	Cuisson et rôtissage au four	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) 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 START (MISE EN MARCHÉ). 4. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHÉ). 5. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) une fois l'opération terminée. REMARQUE : Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Cuisson minutée), continuent leur compte à rebours. REMARQUE : La fonction « Pro preheat » (Préchauffage Pro) est désactivée lorsque la table de cuisson est allumée.
Broil (Cuisson au gril)	Cuisson au gril	1. Appuyer sur Broil (Cuisson au gril). 2. Appuyer sur la touche à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (Température/Durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. 3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHÉ). 4. Pour changer la température, répéter l'étape 2 et appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHÉ). 5. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) une fois l'opération terminée.

TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
Lasagne et pizza (Sans préchauffage)	Plats préparés surgelés	1. Appuyer sur la touche « FROZEN LASAGNA & PIZZA » (LASAGNE ET PIZZA SURGELÉE). Utiliser les flèches pour régler la température selon les recommandations figurant sur l'emballage de l'aliment. 2. Appuyer sur la touche « START » (MISE EN MARCHE) et utiliser les flèches pour régler la durée de cuisson. 3. 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 : Ne cuire qu'un seul paquet de produits surgelés. 4. Il y aura une notification pour « vérifier les aliments » avant la fin du programme. 5. Le programme se poursuivra jusqu'à ce qu'il soit terminé ou jusqu'à ce qu'il soit arrêté manuellement à l'aide de la touche « CANCEL » (ANNULATION).
Temp/Time (Température/Durée)	Réglage de la durée et de la température de cuisson	Les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (Température/Durée) servent à régler la durée et la température.
Timer Set • Off (Minuterie réglage • Arrêt)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 24 heures. 1. Appuyer sur Timer Set • Off (Minuterie réglage • Arrêt). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en h-h-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». 3. Appuyer sur Timer Set • Off (Réglage • Arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours. 4. Appuyer de nouveau sur Timer Set • Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION), sinon le four s'éteindra. 5. Si la minuterie est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur Timer Set • Off (Réglage • Arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
Oven Light (Lampe du four)	Éclairage de la cavité du four	L'éclairage du four est commandé à l'aide du tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche Oven Light (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe.
Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)	Programme de nettoyage	Consulter la section « Programme de nettoyage à la vapeur » du manuel d'utilisation.
Control lock (Verrouillage des commandes)	Verrouillage des commandes du four	Pour accéder au verrouillage des commandes du four (sur les modèles spécifiques) : 1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer sur la touche « Control Lock » (Verrouillage des commandes). 3. Un compte à rebours commence et la commande se verrouille. 4. Répéter les étapes 2 et 3 pour déverrouiller les commandes.
Keep Warm (Maintien au chaud)	Maintenir les aliments au chaud à une température donnée	1. Appuyer sur la touche Other Modes (Autres modes). Appuyer plusieurs autres fois sur la touche Other Modes (Autres modes) permet d'accéder aux autres programmes dans Other Modes (Autres modes). 2. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour démarrer le programme souhaité.

TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
Delay Start (Mise en marche différée)	Mise en marche différée du programme	Pour régler la mise en marche différée du programme : 1. Sélectionner un programme de cuisson. 2. Appuyer sur Delay Start (Mise en marche différée). 3. Utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier la durée. 4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) pour commencer le compte à rebours. Le programme de cuisson démarre automatiquement lorsque le compte à rebours est terminé. Pour régler une minuterie automatique avant le début du programme de mise en marche différée : 1. Sélectionner un programme de cuisson. 2. Appuyer sur OVEN TIMER (MINUTERIE DU FOUR) et utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier la durée de cuisson. 3. Appuyer immédiatement sur Delay Start (Mise en marche différée) et utiliser les flèches vers le haut et le bas pour modifier la durée de la mise en marche différée. 4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ). La durée de cuisson commencera automatiquement une fois le compte à rebours de mise en marche différée terminé. Pour régler une minuterie automatique pendant que le compte à rebours de la mise en marche différée est en cours : 1. Appuyer sur OVEN TIMER (MINUTERIE DU FOUR). 2. L'icône de l'horloge s'allume. Utiliser les touches fléchées pour augmenter la durée. 3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ) pour confirmer la durée de cuisson et revenir au compte à rebours de la mise en marche différée. La durée de cuisson commencera automatiquement une fois le compte à rebours de mise en marche différée terminé. 4. Appuyer à nouveau sur START (MISE EN MARCHÉ) pour contourner la mise en marche différée et démarrer immédiatement le compte à rebours de la minuterie de cuisson. Pour modifier la durée de mise en marche différée pendant que le compte à rebours de mise en marche différée est en cours : 1. Appuyer sur Delay Start (Mise en marche différée). 2. Utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier la durée. 3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ). Le nouveau compte à rebours commence.
Mode croustillant	Obtenir un extérieur plus croustillant que la cuisson traditionnelle	1. Ouvrir la porte du four et tirer la grille jusqu'à la position de butée. 2. Disposer les aliments sur une plaque ou une lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. 3. Repousser la grille à sa position d'origine. Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate. 4. Appuyer sur Crispy Mode (Mode croustillant). Le témoin broil (cuisson au gril) s'allume. 5. Appuyer sur les touches vers le haut ou le bas pour régler la température désirée. 6. Appuyer sur Start (Mise en marche). 7. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) lorsque la cuisson au gril est terminée.
Set Clock (Réglage de l'horloge)	Horloge	L'horloge utilise un programme de 12 heures. 1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer sur Set Clock (Réglages de l'horloge). 3. Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (Température/Durée) pour régler l'heure. Appuyer sur Set Clock (Réglage de l'horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur les touches à flèche vers le haut ou vers le bas de Temp/Time (Température/Durée) pour régler les minutes. 4. Appuyer sur Set Clock (Réglage de l'horloge) ou sur la touche START (MISE EN MARCHÉ).
Cook Time (Durée de cuisson)	Cuisson minutée	La fonction Cook Time (Durée de cuisson) 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. Pour régler Timed Cook (Cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (Cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».

Température de la surface

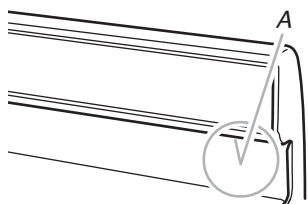
Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

Tiroir de remisage

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

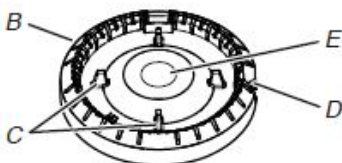
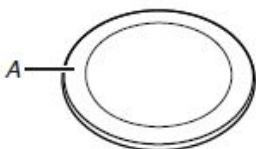
Évent du four

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



A. Évent du four

Brûleur de surface

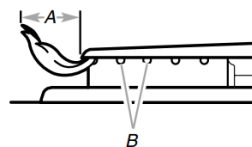


- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| A. Chapeau de brûleur | D. Allumeur |
| B. Base du brûleur | E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz |
| C. Tiges d'alignement | |

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

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

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Éviter que des éclaboussures pénètrent dans le tube d'arrivée de gaz en utilisant toujours les chapeaux de brûleurs.



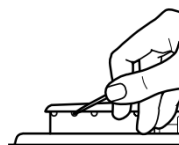
- A. 1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) B. Orifices de brûleur

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

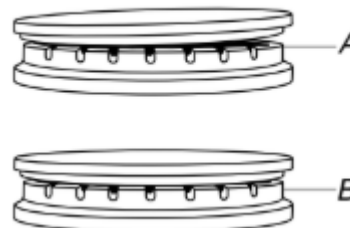
Nettoyage :

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

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



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



- A. Incorrect
B. Correct

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

Ustensiles de cuisson

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

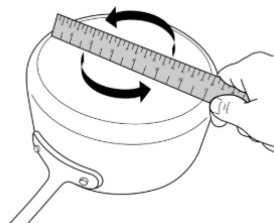
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

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

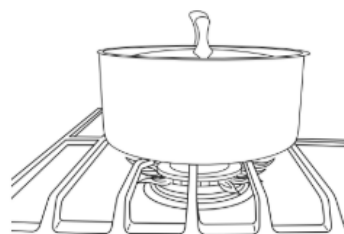


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensile de cuisson	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.

Ustensile de cuisson	Caractéristiques
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Pour obtenir les meilleurs résultats, 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.



Préparation de conserves à la maison

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

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

Utilisation au four

Durant le fonctionnement normal de la cuisinière, plusieurs bruits se font entendre chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme de cuisson :

- Les robinets de gaz peuvent produire un bruit « d'éclatement » lorsqu'ils sont ouverts ou fermés.
- Les allumeurs émettront plusieurs « déclics » jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée.
- Un bruit « d'affaissement » peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.
- Il est normal d'entendre ce son toutes les 1 à 3 minutes pendant le programme.

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

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

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

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 CANCEL (ANNULATION) pour annuler. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche.

Fahrenheit et Celsius

1. Maintenir enfoncée la flèche vers le haut pendant 5 secondes pour passer des unités de température Fahrenheit aux unités Celsius.
2. Appuyer sur n'importe quelle touche ou sur CANCEL (ANNULATION) pour revenir à l'utilisation normale.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Fonctions de base

Un seul signal sonore

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

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur un bouton. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur la lampe du four pendant 5 secondes pour désactiver le son.
2. Pour réactiver le son, répéter l'étape 1.

Sons des touches

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

Pour modifier : Appuyer sur la touche Light (Éclairage) pendant 5 secondes. Répéter l'opération pour commuter à nouveau.

Pour sortir du mode, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION).

Sabbath Mode (Mode Sabbath)

En mode Sabbath, la commande désactive tous les sons conçus pour offrir une rétroaction audible.

Pendant le mode Sabbath, la lampe du four et la lampe de la console restent dans le même que l'état engagé. Si la lampe est allumée au moment de l'entrée au mode Sabbath, elle restera allumée durant toute la durée du mode Sabbath. Si la lampe est éteinte au moment de l'entrée au mode Sabbath, elle restera éteinte durant toute la durée du mode Sabbath. Le fait d'ouvrir la porte ou d'appuyer sur les boutons des lampes du four ou de la console n'aura aucun effet pendant le mode Sabbath.

Les fonctions de cuisson au four avec minuterie et sans minuterie fonctionnent toujours :

- **Dans la fonction de cuisson au four sans minuterie :** Le programme de cuisson sans minuterie doit rester allumé et doit gérer la température du four à la température cible pendant la durée du mode Sabbath jusqu'à ce que le mode Sabbath soit désactivé (ou annulé) par l'utilisateur.
- **Dans la fonction de cuisson avec minuterie :** À la fin du programme de cuisson minuté, la commande électronique doit éteindre les éléments de cuisson et de cuisson au gril, mais aucun signal de fin de programme ne doit être donné. L'avertisseur sonore ne doit pas retentir. L'icône d'affichage EN MARCHE doit aussi s'éteindre pour indiquer la fin du programme.

Étalonnage de la température du four

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

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

Réglage de la température du four :

1. Maintenir enfoncée la flèche « VERS LE BAS » pendant 5 secondes pour régler le décalage de la température d'étalonnage.
2. Utiliser les flèches « VERS LE HAUT » et « VERS LE BAS » pour régler le décalage de température.
3. Après 2 secondes, le message « Start? » (Mise en marche?) s'affiche. Appuyer sur « START » (MISE EN MARCHE) pour confirmer.

Comment accéder sans durée précise :

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).



2. Appuyer ensuite sur Start (mise en marche)



3. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) jusqu'à ce que l'écran affiche SAB qui clignote



4. Appuyer sur Start (Mise en marche) pendant que SAB clignote. Le mode sabbat est activé.



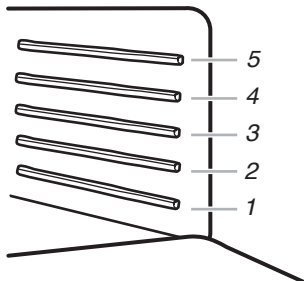
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

GRILLES

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

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

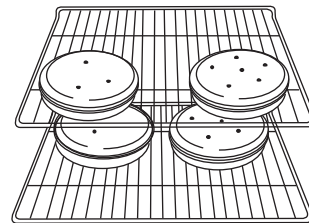


ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Biscuits et gâteaux fourrés	2-4
Pain rapide, génoise, gâteaux couronne, tartes, pizzas	3
Muffins, petits gâteaux, brownies	4
Gros rôtis/volailles	2
Mets en sauce	3

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

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



Cuisson et rôtissage au four

Temperature Management System (Système de gestion de la température)

Le système de gestion 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 les brûleurs s'allument et s'éteignent en alternance. Sur certains modèles, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre 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 comme 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 programme de préchauffage du four avant de placer les aliments, sauf si la recette le recommande.

Préchauffage

Au début d'un programme de Bake (Cuisson au four), le four commence par un préchauffage une fois que la touche Start (mise en marche) est enfoncée. Le four prend environ 12 à 15 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C) lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur 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 du 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.

Sans préchauffage – Pizza et lasagne surgelées

Le programme sans préchauffage pour les pizzas et lasagnes surgelées règle automatiquement la durée de cuisson indiquée par le fabricant en combinant le préchauffage et la cuisson, pour offrir sans attente de bons résultats avec les plats congelés. Il est possible de choisir parmi deux options de programmes pour aliments : Pizza, lasagne. Le programme No Preheat (Pas de préchauffage) est conçu pour ne fonctionner qu'avec ces aliments.

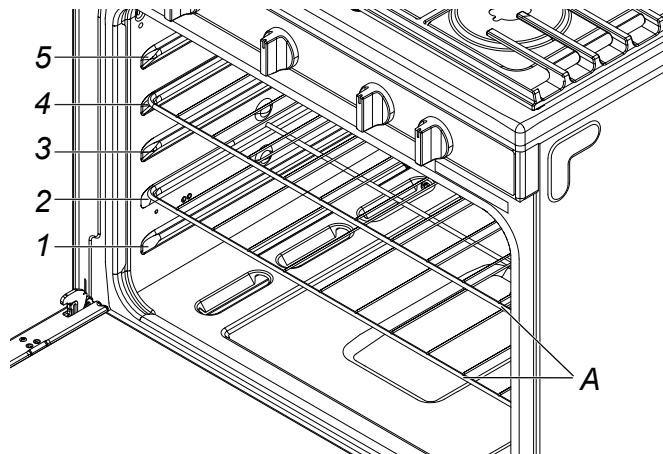
IMPORTANT : Lors de l'utilisation du programme No Preheat (Pas de préchauffage), respecter toutes les instructions du fabricant, incluant la ventilation et le fait de recouvrir les aliments, de les mélanger ou de les poser sur une plaque à pâtisserie pour obtenir de bons résultats. Lors de la préparation de plats congelés, ne cuire que des aliments munis d'instructions pour un four conventionnel.

- Placer le plat au centre de la grille et sélectionner l'une des positions de grille recommandées pour le programme No Preheat (Pas de préchauffage) dans la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- Ne faire cuire qu'un plat ou une plaque à la fois.
- Utiliser la température et le temps de cuisson minimum indiqué sur l'emballage.
- Une tonalité vous indiquera de vérifier le degré de cuisson avant la fin du temps de cuisson et à la fin du temps de cuisson. L'affichage vous demandera d'ajouter du temps de cuisson (au besoin).

Gril électrique

Le gril est situé en haut de la cavité du four. Utiliser une grille de four pour la cuisson au gril. Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Suivre les étapes en ordre inverse pour replacer la grille.

La position de grille 4 est recommandée pour la cuisson au gril. Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer les aliments sur la grille dans une lèchefrite.



A. Grilles

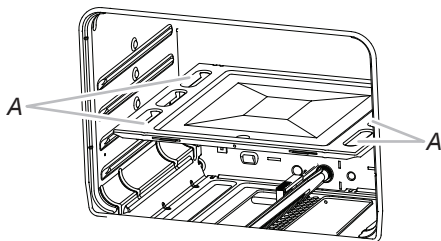
- Fermer complètement la porte pendant la cuisson au gril.
- La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
Il est possible de commander une lèchefrite. Veuillez vous reporter à la page de couverture pour obtenir des renseignements de contact. Demander le numéro de pièce 4396923.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.

Cuisson au gril :

1. Ouvrir la porte du four et tirer la grille hors du four, puis la repositionner sur la grille 4.
2. Tirer la grille hors de la butée.
3. Disposer les aliments sur une grille de lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.
4. Repousser la grille à sa position d'origine. Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.
5. Appuyer sur BROIL (CUISSON AU GRIL). Le témoin broil (cuisson au gril) s'allume.
6. Appuyer sur Start (Mise en marche). Le témoin lumineux s'allume. Le réglage de la température peut être changé en tout temps durant la cuisson au gril. Si on fait la cuisson au gril pendant que la minuterie compte à rebours, on peut voir la température réglée pour la cuisson au gril pendant 5 secondes en appuyant sur BROIL (CUISSON AU GRIL).
7. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) lorsque la cuisson au gril est terminée.

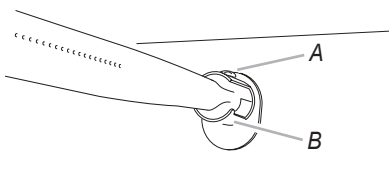
Si la flamme doit être réglée :

1. Éteindre le four. Attendre que le brûleur du four ait refroidi.
2. Ouvrir la porte du four et retirer les grilles et plaques. Les garder de côté.



A. Plaque du four (soulever à l'endroit indiqué pour l'enlever)

3. Localiser la virole de réglage de l'admission d'air située près de la paroi arrière du four et desserrer la vis de la virole de réglage de l'admission d'air.



A. Vis de réglage d'admission d'air
B. Admission d'air

4. Réglage de l'admission d'air.
5. Rallumer le four et vérifier que les flammes sont d'apparence et de taille correctes. Si la flamme n'est toujours pas bien réglée, éteindre le four, attendre que le brûleur du four ait refroidi et répéter l'étape 4 jusqu'à ce que la flamme soit correctement réglée.
6. Lorsque la flamme a été correctement réglée, éteindre le four et attendre que le brûleur refroidisse.
7. Serrer la vis de la virole de réglage.
8. Remettre en place le répartiteur de flammes et la plaque du four. Réinstaller les grilles du four et fermer la porte du four.
9. Fermer la porte du gril.

Cook Time (Durée de cuisson)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur 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 START (MISE EN MARCHÉ). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une température autre que 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 START (MISE EN MARCHÉ).
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et de temps de cuisson à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4 et en appuyant sur Start (Mise en marche). Pour modifier la durée différée, annuler la fonction et répéter les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four se ferme automatiquement.
8. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

Dépannage

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

Rien ne fonctionne

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

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

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

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

■ Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?

Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.

■ Le bouton de commande est-il réglé correctement?

Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.

■ Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?

Voir la section « Brûleurs de surface ».

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

■ Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?

Voir la section « Brûleurs de surface ».

■ Les chapeaux de brûleur sont-ils correctement positionnés?

Voir la section « Brûleurs de surface ».

■ Le mélange air/gaz est-il correct?

Contactez un technicien de service désigné pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les Instructions d'installation.

■ Utilise-t-on du gaz propane?

L'appareil a peut-être été mal converti.

Contactez un technicien de réparation qualifié.

Brûleur de surface qui produit un bruit d'éclatement

■ Le brûleur est-il mouillé?

Laisser sécher.

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

Il est possible que l'on entende les bruits suivants lors des opérations de cuisson au four et de cuisson au gril :

Bruits de chuintement, d'affaissement, d'éclatement, cliquetis, claquements

Ces bruits sont des bruits de fonctionnement normaux qui peuvent survenir chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme.

■ Il est possible que l'on entende un bruit d'éclatement lorsque le robinet de gaz s'ouvre ou se met en marche; un seul bruit d'éclatement retentira lorsqu'il se libère du solénoïde. Le bruit est semblable au bruit de succion qu'émettrait une ventouse qu'on retire d'une surface de verre.

■ Les allumeurs émettent plusieurs déclics jusqu'à ce que la flamme soit détectée. Il s'agit de bruits de claquements courts, semblables au bruit d'un ongle tapotant sur une surface de verre.

■ Un bruit de chuintement ou d'affaissement peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.

■ Sur certains modèles, un cliquetis peut se faire entendre lorsque le relais du ventilateur de convection fonctionne par intermittence.

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

■ La cuisinière est-elle d'aplomb?

Ajuster l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

■ Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?

Utiliser un ustensile de cuisson à fond plat. Consulter la section « Ustensiles de cuisson ».

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

■ La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée?

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

Le four ne fonctionne pas

■ Est-ce que la prise de courant est bien câblée et polarisée?

Essayer une autre prise pour vérifier que la polarité et le câblage sont adéquats.

■ Est-ce la première fois que le four est utilisé?

Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.

■ Le module de commande électronique du four est-il correctement réglé?

Voir la section « Commande électronique du four ».

■ Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?

Consulter la section « Verrouillage des commandes ».

■ Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée?

Contactez un technicien de service désigné ou voir les Instructions d'installation.

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

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

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

■ Utilise-t-on du gaz propane?

L'appareil a peut-être été mal converti.

Contactez un technicien de réparation qualifié.

■ Le mélange air/gaz est-il correct?

Contactez un technicien de service désigné pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les Instructions d'installation.

La température du four est trop élevée ou trop basse

■ Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?

Voir la section « Température du four ».

Des messages s'affichent

■ L'affichage indique-t-il une heure clignotante?

Une panne de courant est survenue. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage. Régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section « Horloge ».

■ L'affichage indique-t-il « F » suivi d'un chiffre?

Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage. Si le code « F » apparaît de nouveau, contacter un technicien de réparation qualifié.

La table de cuisson ne produit pas les résultats escomptés

■ Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?

Consulter la section « Ustensiles de cuisson ».

■ Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?

Consulter la section « Commandes de la table de cuisson ».

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

■ **La cuisinière est-elle d'aplomb?**

Ajuster l'aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

■ **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**

Voir la section « Température du four ».

■ **Le four a-t-il été préchauffé?**

Attendre que le four ait préchauffé avant d'y placer les aliments.

■ **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**

Voir la section « Température du four ».

■ **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**

Voir la section « Ustensiles de cuisson ».

■ **Les grilles sont-elles installées correctement?**

Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».

■ **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**

Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».

■ **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**

Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.

■ **Les aliments cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**

Diminuer la température du four de 10 °F à 30 °F (5 °C à 15 °C).

■ **Les bords des croûtes ont-ils bruni trop tôt?**

Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.

Lenteur de la cuisson au four ou du rôti

■ **Le four a-t-il été préchauffé?**

Attendre que le four ait préchauffé avant d'y placer les aliments.

■ **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**

Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».

■ **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**

Voir la section « Température du four ».

■ **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**

Augmenter la durée de cuisson au four ou de rôti.

■ **La température correcte est-elle réglée?**

Augmenter la température de 25 °F (15 °C).

■ **La porte du four a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**

L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.

Le brûleur du gril ne s'allume pas

■ **Le système d'allumage est-il brisé?**

Contactez un technicien de service désigné pour le remplacer.

■ **Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché?**

Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

Guía de controles de la estufa a gas frontal

GUÍA DE FUNCIONES

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

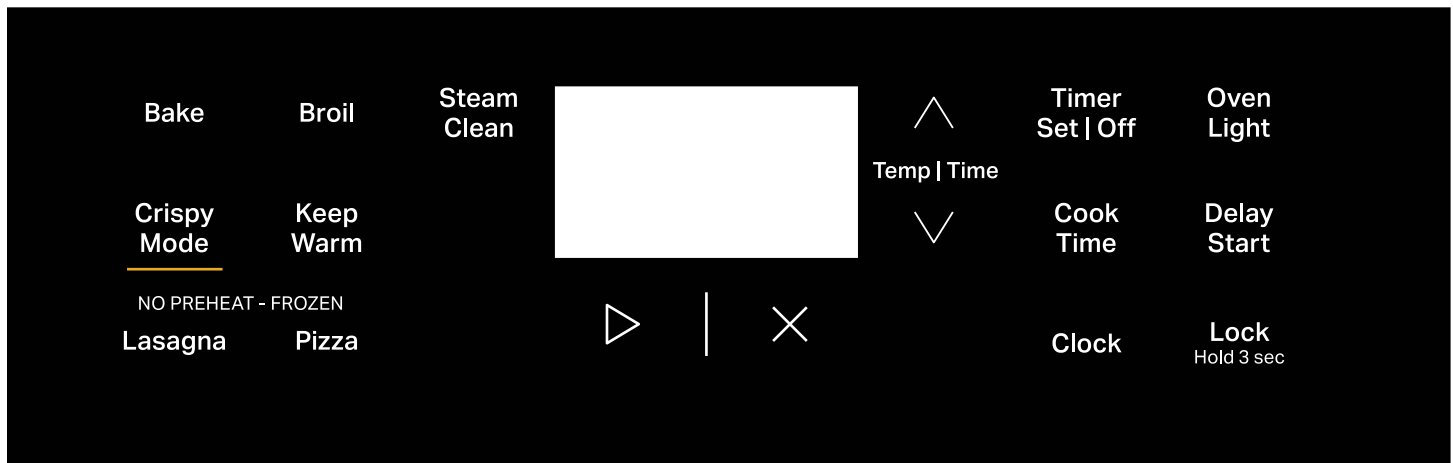
Estas instrucciones describen varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual para obtener instrucciones más detalladas o la sección de Preguntas frecuentes (FAQ) de nuestro sitio web en www.whirlpool.com/owners para instrucciones más detalladas.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

ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Bake (Hornear)	Hornear y asar	1. Presione Bake (Hornear). 2. Presione los botones de flecha hacia arriba y 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 el botón START (INICIO). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione el botón START (INICIO). 5. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado. NOTA: El ventilador se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta demasiado tiempo, los elementos calentadores se apagarán hasta que se la cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva. NOTA: La función "Pro preheat" (Precalentamiento pro) está desactivada cuando la superficie de cocción está encendida.
Broil (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	1. Presione Broil (Asar a la parrilla). 2. Presione los botones de flecha hacia arriba y 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 el botón START (INICIO). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2 y presione el botón START (INICIO). 5. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.

BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Lasagna (Lasaña) y Pizza (sin precalentamiento)	Alimentos previamente empaquetados	1. Presione el botón "FROZEN LASAGNA & PIZZA" (LASAÑA Y PIZZA CONGELADA). Ajuste la temperatura según se recomienda en el paquete del alimento con los botones de flecha. 2. Presione el botón "START" (INICIO) y ajuste el tiempo de horneado con los botones de flecha. 3. Ubique los alimentos en una parrilla plana del horno en la posición de parrilla 3 o 4. Consulte la sección "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear". NOTA: Cocine solo 1 paquete de alimentos congelados. 4. Se enviará una notificación a "Check Food" (Comprobar comida) antes del final del ciclo. 5. El ciclo continuará hasta que se complete o hasta que se apague manualmente con el botón "CANCEL" (CANCELAR).
Temp/Time (Temperatura/Tiempo)	Ajuste de temperatura y tiempo	Los botones de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con flechas hacia arriba y abajo se utilizan para ajustar el tiempo y la temperatura.
Timer Set • Off (Ajustar • Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 24 horas. 1. Presione Timer Set • Off (Ajustar • Apagar el temporizador). 2. Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca "2". 3. Presione Timer Set • Off (Ajustar • Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva. 4. Presione Timer Set • Off (Ajustar • Apagar el temporizador) de nuevo para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón CANCEL (CANCELAR), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione Timer Set • Off (Ajustar • Apagar el temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos.
Oven Light (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón Luz del horno para encender y apagar la luz.
Steam Clean (Limpieza con vapor)	Ciclo de limpieza	Consulte la sección "Ciclo de limpieza con vapor" en el Manual del propietario.
Control Lock (Bloqueo de controles)	Bloqueo de controles del horno	Para acceder al bloqueo de controles del horno (en modelos específicos): 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Mantenga presionado el botón "Control Lock" (Bloqueo de controles). 3. Comenzará una cuenta regresiva y el control se bloqueará. 4. Repita los pasos 2 y 3 para desbloquear los controles.
Keep Warm (Mantener caliente)	Mantener la comida caliente a una temperatura determinada	1. Presione el botón Other Modes (Otros modos). Las pulsaciones adicionales del botón Other Modes (Otros modos) alternará entre los otros ciclos dentro de otros modos. 2. Presione START (INICIO) para iniciar el ciclo que desee.

BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Delay Start (Inicio diferido)	Ciclo de inicio diferido	Para configurar el ciclo de inicio diferido: 1. Seleccione un ciclo de cocción. 2. Presione Delay Start (Inicio diferido). 3. Utilice las flechas arriba o abajo para aumentar el retardo de tiempo. 4. Presione START (INICIO) para comenzar la cuenta regresiva. El ciclo de cocción comenzará automáticamente cuando se haya completado la cuenta regresiva. Para configurar un temporizador automático antes de que comience el ciclo de inicio diferido: 1. Seleccione un ciclo de cocción. 2. Presione OVEN TIMER (TEMPORIZADOR DEL HORNO) y utilice las flechas arriba o abajo para aumentar el tiempo de cocción. 3. Presione inmediatamente Delay Start (Inicio diferido) y utilice las flechas arriba o abajo para aumentar el retardo de tiempo. 4. Presione START (INICIO). El tiempo de cocción comenzará automáticamente después de que se haya completado la cuenta regresiva de inicio diferido. Para configurar un temporizador automático mientras se ejecuta la cuenta regresiva de retardo: 1. Presione OVEN TIMER (TEMPORIZADOR DEL HORNO). 2. Se encenderá el icono del reloj. Use los botones de flecha para aumentar el temporizador. 3. Presione START (INICIO) para confirmar el temporizador de cocción y volver a la cuenta regresiva del tiempo de retardo. El tiempo de cocción comenzará automáticamente después de que se haya completado la cuenta regresiva de inicio diferido. 4. Presione START (INICIO) nuevamente para omitir el tiempo de retardo e iniciar de inmediato la cuenta regresiva del temporizador de tiempo de cocción. Para editar el tiempo de retardo mientras se ejecuta la cuenta regresiva de retardo: 1. Presione Delay Start (Inicio diferido). 2. Utilice las flechas arriba o abajo para modificar el tiempo. 3. Presione START (INICIO). La nueva cuenta regresiva comenzará.
Crispy Mode (Modo crujiente)	Consiga un exterior más crujiente que la cocción tradicional	1. Abra la puerta del horno y tire la parrilla hasta la posición de tope. 2. Coloque el alimento sobre una lámina para charola o en una charola para asar y coloque en el centro de la parrilla del horno. 3. Empuje la parrilla del horno de vuelta a la posición original. Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla. 4. Presione Crispy Mode (Modo crujiente). Se encenderá la luz indicadora de Broil (Asar a la parrilla). 5. Utilice el control arriba/abajo para ajustar la temperatura deseada. 6. Presione Start (Inicio). 7. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando termine de asar.
Set Clock (Ajustar reloj)	Reloj	El reloj tiene un ciclo de 12 horas. 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione Set Clock (Ajustar reloj). 3. Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. Presione Set Clock (Ajustar reloj) para cambiar a los minutos. Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar los minutos. 4. Presione el botón Set Clock (Ajustar reloj) o START (INICIO).
Cook Time (Tiempo de cocción)	Cocción programada	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".

Temperatura de la superficie

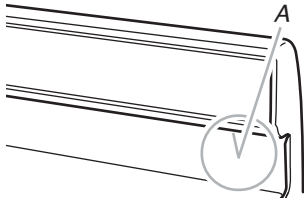
Cuando la estufa está en uso, todas las superficies pueden calentarse, incluidas las perillas y la puerta del horno.

Cajón de almacenamiento

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

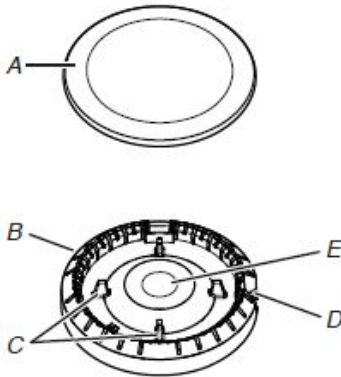
Ducto de ventilación del horno

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



A. Ducto de ventilación del horno

Quemadores de superficie

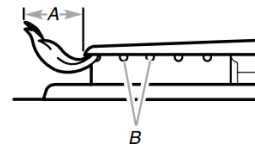


A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

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

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

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



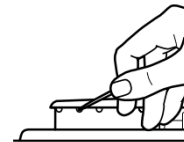
A. 1-1 1/2" (2,5-3,8 cm)
B. Orificios del quemador

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

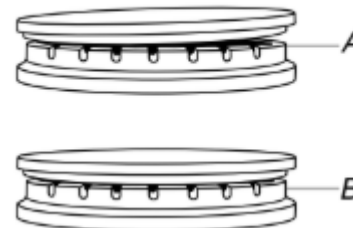
Para limpiar:

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

1. Quite las rejillas de los quemadores de superficie.
2. Retire la tapa del quemador de la base del quemador y limpie como se indica en la sección "Limpieza general" en el Manual del propietario.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. No agrande ni distorsione los puertos. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación capacitado.



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



A. Incorrecto
B. Correcto

6. Vuelva a colocar las rejillas de superficie.
7. 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 por su cuenta. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

Utensilios de cocina

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

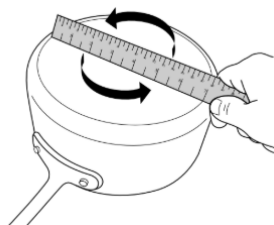
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

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

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

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes bajo el asador.

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

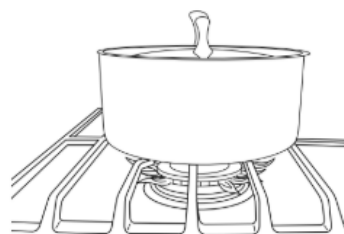


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las tareas de cocción. ■ Puede dejar restos de aluminio que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Cobre	■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.

Utensilios de cocina	Características
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Para obtener resultados óptimos, el utensilio deberá 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.



Envasado casero

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

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con 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 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.
- Es normal escuchar este sonido cada 1-3 minutos durante el ciclo.

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

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

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

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

Fahrenheit y Celsius

1. Mantenga presionada la tecla de flecha “arriba” durante 5 segundos para alternar entre grados Fahrenheit y Celsius.
2. Presione cualquier botón o CANCEL (CANCELAR) para volver al uso normal.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Presión de botón válido.
- El horno está precalentado (tono largo).
- Se ha introducido una función.
- Señal recordatoria (en algunos modelos), se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo.

Tres tonos

- Presión de botón no válido.

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Deshabilitar los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluso el tono de fin de ciclo y los tonos de los botones. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

1. Presione la luz del horno durante 5 segundos para desactivar el ruido.
2. Para volver a habilitar el sonido, repita el paso 1.

Tonos del botón

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse un botón.

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

Para salir del modo, presione el botón CANCEL (CANCELAR).

Modo Sabbath (Sabbat)

En el modo Sabbath (Sabbat), el control desactivará todos los sonidos diseñados para la retroalimentación audible.

Durante el modo Sabbath (Sabbat), el estado de la luz del horno y de la luz de la consola seguirá siendo el mismo que el estado activado. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), permanecerá encendida todo el tiempo que este modo esté en uso. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), permanecerá apagada durante todo ese tiempo. La apertura de la puerta o presionar los botones Oven Light (Luz del horno) y Console Light (Luz de la consola) no tendrá efecto durante el modo Sabbath (Sabbat).

Es posible tener funciones de horneado temporal y horneado no temporal:

- **En la función Un-Time Bake (Hornear sin tiempo):** El ciclo de horneado no programado permanecerá encendido y controlará la temperatura del horno a la temperatura objetivo durante el modo Sabbath (Sabbat) hasta que el usuario deshabilite (o cancele) dicho modo.
- **En la función Time Bake (Hornear con tiempo):** Al finalizar el ciclo de horneado programado, el control electrónico apagará los elementos de horneado y asado a la parrilla, y no se dará ninguna señal de fin del ciclo. El timbre no sonará. El icono ON (Encendido) de la pantalla también se apagará, lo que indica el fin del ciclo.

Calibración 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 mantener 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. Presione la tecla de flecha “ABAJO” durante 5 segundos para ajustar el desplazamiento de la temperatura de calibración.
2. Utilice las flechas “ARRIBA” y “ABAJO” para ajustar el desplazamiento de temperatura.
3. Después de 2 segundos, aparecerá un mensaje “Start?” (¿Iniciar?). Presione “START” (INICIO) para confirmar.

Cómo ingresar sin un tiempo específico:

1. Presione Bake (Hornear).



2. Luego presione Start (Inicio)



3. Mantenga presionado el botón Timer Set/Off (Ajustar/apagar el temporizador) hasta que la pantalla muestre SAB parpadeando



4. Presione Start (Inicio) mientras SAB parpadea. Entonces Sabbath (Sabbat) está en marcha.



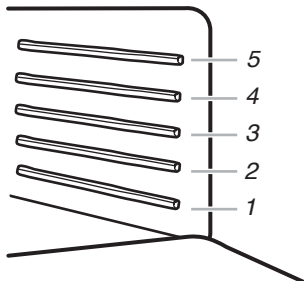
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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

PARRILLAS

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

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

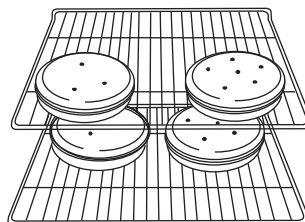


ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Galletas, pasteles con capas, panecillos	2 - 4
Pan rápido, cabello de ángel, tarta bretona, tartas, pizza	3
Muffins, madalenas, brownies	4
Asados o aves grandes	2
Guisados	3

UTENSILIOS PARA HORNEAR

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

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



Hornear y asar

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 una temperatura precisa y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de horneado y asado a la parrilla se encienden y apagan a intervalos. En algunos modelos, 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 función se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas de acuerdo con lo especificado en la sección "Colocación 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.

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo Bake (Horneado), el horno empezará a precalentarse después de que se presione el botón Start (Inicio). El horno tardará de 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo Preheat (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 estén en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagará según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos 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 la 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.

No Preheat (Sin precalentamiento) – Frozen Pizza (Pizza congelada) y Frozen Lasagna (Lasaña congelada)

Los ciclos de No Preheat (Sin precalentamiento) para frozen pizza (pizza congelada) y frozen lasagna (lasaña congelada) ajustan automáticamente el tiempo de horneado del fabricante combinando el precalentamiento y el horneado para ofrecer excelentes resultados con alimentos congelados envasados sin tener que esperar. Se pueden elegir dos opciones programadas para alimentos: Pizza (Pizza), Lasagna (Lasaña). Los ciclos No Preheat (Sin precalentamiento) han sido personalizados para funcionar solo con estos alimentos.

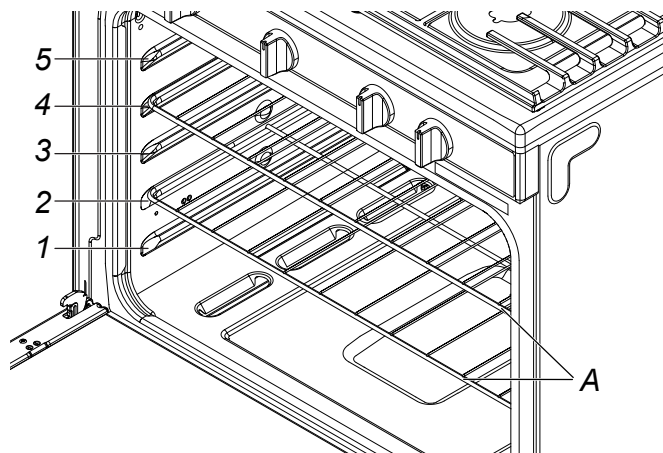
IMPORTANTE: Cuando se utiliza No Preheat (Sin precalentamiento), siga todas las instrucciones del fabricante, incluyendo la ventilación, la cobertura, la mezcla o la colocación en una bandeja de hornear para garantizar un buen resultado. Al cocinar alimentos congelados, solo se deben cocinar los que contengan instrucciones para cocinarlos en un horno convencional.

- Coloque el recipiente en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrilla recomendadas para el precalentamiento en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- Hornee un solo paquete o charola a la vez.
- Utilice la temperatura y el tiempo de horneado mínimo recomendados en el paquete.
- Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos antes de que se complete el tiempo de cocción y nuevamente al finalizar el tiempo de cocción. La pantalla le indicará que agregue tiempo de cocción o que finalice el ciclo.

Asador eléctrico

El asador se encuentra en la parte superior de la cavidad del horno. Use una parrilla del horno para asar a la parrilla. Para retirar una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Invierta los pasos para volver a colocarla.

Posición recomendada de la parrilla 4 para asar a la parrilla. Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque la comida sobre la parrilla en una charola para asar.



A. Parrillas

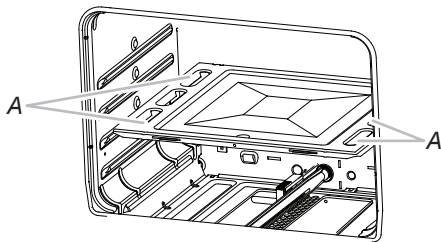
- Cierre completamente la puerta del horno durante el asado a la parrilla.
- Asar a la parrilla usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción.
- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una rejilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.
Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido. Consulte la portada para obtener información de contacto. Pida la pieza número 4396923.
- Jale la parrilla hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de quitar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos y así evitar que pierdan jugos. Es posible que no sea necesario dar vuelta los cortes muy delgados de pescado, aves o carne.

Cómo asar a la parrilla:

1. Abra la puerta del horno, saque la parrilla del horno y colóquela de nuevo en la parrilla 4.
2. Tire la parrilla hasta la posición de tope.
3. Coloque el alimento sobre la parrilla en una charola para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.
4. Empuje la parrilla del horno de vuelta a la posición original. Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla.
5. Presione BROIL (ASAR A LA PARRILLA). Se encenderá la luz indicadora de Broil (Asar a la parrilla).
6. Presione Start (Inicio). La luz indicadora se encenderá. El ajuste de temperatura se puede cambiar en cualquier momento mientras se asa. Si está asando mientras que el temporizador hace la cuenta regresiva, puede tocar BROIL (ASAR A LA PARRILLA) para que el ajuste de temperatura para asar se muestre en la pantalla por 5 segundos.
7. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando termine de asar.

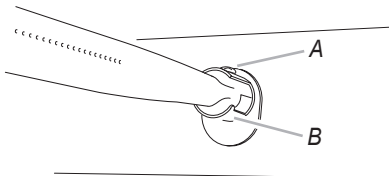
Si la llama necesita ajustarse:

1. Apague el horno. Espere a que se enfríe el quemador del horno.
2. Abra la puerta del horno y retire las parrillas y la bandeja del horno; déjelas a un lado.



A. Bandeja del horno (levántela en el área mostrada para retirarla)

3. Ubique el obturador de aire cerca de la pared posterior del horno y afloje el tornillo del obturador.



A. Tornillo del obturador
B. Obturador de aire

4. Ajuste el obturador de aire.
5. Vuelva a encender el horno y fíjese que la llama sea adecuada. Si la llama todavía no está ajustada debidamente, apague el horno, espere que se enfríe el quemador del mismo y repita el Paso 4 hasta ajustar la llama como es debido.
6. Una vez que se haya ajustado la llama como es debido, apague el horno y espere que se enfríe el quemador.
7. Apriete el tornillo del obturador.
8. Vuelva a instalar el esparcidor de llama y la bandeja del horno. Vuelva a instalar las parrillas del horno y cierre la puerta del mismo.
9. Cierre la puerta del asador.

Cook Time (Tiempo de cocción)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione Bake (Hornear). Se enciende la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione los botones 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 flechas “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione START (INICIO). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione el botón 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 función del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de funciones”.

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones 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 flechas “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 (Inicio diferido) del horno.
6. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar la hora del día en que empezar.
7. Presione el botón START (INICIO).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de Temperature (Temperatura) y/o Cook Time (Tiempo de cocción), en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4 y presione Start (Inicio). Para cambiar el tiempo de retraso, cancele la función y repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

Localización de problemas

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

Nada funciona

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

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

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

Los quemadores de superficie no funcionan

- ¿Es ésta la primera vez que se han usado los quemadores de superficie?

Encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de superficie para eliminar el aire de las líneas de gas.

- ¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?

Empuje hacia dentro la perilla antes de ajustar la potencia.

- ¿Están bloqueados los orificios del quemador?

Consulte la sección "Quemadores de superficie".

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

- ¿Están bloqueados los orificios del quemador?

Consulte la sección "Quemadores de superficie".

- ¿Se han colocado debidamente las tapas de los quemadores?

Consulte la sección "Quemadores de superficie".

- ¿La mezcla de aire y gas es correcta?

Contacte a un técnico de servicio designado para que verifique la mezcla de aire y gas, o consulte las Instrucciones de instalación.

- ¿Se está usando gas propano?

Es probable que el electrodoméstico haya sido convertido incorrectamente.
Comuníquese con un especialista en reparación competente.

El quemador de superficie hace ruidos como estallidos.

- ¿Está mojado el quemador?

Déjelo secar.

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

Ruidos que se escuchan durante el funcionamiento de los ciclos de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla):

Zumbidos/Silbidos, ruidos de "puf", chasquidos, ruidos secos, estallidos

Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar a la parrilla durante el ciclo.

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

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

- ¿Está nivelada la cocina?

Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

- ¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?

Use utensilios de cocina con fondo plano. Consulte la sección "Utensilios de cocina".

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

- ¿Los utensilios de cocina son del tamaño correcto?

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

El horno no funciona

- ¿Está el contacto de suministro de energía correctamente cableado y polarizado?

Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.

- ¿Es ésta la primera vez se usa el horno?

Encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de la superficie para eliminar el aire de las líneas de gas.

- ¿Se ha ajustado correctamente el control electrónico del horno?

Consulte la sección "Control electrónico del horno".

- En algunos modelos, ¿se ha ajustado el bloqueo de controles?

Consulte la sección "Bloqueo de controles".

- ¿Está la válvula de cierre de gas principal o reguladora en la posición apagada?

Póngase en contacto con un técnico de servicio designado o consulte las Instrucciones de instalación.

El horno hace un ruido sordo acompasado cuando está en uso

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

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

- ¿Se está usando gas propano?

Es probable que el electrodoméstico haya sido convertido incorrectamente.

Comuníquese con un especialista en reparación competente.

- ¿La mezcla de aire y gas es correcta?

Contacte a un técnico de servicio designado para que verifique la mezcla de aire y gas, o consulte las Instrucciones de instalación.

La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja

- ¿Necesita ajustarse la calibración de temperatura del horno?

Consulte la sección "Temperatura del horno".

La pantalla muestra mensajes

- ¿Está destellando la hora en la pantalla?

Ha habido un corte de corriente. Presione CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla. Vuelva a fijar el reloj si es necesario. Consulte la sección "Reloj".

- ¿Está la pantalla mostrando "F" seguida de un número?

Presione CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla. Si vuelve a aparecer el código "F", póngase en contacto con un especialista de reparación competente.

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

- ¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?

Consulte la sección "Utensilios de cocina".

- ¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor adecuado?

Consulte la sección "Controles de la superficie de cocción".

Los resultados del horneado no son los que se esperaba

■ ¿Está nivelada la cocina?

Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

■ ¿Necesita ajustarse la calibración de temperatura del horno?

Consulte la sección "Temperatura del horno".

■ ¿Se ha precalentado el horno?

Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.

■ ¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?

Consulte la sección "Temperatura del horno".

■ ¿Se ha usado el utensilio para hornear adecuado?

Consulte la sección "Utensilios para hornear".

■ ¿Se han colocado las parrillas en forma adecuada?

Consulte la sección "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear".

■ ¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?

Consulte la sección "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear".

■ ¿Está la masa distribuida de manera uniforme en la charola?

Asegúrese de que el batido esté nivelado en la bandeja.

■ ¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?

Disminuya la temperatura del horno de 10 °F a 30 °F (5 °C a 15 °C).

■ ¿Se están dorando los bordes de las cortezas demasiado pronto?

Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

Horneado o asado lento

■ ¿Se ha precalentado el horno?

Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.

■ ¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?

Consulte la sección "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear".

■ ¿Necesita ajustarse la calibración de temperatura del horno?

Consulte la sección "Temperatura del horno".

■ ¿Se ha usado la cantidad de tiempo adecuada?

Aumente el tiempo para hornear o asar.

■ ¿Se ha fijado la temperatura apropiada?

Aumente la temperatura 25 °F (15 °C).

■ ¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?

Al abrir el horno, sale el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.

El quemador del asador no se enciende

■ ¿Está averiado el sistema de encendido?

Contacte a un técnico de servicio designado para que lo reemplace.

■ ¿Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor?

Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.