Whirlpool®

USER GUIDE
ELECTRIC RANGE

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

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

Model Number_____ Serial Number_____

Table of Contents

RANGE SAFETY 2
- The Anti-Tip Bracket 2

KEY USAGE TIPS 4
- AquaLift® Self-Cleaning Technology 4
- Surface Temperatures 4
- Preheating 4
- Ceramic Glass Cooktop Cleaning 4

FEATURE GUIDE 5
- Touch Panel 6
- Display 6
- Display Navigation 6
- Setup and Demo Mode 6
- Cooking Methods 6
- Favorites 8
- Assisted Cooking 8
- Tools 9
- More Modes 10

COOKTOP 11
- Cookware 13
- Home Canning 14

OVEN USE 14
- Aluminum Foil 14
- Positioning Racks and Bakeware 14
- Oven Vent 15
- Baking and Roasting 15
- Broiling 16
- Convection Cooking 16
- Oven Light 17

RANGE CARE 17
- Clean Cycle 17
- General Cleaning 18

TROUBLESHOOTING 20

ACCESSORIES 21

WARRANTY 22

W11085352E

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

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

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

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

The Anti-Tip Bracket

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

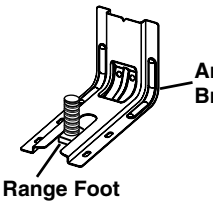
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

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

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



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

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

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

For self-cleaning ranges –

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

For units with ventilating hood –

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

For smart enabled ranges and ovens:

- Remote operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KEY USAGE TIPS

AquaLift® Self-Cleaning Technology

AquaLift® Self-Cleaning Technology

AquaLift® Self-Cleaning Technology is a first-of-its-kind cleaning solution designed to minimize the time, temperature, and odors that ordinarily come with traditional self-cleaning methods. With AquaLift® Self-Cleaning Technology, an innovative coating on the interior of the oven is activated with heat and water to release baked-on soil. To use AquaLift® Self-Cleaning Technology, simply wipe out loose debris, pour water into the oven bottom, and run the AquaLift® Self-Cleaning cycle. When the cycle finishes in under 1 hour at a lower temperature than in traditional self-cleaning methods, just wipe out the remaining water and loose debris. See the "Clean Cycle" section for more detailed instructions. For additional information, frequently asked questions and videos on using AquaLift® Self-Cleaning Technology, visit our website at **http://whirlpoolcorp.com/aqualift**.

Surface Temperatures

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

Warming or 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, papers, or other items that could melt or burn near the oven vent.

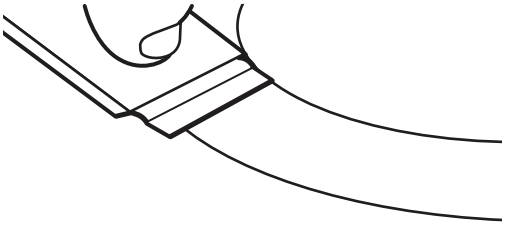
Preheating

When beginning a Bake, Convect Bake, or Convect Roast 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.

Ceramic Glass Cooktop Cleaning

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

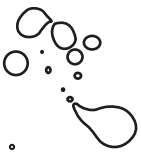
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.

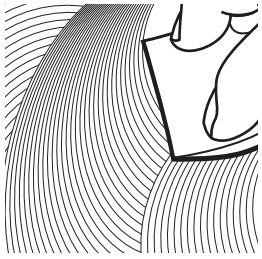


- For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary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

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

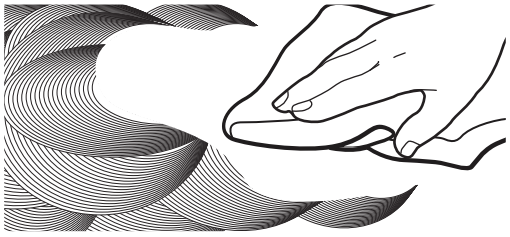
2. Apply a few dime-sized drops of affresh® Cooktop Cleaner to the affected areas.





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

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



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

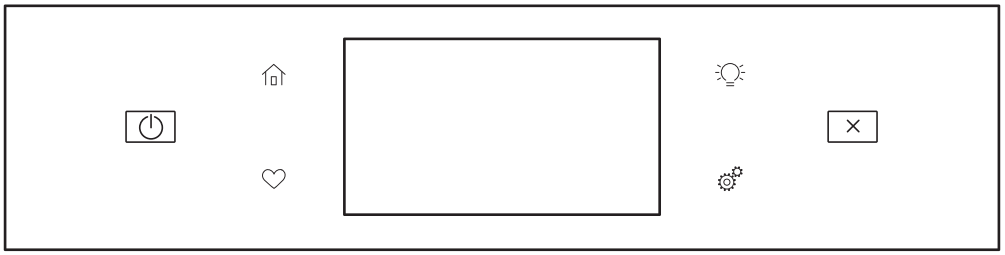
The Complete Cooktop Cleaner Kit is available for order and includes the following:

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

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

FEATURE GUIDE

These instructions cover several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to these instructions or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, visit our website at **www.whirlpool.ca**.



Keypad	Feature	Instructions
Oven Power	**Oven function power**	The Oven Power keypad begins oven function and wakes it from sleep mode.
Home	**Home screen**	If pressed once, the Home Screen enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen.
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. When the oven door is opened, the Oven Light will automatically turn on.
Oven Cancel	**Oven function cancel**	The Oven Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.
Tools	**Oven use functions**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Tools” and “More Modes” sections.
Favorites	**Favorites screen**	The Favorites keypad allows the user to save and access the cycles that they use on a frequent basis.

Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch keypads are very sensitive and require only a touch to activate.

Scroll up, down, left, or right to explore the different options and features.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

Display

The display is for both the menu and oven function controls. The touch panel allows you to scroll through the oven menus. The display is very sensitive and requires only a light touch to activate and control.

When the oven is in use, the display will show the clock, mode, oven temperature, kitchen timer, and oven timer, if set. If the oven timer is not set, you can set it from this screen.

During use, the display will show menus and the appropriate selections for the options being chosen.

Display Navigation

If the oven is off, touch the Home keypad to activate the menu. From this screen, all automatic cooking programs can be activated, all manual cooking programs can be set, options can be adjusted, and instructions, preparation, and tips can be accessed.

Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.

OR

1. Select NEXT to enter into product use.
2. Follow the prompts on the display screen to select a language, set up Wi-Fi/connect to network, accept the terms of service, and set the time.

   NOTE: The display screen will show the time and date (default screen/standby mode).
3. If you selected Store Demo Mode, select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.

   OPTIONAL: Select VIEW PRODUCT VIDEOS to view a video about how to navigate and interact with the product, explore Voice Control, and Scan-To-Cook.
4. Scroll and select EXPLORE.
5. Select the Tools keypad.

To exit Demo mode, see the “Tools” section.

Cooking Methods

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Cooking Methods keypad allows users to select one of the cooking methods below according to their cooking needs:

- Bake
- Broil
- Convect Bake
- Convect Broil
- Convect Roast
- Keep Warm

To Use:

1. Touch the Home keypad.
2. Select the Cooking Methods keypad.
3. Select desired cooking method.

Cooking Method	Feature	Instructions
BAKE	**Baking and roasting**	1. Select BAKE. 2. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the BAKE temperature into the keypad. 3. Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. (Optional) To quickly preheat the oven, see the “Rapid” section for more information in this section. 4. Press the Cancel keypad when finished.
BROIL	**Broiling**	1. Select BROIL. 2. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the BROIL temperature into the keypad. 3. Select START to begin broiling. 4. Press the Cancel keypad when finished.

Cooking Method	Feature	Instructions
CONVECT BAKE	**Convection baking**	**1.** Select CONVECT BAKE. **2.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the CONVECT BAKE temperature into the keypad. **3.** Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. (Optional) To quickly preheat the oven, see the “Rapid” section. **4.** Press the Cancel keypad when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
CONVECT BROIL	**Convection broiling**	**1.** Select CONVECT BROIL. **2.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the CONVECT BROIL temperature into the keypad. **3.** Select START. **4.** Press the Cancel keypad when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
CONVECT ROAST	**Convection roasting**	**1.** Select CONVECT ROAST. **2.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the CONVECT ROAST temperature into the keypad. **3.** Select START. **4.** Press the Cancel keypad when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section
KEEP WARM	**Keep warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Select KEEP WARM. **2.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the desired temperature into the keypad. **3.** Press START. **4.** Press the Cancel keypad when finished.
RAPID	**Rapid oven preheating**	Provides the fastest preheat time for the Bake function. Rapid Preheat is preset to off. **1.** Select RAPID to toggle between turning the rapid preheat off and on. **2.** The current setting will be displayed. **IMPORTANT:** This feature should only be used for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Rapid Preheat. A standard rack should be used for Rapid Preheat. If preheating for the BAKE cycle has already started, Rapid Preheat may be started by selecting RAPID.
DELAY	**Delayed start**	Delay is used to enter the ending cook time for an oven function with a delayed start. Once the cooking method is selected, input the bake temperature. Select DELAY and follow the prompts on the screen. **NOTE:** Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.
COOK TIME	**Timed cooking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.

Favorites

The Favorites feature stores the oven mode and temperature for your favorite recipe.

As you continue to utilize your Favorites tool, your product will refine and tailor suggestions towards your cooking cravings/ needs.

NOTE: A select set of Favorites and suggestions may be automatically shown on the Home screen based on your meal times.

To save a recipe, select the Favorites keypad (heart icon) and follow the prompts on the screen to customize your favorites.

Add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

Assisted Cooking

Assisted cooking helps you select the right mode for your everyday cooking needs. Some modes allow you to skip preheat. Follow the prompts on screen for guidance throughout the cooking process.

NOTE: Traditional bake temperatures will be converted to convection bake temperatures. Convect Bake requires time and temperature input. It also requires preheat. Traditional roast times will be converted to convection roast times. Convect Roast requires time and temperature input, but preheat is not required. Some modes will convert standard bake times for convection cooking. Input your time and temperature and your screen will convert accordingly.

Assisted Cooking Modes	Food Selections	Tips for best results
FROZEN	■ Frozen Pizza ■ Frozen Pie ■ Frozen Fries ■ Frozen Lasagna ■ Frozen Nuggets ■ Frozen Meals	Frozen foods do not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
POULTRY	■ Chicken Pieces ■ Whole Chicken	Poultry food items do not require preheat. Insert food right away.
SEAFOOD	■ Fish Fillet ■ Fish Sticks	Fish Fillet and Fish Sticks require preheat. Insert food when preheat is complete.
BAKED GOODS	■ Biscuits ■ Croissants	Baked Goods require preheat. Insert food when preheat is complete.
DESSERTS	■ Cake ■ Fresh Pie ■ Cookies ■ Frozen Pie	Cake, Cookies, and Fresh Pies requires preheat. Insert food when preheat is complete. Frozen Pie does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature.
PIZZA	■ Fresh Pizza ■ Frozen Pizza	Fresh Pizza does require preheat. Frozen Pizza does not require preheat. Insert food right away, and then input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
MEATS	■ Meatloaf ■ Pork Roast ■ Beef Roast ■ Lamb Roast	Meatloaf requires preheat. Insert food when preheat is complete. Lamb, Beef, and Pork Roasts do not require preheat. Insert food right away.
VEGGIES	■ Baked Potato ■ Roasted Fresh Veggies	Roasted Fresh Veggies and Baked Potato do not require preheat. Insert food right way.
CASSEROLES	■ Casserole ■ Frozen Lasagna	Casserole does require preheat. Insert food when preheat is complete. Frozen Lasagna does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
SNACKS	N/A	Snacks require preheat. Insert food when preheat is complete.

Tools

The Tools keypad allows you access to functions and customization options for your oven. These tools allow you to set the clock, change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more.

Select the Tools keypad to view the Tools features.

See the “More Modes” section for more information.

Tool	Notes
Remote Enable	Select Remote Enable to enable the ability to utilize the Whirlpool® app. **NOTE:** Remote Enable does not turn off when the door is opened. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside the oven.
Kitchen Timer	Set a kitchen timer by manually entering the desired time into the keypad. **1.** Select KITCHEN TIMER. **2.** Manually input the time to the desired timer length. **3.** Select START. **4.** Select the Cancel keypad to end the Kitchen Timer.
Light	Select the LIGHT keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Self-Clean	See the “Range Care” section.
Mute	Select MUTE to mute or unmute the oven sounds.
Control Lock	The Control Lock locks the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). If set before the power failure occurs, the CONTROL LOCK keypad will remain set after a power failure. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked. **To Lock or Unlock Control:** **1.** Check that the oven is off. **2.** Select the CONTROL LOCK keypad. **3.** “CONTROL LOCK” will display. **4.** Scroll up to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.

Preferences

Times and Dates

Set time and date preferences.

NOTE: If user is connected to Wi-Fi, time and date will be set automatically.

- **Your Meal Times:** Adjust when breakfast/lunch/dinner is shown
- Time
- Date
- Time Format (AM/PM vs 24 Hour [Military Time])

Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

Display Settings

Set the screen brightness.

- Display Brightness

Regional

Set regional preferences.

- **Language:** English, Spanish, or French
- **Temperature Units:** Fahrenheit and Celsius

Wi-Fi

- **Connect to Network:** Download the Whirlpool® app from the app store on your mobile phone. See the Connectivity Setup sheet for more detailed instructions.
- **SAID Code:** The SAID code is used to sync a smart device with your appliance. Enter the SAID code in the Whirlpool® app.
- **MAC Address:** MAC Address is displayed for the Wi-Fi module.
- **Wi-Fi Radio:** Turn Wi-Fi on or off.

Info

- **Service and Support:** Displays model number, Customer Support contact info, and Diagnostics.
- **Store Demo Mode:** Select STORE DEMO MODE to toggle Demo Mode off and on.

To Start Demo Mode:

1. Select the Tools keypad.
2. Scroll and select INFO.
3. Select STORE DEMO MODE and select ON.

   NOTE: The display screen will show the time (default screen/standby mode).
4. Select the Tools keypad.
5. Select TRY THE PRODUCT or VIEW PRODUCT VIDEOS.

If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit the Demo Mode.

To Exit Demo Mode:

1. Select TRY THE PRODUCT.
2. Scroll and select EXPLORE.
3. Select the Tools keypad.
4. Scroll and select INFO.
5. Select STORE DEMO MODE and select OFF.
6. Select YES on the confirmation screen.

- **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.
- **Wi-Fi Terms and Conditions: www.whirlpool.com/connect.**
- **Software Terms and Conditions.**

Sabbath Mode

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

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until disabled.

When the Sabbath Mode is activated, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

If a cook timer is set, the countdown will appear. Countdown will begin once the timer is set.

NOTE: If a power failure happens while Sabbath Mode is running, the oven will show Sabbath Mode is on, but the Bake cycle will not be on. If the oven door is opened during this time, the oven light will not turn on.

To Enable and Activate Sabbath Mode:

1. Press the Tools keypad.
2. Select MORE MODES.
3. Select SABBATH MODE.
4. Press SABBATH MODE again to enable Sabbath Mode (Sabbath Mode is preset to Off).
5. Select YES if you would like to have your oven on and baking during the Sabbath.
6. Enter the desired temperature.

   (Optional) For timed cooking in Sabbath Mode, press ADD A COOK TIME for the selected oven, Enter the desired cook time and then press NEXT.
7. Select START.

To Disable and Exit Sabbath Mode:

1. Press the Oven Cancel keypad.
2. Press and hold the display screen for three seconds.

To Adjust Temperature:

1. Press the +/- 25 on the display screen to select the new temperature.

NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound.

Temperature Calibration

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure the oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door will affect cycling of the elements and impact the temperature.

The oven provides accurate temperatures and has been thoroughly tested at the factory. However, it may cook faster or slower than your previous oven, causing baking or browning differences. If necessary, the temperature calibration can be adjusted in either Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount.

Adjust the oven temp up to (+,-) 30° (-18°C). It is recommended to make changes in 5°F (3°C) increments until desired results are achieved.

NOTE: The oven display will continue to show the original set temperature and will not reflect the calibration offset. For example, if set to 350° (177°C) and calibrated to -20, the display will continue to show 350° (177°C).

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press the Tools keypad.
2. Select MORE MODES.
3. Select TEMPERATURE CALIBRATION.
4. Scroll from left to right to increase or decrease the temperature.

COOKTOP

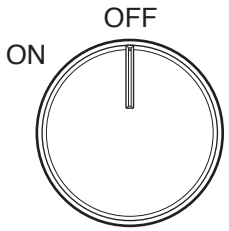
⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.



The control knobs can be set to anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting.

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

Ceramic Glass (on some models)

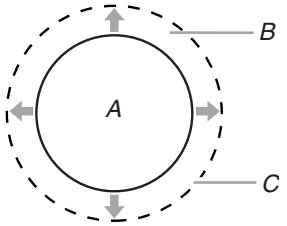
The surface cooking area may glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. The glow will also randomly cycle off and back on again, even while on Hi, to keep the cooktop from extreme temperatures. This is normal operation.

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

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light-colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and attention. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see the “General Cleaning” section.

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

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (13 mm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1/2" (13 mm) maximum overhang

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

Coil Elements and Burner Bowls (on some models)

Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cooktop. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than 1/2" (13 mm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat, causing the burner bowl to change color.

Cooktop On Indicator Light

The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

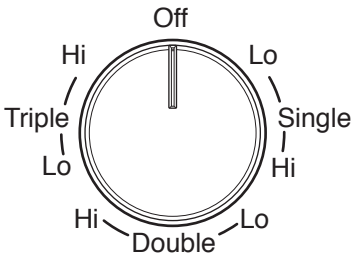
Hot Surface Indicator Light

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

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

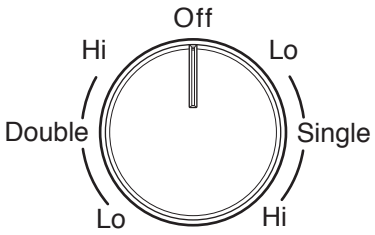
Triple Zone Cooking Element

The Triple Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine the single, dual, and outer elements and is recommended for larger cookware, larger quantities of food, and home canning.



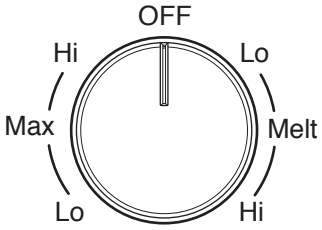
Dual Zone Cooking Element (on some models)

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



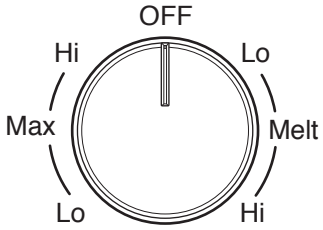
Rapid Boil Element (right front element)

The Rapid Boil cooking element offers additional cooking flexibility. The Rapid Boil cooking element can be used to boil liquids faster. The lowest melt setting can be used to prepare sauces, to brown or saute foods, and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Rapid Boil cooking element.



Melt Element

The Melt cooking element offers flexibility due to a wide range of settings between High and Melt. The High heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. To reduce the power setting, turn the knob clockwise. The Melt setting is designed for delicate foods that require low heat, such as when melting chocolate or holding sauces. Use cookware appropriate in size for the Melt cooking element.



Warm Zone Element

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

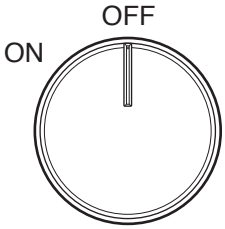
Use the Cooktop Warm Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

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

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

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



To use:

To turn on, turn knob to the On position.

To turn off, turn knob to the Off position.

Cookware

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

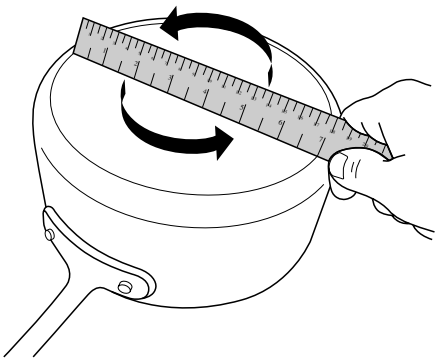
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

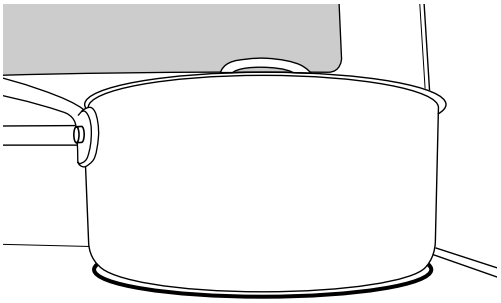
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

Cookware	Characteristics
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.
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.
Ceramic or ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low-to-medium heat settings ■ May scratch the cooktop.

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop or the coil element. Cookware should not extend more than 1/2" (13 mm) beyond the surface cooking area or element.



Home Canning

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

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (13 mm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on two surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

OVEN USE

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

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

Aluminum Foil

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

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

Positioning Racks and Bakeware

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

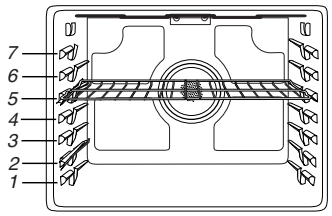
Bakeware

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

Racks

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

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

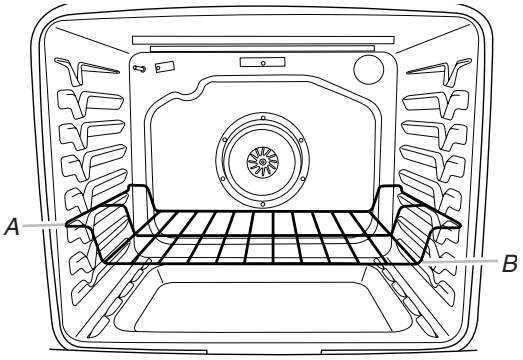


The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position*	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
3 or 4	Most baked goods, casseroles, frozen foods
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Preheat the oven for 2 minutes. Side 1 should cook for approximately 2 1/2 to 3 1/2 minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

* If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3
B. Food in position 2

IMPORTANT: These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

Multiple Rack Cooking

Two-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

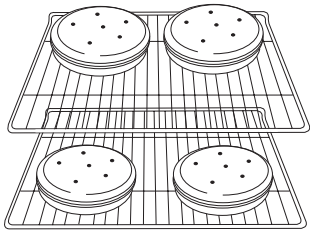
Two-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

Three-rack (convection): Use rack positions 2 and 7 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 5.

Baking Cookies and Layer Cakes on Two Racks

Baking Layer Cakes

For best results when baking cakes on two racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 5, and a flat rack in rack position 2. If you do not have two flat racks, use a Max Capacity Oven Rack in rack position 6. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.



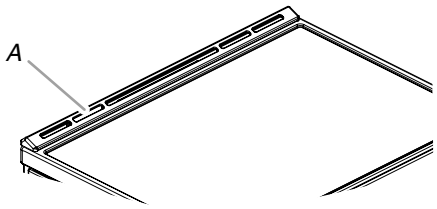
Baking Cookies

For best results when baking cookies on two racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 5, and a flat rack in rack position 2.

If you do not have two flat racks, use a flat rack in rack position 2 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 6.

If you do not have Convection Bake, use the standard Bake function.

Oven Vent



A. Oven vent

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

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake, or Convect 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.

Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the Rapid Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for one-rack baking.

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.

Temperature Management System

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

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

Frozen Bake™

Frozen Bake™ Technology automatically adjusts the manufacturer's bake time by combining preheating and baking, to deliver great packaged frozen food results without the wait. There are six programmed food options to choose from: Pizza, Lasagna, Nuggets, Fries, Pie and Meal. The Frozen Bake™ cycles have been customized to work only with these foods. When using Frozen Bake™ Technology, it is important that you 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 Frozen Bake™ in the "Positioning Racks and Bakeware" section and bake only one package or pan at a time. Use the temperature and maximum 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 desired.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 2 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Use rack 6 or 7 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

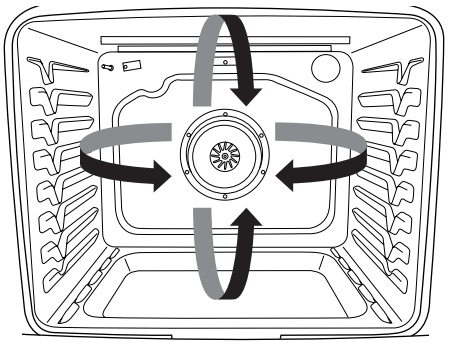
On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

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

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See the "Accessories" section.

Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture, and yielding crustier breads.



During convection baking or roasting, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air. During convection broiling, the broil and convection elements cycle on and off.

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

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature and/or a shorter cooking time than in a standard thermal oven. Use the following chart as a guide.

Convection Mode	Time/Temp. Guidelines
Convection Bake	25°F (15°C) lower temperature; possible shortened cooking time
Convection Roast	Cooking time shortened by up to 30%
Convection Broil	Shortened cooking time

Convect Options

Convect Bake: multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

Convect Roast: whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts

Convect Broil: thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry

Oven Light

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

To Replace:

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

RANGE CARE

Clean Cycle

AquaLift® Self-Cleaning Technology

AquaLift® Technology is an innovative cleaning solution that utilizes heat and water to release baked-on spills from the oven in less than 1 hour. This new cleaning technology is a low-heat, odor-free alternative to traditional self-cleaning options.

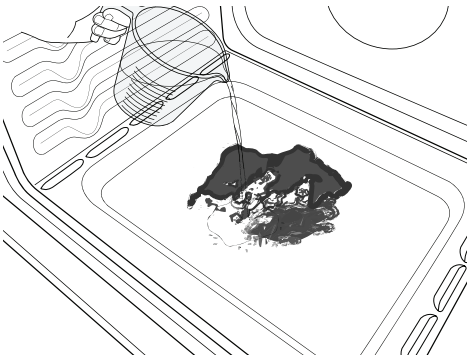
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), “Oven Cooling” will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

To Clean:

1. Remove all racks and accessories from the oven cavity, and wipe excess soil. Use a plastic scraper to remove easily removed soils.



2. Pour 2 cups (16 oz [500 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven, and close the oven door.

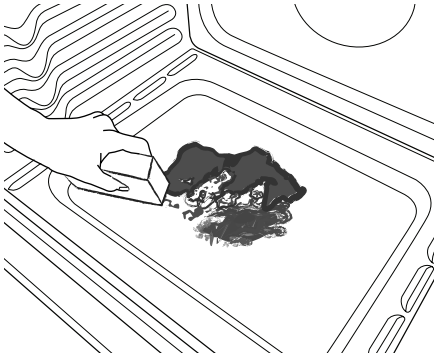


IMPORTANT: Do not use chemicals or other additives with the water. Do not open the oven door during the Clean cycle. The water on the oven bottom is hot.

3. Press AQUALIFT SELF CLEAN and then START on the oven control panel.

   NOTE: Do not start Self Clean before the oven has cooled down.

4. Allow 40 minutes for cleaning and cooldown. A beep will sound when the Clean cycle is complete.
5. Press CANCEL at the end of the cycle. Cancel may be pressed at any time to stop the Clean cycle.
6. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 2 cups (16 oz [500 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.



7. If any soils remain, remove them with a nonscratch scrubbing sponge or plastic scraper. Additional Clean cycles may be run to help remove the stubborn soils.

IMPORTANT: Do not use oven cleaners. The use of chemicals, including commercial oven cleaners or metal scouring pads, may cause permanent damage to the porcelain surface of the oven interior.

NOTES:

- The range should be level to ensure that the entire surface of the bottom of the oven cavity is covered by water at the beginning of the Clean cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Before removing the residual water and loosened soils at the end of the Clean cycle, insert a cloth or paper towel between the lower edge of the oven door and the front frame to keep water from spilling onto the front of the range and the floor.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the Clean cycle.

- Nonabrasive scrub sponges or eraser-style cleaning pads (without cleaners) can be effective for cleaning the oven cavity walls, oven door, and oven bottom for difficult soils. For best results, moisten the pads and sponges before use.
- Run an additional Clean cycle for stubborn soils.
- Affresh® Kitchen Appliance Cleaner and affresh® Cooktop Cleaner may be used to clean the oven bottom, walls, and door when the oven has finished the cycle and returned to room temperature. If affresh® Cooktop Cleaner is used, it is recommended to wipe out the cavity with distilled water as well. Refer to the "Accessories" section for information on ordering.
- Additional AquaLift® Technology Cleaning Kits may be obtained by ordering Part Number W10423113RP. See the "Accessories" section for more information.
- For assistance with AquaLift® Technology, call **1-877-258-0808** in the U.S.A. or **1-800-807-6777** in Canada, or visit our website at **http://whirlpoolcorp.com/aqualift**.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit our website at **www.whirlpool.com**. In Canada, visit our website at **www.whirlpool.ca**.

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

Cleaning Method:

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

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

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

METALLIC PAINT (on some models)

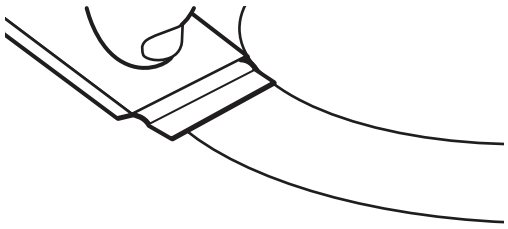
Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because the paint surface may stain.

CERAMIC GLASS

Cleaning Method:

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

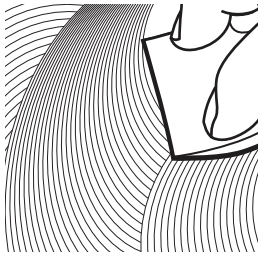
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.



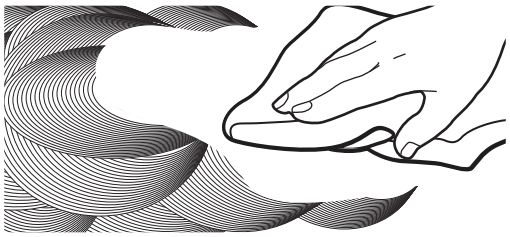
   - For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
   - Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary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

   Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.
2. Apply a few dime-sized drops of Cooktop Cleaner to the affected areas.





   - Rub Cooktop Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
   - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



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

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

- Cooktop Scraper
- Cooktop Cleaner
- Blue Cooktop Cleaning Pads

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

COIL ELEMENTS (on some models)

Cleaning Method:

- Damp cloth:
  Make sure control knobs are off and elements are cool.

Do not clean or immerse in water. Soil will burn off when hot.

BURNER BOWLS (on some models)

Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the Off position.

Remove the coil element by pushing the edge of the coil element toward the receptacle. Lift it enough to clear the burner bowl. Pull the coil element straight away from the receptacle to remove. Lift out the burner bowl.

Cleaning Method:

Chrome burner bowls

Wash frequently in warm, soapy water. It is not recommended to wash chrome bowls in a dishwasher. A mild abrasive cleaner and a plastic scrubber can be used to remove stubborn stains.

For heavily soiled bowls, place an ammonia soaked paper towel on the stains and allow to soak for a short time, then gently scrub with a plastic scrubber.

COOKTOP CONTROLS

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

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

Cleaning Method:

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

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

STORAGE DRAWER OR WARMING DRAWER (on some models)

Check that storage drawer or warming drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Use AquaLift® Technology regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

Clean cycle:
See the “Clean Cycle” section.

TROUBLESHOOTING

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

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

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	**Power supply cord is unplugged:** Plug into a grounded outlet. **Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped:** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. **The control displays an F9 or F9 E0 error code:** The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.
Cooktop will not operate	**The control knob is not set correctly:** Push in knob before turning to a setting. **On ceramic glass models, the oven control lockout is set:** See “Control Lock” in the “Feature Guide” section.
Excessive heat around cookware on cooktop	**Cookware is not the proper size:** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (13 mm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected	**Control knob set to incorrect heat level:** See the “Cooktop” section. **Range is not level:** Level the range. See the Installation Instructions.
Cooktop element cycles on and off on High setting	**Element cycling due to a temperature limiter:** This is normal operation. The element may cycle on and off to keep the cooktop from overheating.
Oven will not operate	**Delay Start is set:** See the “Cook Time” section. **Control is locked:** See “Control Lock” in the “Tools” section. **The range is in Demo Mode:** Demo Mode will deactivate all oven elements. See “Info” in the “Tools” section. **Electronic oven control set incorrectly:** See the “Tools” and “More Modes” sections.
Oven temperature too high or too low	**Oven temperature needs adjustment:** See “Temperature Calibration” in the “More Modes” section.
Oven indicator lights flash	**Power to range is turned on or restored:** See the “Tools” and “More Modes” sections. If the indicator lights keep flashing, call for service.
Display shows messages	**Power failure:** On some models, reset the clock, if needed. See “Preferences” in the “Tools” section. **Error code (Display shows letter followed by number.):** Depending on your model, press the Cancel keypad to clear the display. See the “Tools” and “More Modes” sections. If it reappears, call for service. **Range is in Sabbath mode (display shows “Sabbath Mode”):** See the “Sabbath Mode” section to exit Sabbath mode. **Demo Mode (product is in Demo Mode):** See the “Tools” section to exit Demo Mode.
Clean cycle did not work on all spills	**Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors:** Run additional Clean cycles. Use the AquaLift® Technology Cleaning Kit. See the “Clean Cycle” section for more information.
Mineral deposits are left on the oven bottom after the Clean cycle	**Tap water was used in the Clean cycle:** Use distilled or filtered water in the Clean cycle. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue. **Range is not level:** Mineral deposits will collect on dry areas of the oven bottom during the Clean cycle. Level the range. See the Installation Instructions. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.

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

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.whirlpool.com**. In Canada, visit our website at **www.whirlpool.ca**. If you have any problems or questions, call Whirlpool Corporation Connected Appliances at **1-866-333-4591**.

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

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

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

Cooktop Cleaning Pads
(ceramic glass models)
Order Part Number W10391473

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

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

AquaLift® Oven Cleaning Kit
Order Part Number W10423113RP

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Granite Cleaner and Polish
Order Part Number W10275756

Canning Unit Kit
(coil models)
Order Part Number 242905

Gourmet Griddle
Order Part Number W10432544

Standard Flat Oven Rack
Order Part Number W10551060

Split Oven Rack
Order Part Number 4396927

Max Capacity Oven Rack
Order Part Number WPW10289145

Porcelain Broiler Pan and Grid
Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack
Order Part Number W10123240

WHIRLPOOL®
MAJOR APPLIANCE
LIMITED WARRANTY

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

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

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

IF YOU NEED SERVICE:

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

Whirlpool Customer eXperience Center

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

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

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

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

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

WHAT IS NOT COVERED

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

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

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

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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

11/14

Whirlpool®

GUIDE D'UTILISATION CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

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

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur la plaque signalétique située sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four.

Numéro de modèle_____Numéro de série du produit_____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 24
La bride antibasculement 24
CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION 26
Technologie d'autonettoyage AquaLift® 27
Températures en surface 27
Préchauffage 27
Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique 27
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES 28
Panneau tactile 29
Affichage 29
Affichage du menu 29
Mode de paramétrage et de démonstration 29
Méthodes de cuisson 29
Favoris 31
Cuisson assistée 31
Outils 32
Plus de modes 33
TABLE DE CUISSON 33
Ustensiles de cuisson 36
Mise en conserve à la maison 36
UTILISATION DU FOUR 37
Papier d'aluminium 37
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four 37
Évent du four 38
Cuisson au four et rôtissage 38
Cuisson au gril 38
Cuisson par convection 39
Lampe du four 39
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 40
Programme de nettoyage 40
Nettoyage général 41
DÉPANNAGE 43
ACCESSOIRES 45
GARANTIE 46

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

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

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

La bride antibasculement

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



⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

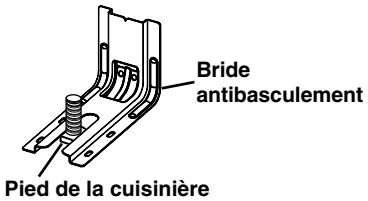
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

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

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

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

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

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

Pour les cuisinières et fours intelligents –

- Utilisation à distance – Cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSEILS ÉLÉMENTAIRES D'UTILISATION

Technologie d'autonettoyage AquaLift®

AquaLift®
Self-Cleaning Technology

La technologie d'autonettoyage AquaLift® est une solution de nettoyage inédite permettant de réduire la durée, la température et les odeurs habituellement dégagées par rapport aux méthodes d'autonettoyage traditionnelles. Avec la technologie d'autonettoyage AquaLift®, une pellicule protectrice exclusive est activée par la chaleur et l'eau à l'intérieur du four pour décoller les salissures incrustées. Pour utiliser la technologie d'autonettoyage AquaLift®, il suffit d'essuyer les débris décollés, de verser de l'eau au fond du four et de lancer le programme d'autonettoyage AquaLift®. Une fois le programme terminé, en moins de 1 heure à une température plus basse que les méthodes d'autonettoyage traditionnelles, essuyer simplement l'eau restante et les salissures décollées. Voir la section "Programme de nettoyage" pour des instructions plus détaillées. Pour plus d'informations, des réponses aux questions fréquentes et des vidéos consacrées à la technologie d'autonettoyage AquaLift®, visiter notre site Web à l'adresse **http://whirlpoolcorp.com/aqualift**.

Températures en surface

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

Tiroir-réchaud ou 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.

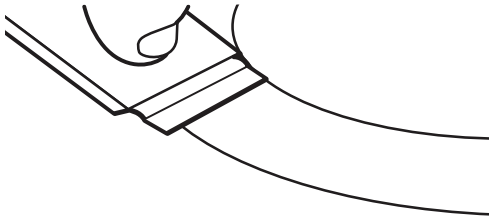
Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. 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.

Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique

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

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

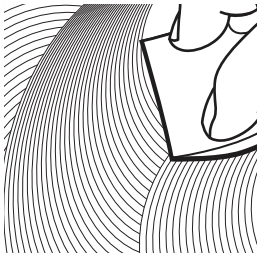


- Pour de meilleurs résultats, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

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

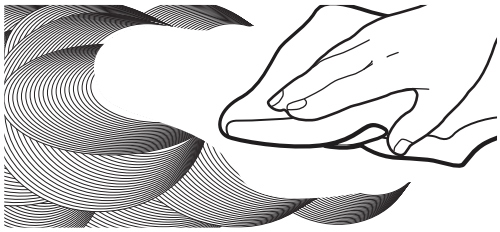
2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson affresh® sur les zones concernées.





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

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



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

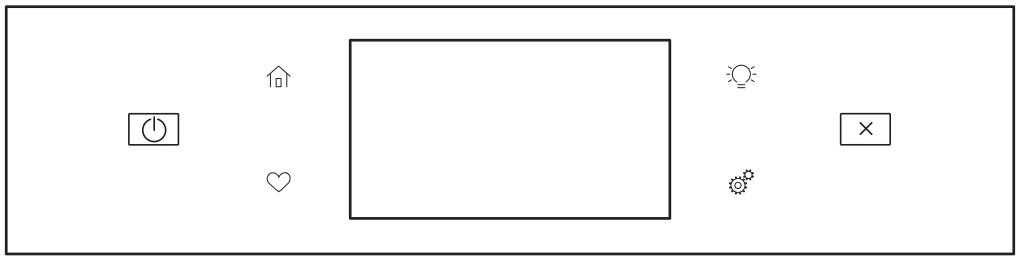
Le nécessaire complet de nettoyage des tables de cuisson est disponible à la commande. Il contient :

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

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

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ces instructions concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ces instructions ou à la section d'aide sur les produits à l'adresse **www.whirlpool.ca** pour des instructions plus détaillées.



Clavier	Caractéristique	Instructions
Alimentation	**Fonction d'alimentation**	La touche d'alimentation met en marche les fonctions du four et le réveille lorsqu'il est en mode de veille.
Accueil	**Écran d'accueil**	En appuyant une fois, l'utilisateur peut accéder à l'écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée.
Lampe du four	**Lampe de la cavité du four**	La lampe du four désirée est commandée par une touche située sur le tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
Annulation du four	**Annulation de la fonction d'alimentation**	La touche annulation du four désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
Outils	**Fonctions d'utilisation du four**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section "Tools" et "More Modes".
Favoris	**Écran des favoris**	Le clavier des favoris permet à l'utilisateur de sauvegarder les programmes qu'il utilise le plus souvent et d'y accéder.

Panneau tactile

Le panneau tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Le panneau tactile est très sensible, il suffit d'un léger toucher pour l'activer.

Naviguer vers le haut, le bas, la gauche ou la droite pour explorer les différentes options et fonctions.

Pour plus d'information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ce manuel.

Affichage

L'affichage est pour le menu et les commandes de fonctionnement du four. L'écran tactile permet de faire défiler les menus du four. L'affichage est très sensible; il suffit d'un léger toucher pour l'activer et sélectionner les commandes.

Lorsque le four est utilisé, l'affichage indique l'horloge, le mode, la température du four, la minuterie de cuisine, et la minuterie du four si réglée. Si la minuterie du four n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran.

Au cours de l'utilisation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour les options choisies.

Affichage du menu

Si le four est éteint, appuyer sur la touche de marche pour activer le menu. À partir de l'écran d'accueil, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être ajustées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Mode de paramétrage et de démonstration

1. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) pour activer ce mode.

OU

1. Sélectionner NEXT (suivant) pour utiliser le produit.
2. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une langue, configurer Wi-Fi/connexion au réseau, accepter les modalités et régler l'heure.

   REMARQUE : L'écran affiche l'heure et la date (écran par défaut/mode Veille).
3. Si Store Demo Mode (mode démonstration en magasin) est sélectionné, sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour découvrir diverses caractéristiques et options du produit.

   OPTIONNELLE : Sélectionner VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit) pour afficher une vidéo sur la façon de naviguer et d'interagir avec le produit, d'explorer Voice Control (commande vocale) et de balayer une recette Scan-To-Cook.
4. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
5. Appuyer sur la touche outils.

Pour quitter le mode Demo (démonstration), voir la section "Tools" (outils).

Méthodes de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Le clavier des méthodes de cuisson permet aux utilisateurs de sélectionner l'une des méthodes de cuisson suivantes en fonction de leur besoin :

- Cuisson au four
- Cuisson au gril
- Cuisson par convection
- Grillage par convection
- Rôtissage par convection
- Maintien au chaud

Utiliser:

1. Appuyer sur la touche de accueil.
2. Appuyer sur la touche de méthodes de cuisson.
3. Sélectionner le mode de cuisson désire.

Méthodes de cuisson	Caractéristique	Instructions
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Sélectionner la température de cuisson souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. 3. Appuyer sur mise en marche pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit. (Optionnelle) Consulter la section "Rapide" pour obtenir plus d'information sur le préchauffage rapide du four. 4. Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.

Méthodes de cuisson	Caractéristique	Instructions
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Sélectionner BROIL (cuisson au gril). **2.** Sélectionner la température de gril souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le cussion au gril. **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.
CONVECT BAKE (cuisson par convection)	**Cuisson par convection**	**1.** Sélectionner CONVECT BAKE (cussion par convection). **2.** Sélectionner la température de cuisson par convection souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit. (Optionnelle) Consulter la section « Rapide » pour préchauffer rapidement du four. **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée. Pour plus d'informations, consulter la section "Cuisson par convection".
CONVECT BROIL (grillage par convection)	**Grillage par convection**	**1.** Sélectionner CONVECT BROIL (grillage par convection). **2.** Sélectionner la température de gril par convection souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **3.** Appuyer sur la touche mise en marche. **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée. Pour plus d'informations, consulter la section "Cuisson par convection".
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	**Rôtissage par convection**	**1.** Sélectionner CONVECT ROAST (rôtissage par convection). **2.** Sélectionner la température de rôtissage par convection souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. Une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé. **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée. Pour plus d'informations, consulter la section "Cuisson par convection".
KEEP WARM (maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Sélectionner KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** Sélectionner la température souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **3.** Appuyer sur la touche mise en marche. **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.
RAPID (rapide)	**Préchauffage rapide du four**	Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction Bake (cuisson au four). Le préchauffage rapide est initialement réglé sur désactivé. **1.** Sélectionner RAPID (rapide) pour mettre en marche et arrêter le préchauffage du four. **2.** Le réglage en cours s'affiche. **IMPORTANT :** Cette caractéristique doit être utilisée pour la cuisson au four sur une seule grille uniquement. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage rapide. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage rapide. Si le préchauffage pour le programme de cuisson au four a déjà commencé, le préchauffage rapide peut être lancé directement en appuyant sur RAPID (rapide).
DELAY (mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de terminent pour un four équipé de la mise en marche différée. Une fois la méthode de cuisson sélectionnée, saisir la température de cuisson. Sélectionner DELAY (mise en marche différée) et suivre les commandes à l'écran. **REMARQUE :** La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La cuisson minutée permet d'allumer le four, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.

Favoris

La fonction des favoris sauvegarde le mode et la température du four pour vos recettes préférées.

Au fur et à mesure que l'outil Favoris est utilisé, cet appareil affinera et adaptera les suggestions concernant les envies/besoins alimentaires de l'utilisateur.

REMARQUE : Un ensemble de favoris et de suggestions peut être automatiquement affiché à l'écran d'accueil selon l'heure du repas.

Pour sauvegarder une recette, sélectionner l'icône des favoris et suivre les étapes à l'écran pour personnaliser les favoris.

Ajouter une image ou un nom au favori pour le personnaliser.

Cuisson assistée

La cuisson assistée aide à choisir le bon mode pour les besoins quotidiens de cuisson. Certains modes permettent de sauter l'étape de préchauffage. Suivre les instructions à l'écran pour obtenir des conseils tout au long de la procédure de cuisson.

REMARQUE : Les températures de cuisson traditionnelles seront converties en températures de cuisson par convection. La cuisson au four par convection nécessite des entrées de durée et de température. Elle nécessite également un préchauffage.

Les durées traditionnelles de rôtissage seront converties en durées de rôtissage par convection. Le rôtissage par convection nécessite des entrées de durée et de température, mais le préchauffage n'est pas nécessaire. Certains modes convertiront les durées de cuisson standard pour la cuisson par convection. Entrer la durée et la température et l'écran convertira les données en conséquence.

Mode de cuisson assistée	Sélection des aliments	Astuces pour des résultats optimaux
FROZEN (congelés)	■ Pizza surgelée ■ Tarte surgelée ■ Frites congelées ■ Lasagnes surgelées ■ Croquettes surgelées ■ Plat surgelé	Les aliments congelés ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer immédiatement les aliments, entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant. Pour obtenir plus de renseignements, consulter la section "Frozen Bake™".
POULTRY (volaille)	■ Morceaux de poulet ■ Poulet entier	Les volailles ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement.
SEAFOOD (fruits de mer)	■ Filet de poisson ■ Bâtonnets de poisson	Le filet de poisson et les bâtonnets de poisson nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.
BAKED GOODS (produits de boulangerie)	■ Biscuits ■ Croissants	Les produits de boulangerie nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.
DESSERTS (desserts)	■ Gâteau ■ Tarte fraîche ■ Biscuits ■ Tarte surgelée	Les gâteaux, les biscuits et les tartes fraîches nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé. Les tartes surgelées ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer immédiatement les aliments, entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant.
PIZZA (pizza)	■ Pizza fraîche ■ Pizza surgelée	La pizza fraîche nécessite un préchauffage. Les pizzas surgelées ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer immédiatement les aliments, entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant. Pour obtenir plus de renseignements, voir la section "Frozen Bake™" (cuisson au four de plats congelés).
MEAT (repas)	■ Pain de viande ■ Rôti de porc ■ Rôti de bœuf ■ Gigot d'agneau	Le pain de viande nécessite un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé. Les rôtis d'agneau, de bœuf et de porc ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement.
VEGGIES (légumes)	■ Pomme de terre au four ■ Légumes frais grillés	Les légumes frais grillés et la pomme de terre au four ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement.
CASSEROLES (mets en sauce)	■ Mets en sauce ■ Lasagne surgelée	Les mets en sauce nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé. La lasagne surgelée ne nécessite pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement. Entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant. Pour obtenir plus de renseignements, voir la section "Frozen Bake™" (cuisson au four de plats congelés).
SNACKS (collations)	N/A	Les collations nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.

Outils

La touche outils permet d'accéder aux fonctions et aux options pour personnaliser. Ces outils permettent de régler l'horloge, d'alterner entre unités Fahrenheit et Celsius pour la température du four, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de régler le calibrage du four, de choisir la langue et plus.

Sélectionner le clavier des outils pour afficher les outils.

Voir la section "Plus de modes" pour plus de renseignements.

Outils	Remarque
L'activation à distance	Appuyer sur Remote Enable (connexion à distance) pour pouvoir utiliser l'appli Whirlpool®. **REMARQUE :** L'activation à distance se ne ferme pas lorsque la porte est ouverte. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus de l'appareil.
Minuterie de cuisine	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. **1.** Sélectionner KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). **2.** Entrer manuellement le temps désiré. **3.** Sélectionner START (mise en marche). **4.** Sélectionner la touche annulation pour mettre fin à la minuterie de cuisine.
Éclairage	Appuyer sur la touche lampe pour allumer ou éteindre la lampe. Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte.
Autonettoyage	Voir la section "Entretien de la cuisinière".
Silence	Sélectionner MUTE (sourdine) pour enlever ou remettre les sons du four.
Le verrouillage des commandes	Le verrouillage des commandes désactive le tableau de commande pour éviter une utilisation involontaire du four. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé. **Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :** **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Sélectionner le clavier CONTROL LOCK (verrouillage des commandes). **3.** "CONTROL LOCK" (verrouillage des commandes) s'affiche. **4.** Naviguer vers le haut pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.

Préférences

Heures et dates

Régler les préférences pour l'heure et la date.

- Vos heures de repas : Régler quand petit déjeuner/déjeuner/dîner s'affiche
- Date
- Format de l'heure (AM/PM ou 24 hour [heure militaire])

Volume sonore

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Minuteries et alertes
- Boutons et effets

Réglages de l'écran

Régler la luminosité de l'écran.

- Luminosité de l'affichage

Régional

Régler les préférences régionales.

- Langue: Anglais, Français ou Espagnol
- Unités de température : Fahrenheit et Celsius

Wi-Fi

- **Connexion au réseau :** Télécharger l'app Whirlpool® de la boutique d'apps sur votre téléphone mobile. Voir la section "Configuration de la connectivité" pour des instructions plus détaillées.
- **Code SAID :** Le code SAID s'utilise pour synchroniser un dispositif intelligent avec votre appareil. Saisir le code SAID dans l'application Whirlpool.
- **Adresse MAC :** L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.
- **Radio Wi-Fi :** Met en marche et arrête le Wi-Fi.

Info

- **Service et assistance :** Affiche le numéro de modèle, les informations pour contacter le service à la clientèle et le diagnostic.
- **Conserver le mode démo :** Sélectionner le mode Store Demo (démonstrateur en magasin) pour mettre en marche et arrêter ce mode.

Pour démarrer le mode de démonstration :

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
3. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner ON (marche).

   REMARQUE : L'écran affiche l'heure (écran par défaut/mode Veille).
4. Appuyer sur la touche outils.
5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) ou VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit).

Si l'appareil est en mode Demo (démonstration) après la mise sous tension, suivre ces étapes pour quitter le mode de démonstration.

Pour quitter le mode de démonstration :

1. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
3. Appuyer sur la touche outils.
4. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
5. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
6. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.

- **Restaurer réglages d'usine :** Cela restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut.
- **Modalités et conditions du Wi-Fi : www.whirlpool.com/connect.**
- **Modalités et conditions du logiciel.**

Plus de modes

Mode Sabbat

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

Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Si une minuterie de cuisson est réglée, le compte à rebours n'apparaît pas. La minuterie apparaît fixe au temps réglé.

REMARQUE : Si une panne de courant se produit lorsque le mode Sabbat est en fonction, le four indiquera que ce mode est en fonction, mais le programme de cuisson ne fonctionnera pas. La lumière du four ne s'allumera si la porte est ouverte pendant cette période.

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Appuyer sur MORE MODES (plus de modes).
3. Sélectionner le mode Sabbat
4. Appuyer de nouveau sur le mode Sabbat pour activer le mode Sabbat (ce mode est à la base désactivé)
5. Sélectionner YES (oui) pour faire fonctionner le four pendant le Sabbat.
6. Saisir la température désirée.

   (Optionnelle) Pour la cuisson minutée pendant le mode Sabbat, appuyer sur ADD A COOK TIME (ajouter un temps de cuisson) du four sélectionné, puis saisir le temps de cuisson désiré et appuyer sur NEXT (suivant).
7. Sélectionner START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche annulation du four.
2. Maintenir enfoncée la flèche "vers le haut" pendant 5 secondes.

Réglage de la température

1. Appuyer sur +/- 25 à l'écran pour sélectionner la nouvelle température.

REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis.

Calibrage de température

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.L'ouverture de la porte du four affecte la mise en marche alternée des éléments et influence la température.

Le four fournit des températures précises et a été testé avec soin à l'usine. Toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, et ainsi entraîner des différences de cuisson ou de brunissage.Si nécessaire, le calibrage de la température peut se régler en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

La température du four peut être réglée jusqu'à (+,-) 30° (-18 °C). Il est recommandé de modifier la température par tranche de 5 °F (3 °C) jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.

REMARQUE : Cet affichage se poursuit pour indiquer la température du réglage d'origine, il n'indiquera pas le décalage de calibration.Par exemple, si la température a été réglée à 350 °F (177 °C) et calibrée à -20 °, la température affichée sera toujours 350 °F (177 °C).

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Appuyer sur MORE MODES (plus de modes).
3. Sélectionner Calibrage de température
4. Naviguer de gauche à droite pour augmenter ou réduire la température.

TABLE DE CUISSON

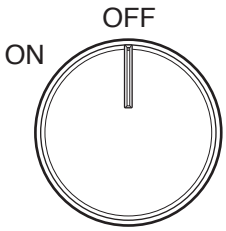
⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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



Les boutons de commande peuvent être réglés sur n'importe quelle position entre Hi (élevé) et Lo (bas). Pousser et tourner le bouton jusqu'au réglage choisi.

N'OUBLIEZ PAS : Lors de l'utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Vitrocéramique (sur certains modèles)

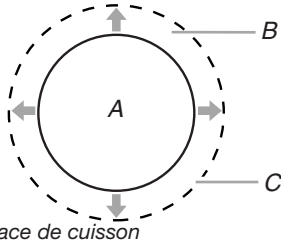
La surface de cuisson peut rougeoyer lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Le rougeoiement apparaît également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table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

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

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

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

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson d'un diamètre comparable à la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser la surface de cuisson de plus de 1/2" (13 mm).



A. Surface de cuisson
B. Ustensiles de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximum de 1/2" (13 mm)

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

Éléments à spirale et cuvettes de brûleur

Pour une cuisson optimale, les éléments en spirale doivent être horizontaux. Lorsqu'elles sont propres, les cuvettes de brûleur réfléchissent la chaleur vers la table de cuisson. Elles permettent de contenir les renversements.

L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (13 mm) l'élément en spirale. Si le fond de l'ustensile de cuisson est irrégulier ou trop grand, il peut produire une chaleur excessive et entraîner la décoloration de la cuvette de brûleur.

Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

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

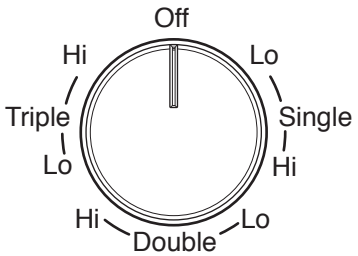
Témoin lumineux de surface chaude

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

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

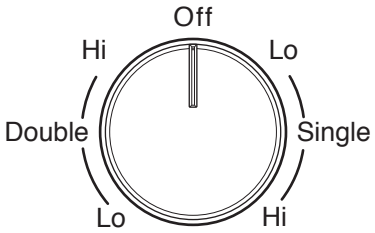
Élément de cuisson à triple zone

L'élément de cuisson à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et les éléments externes; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.



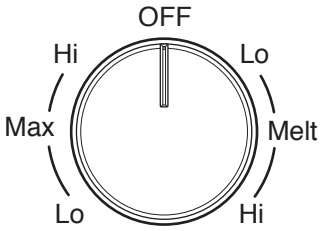
Élément de cuisson à double zone (sur certains modèles)

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



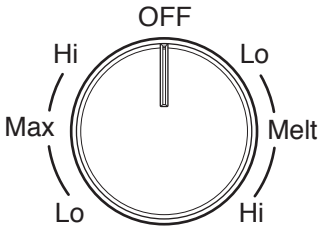
Élément d'ébullition rapide (élément avant droit)

L'élément d'ébullition rapide apporte une plus grande souplesse de cuisson. L'élément d'ébullition rapide peut être utilisé pour faire bouillir des liquides plus vite. Le réglage le plus bas pour faire fondre peut servir à préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments et maintenir des préparations à basse température. Utiliser des ustensiles de cuisson de diamètre approprié pour l'élément d'ébullition rapide.



Élément Melt (faire fondre)

L'élément Melt (faire fondre) offre plus de souplesse de chauffe grâce à une grande amplitude de réglages entre Hi (élevé) et Melt (faire fondre). L'option de chauffage Hi (chauffage élevé) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Pour réduire le réglage du niveau de puissance, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage Melt (faire fondre) est destiné aux aliments délicats qui nécessitent une température basse, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces au chaud. Utiliser des ustensiles de cuisson de dimensions appropriées pour l'élément Melt (faire fondre).



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

Élément de zone de maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

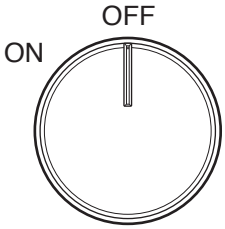
Utiliser l'élément de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour préserver la qualité des aliments est d'une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

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

La surface de l'élément de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (par intermittence). En revanche, le témoin de zone chaude de la table de cuisson reste allumé lorsque la zone de maintien au chaud est en cours d'utilisation.

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



Utilisation :

Pour activer la fonction, tourner le bouton de commande à la position On (ouverte).

Pour éteindre la fonction, tourner le bouton de commande à la position Off (arrêt).

Ustensiles de cuisson

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

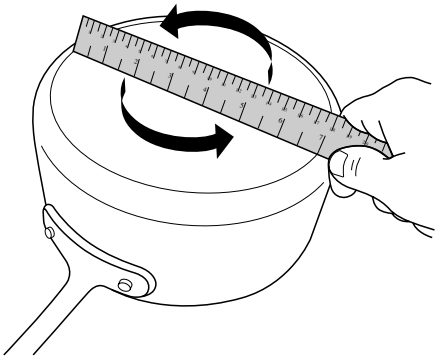
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

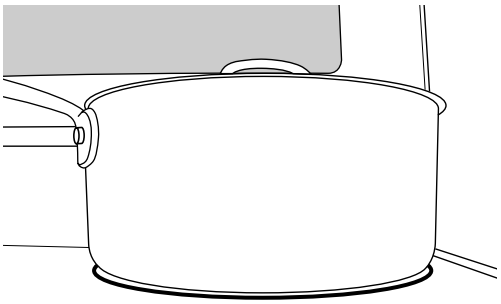
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



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

Ustensile	Caractéristiques
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.
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.
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.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson ou l'élément en spirale. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (13 mm) hors de la zone de cuisson ou de l'élément.



Mise en conserve à la maison

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

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (13 mm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

UTILISATION DU FOUR

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

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

Papier d'aluminium

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

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager irrémédiablement la finition en émail, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

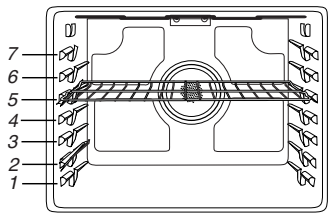
Ustensiles de cuisson

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

Grilles

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

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

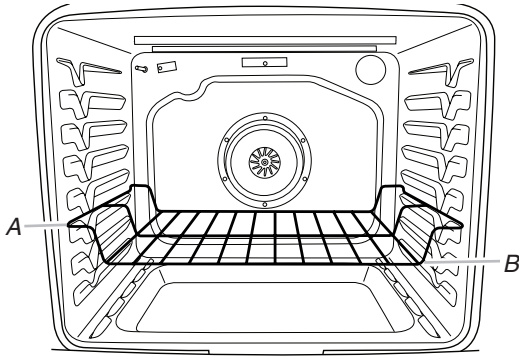


Le four possède 7 positions pour grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant saignante à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. Préchauffer le four pendant 2 minutes. Cuire le 1er côté pendant 2 1/2 à 3 1/2 minutes. Cuire le 2e côté pendant 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

* Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration ci-dessous.



A. Bordures de grille en position 3
B. Aliments en position 2

IMPORTANT : Ces positions de grille concernent les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur deux grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

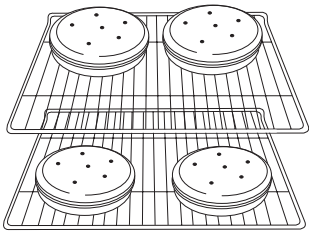
Cuisson sur deux grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

Cuisson sur trois grilles (avec convection) : Utiliser les positions 2 et 7 et une grille de four à capacité maximale en position 5.

Cuisson au four de biscuits et de gâteaux à étages sur deux grilles

Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur deux grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four), une grille plate en position 5 et une grille plate en position 2. Si seule une grille plate est disponible, utiliser une grille de four à capacité maximale en position 6. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3" (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.



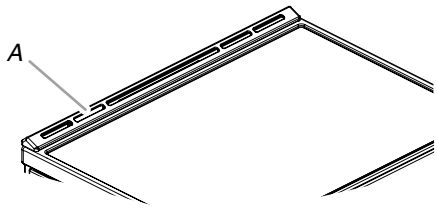
Cuisson au four de biscuits

Pour une cuisson optimale de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 5 et une grille plate en position 2.

Si seule une grille plate est disponible, utiliser une grille plate en position 2 et une grille de four à capacité maximale en position 6.

Si le four est dépourvu de la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), utiliser la fonction Bake (cuisson au four) standard.

Évent du four



A. Oven vent

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

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. 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.

Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

IMPORTANT: La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

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.

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 brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

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

Frozen Bake™

La technologie Frozen Bake™ règle automatiquement le temps de cuisson du 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 six options de programmes pour aliments : Pizza, lasagne, croquettes, frites, tartes et repas. Le programme Frozen Bake™ est conçu pour ne fonctionner qu'avec ces aliments. Lors de l'utilisation de la technologie Frozen Bake™, il est important de 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 les plats congelés 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 maximum 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).

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 2 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

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

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser la grille 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.

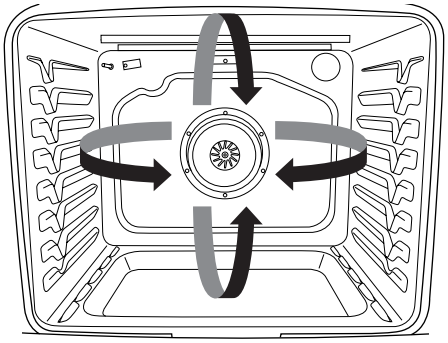
À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

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

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Accessoires".

Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur répartit plus uniformément la chaleur que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement d'air chaud contribue à maintenir une température constante dans tout le four, qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de dorer leur surface tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.



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

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

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse et/ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode de convection	Recommandation de durée/temp.
Cuisson au four par convection	Température plus basse de 25°F (15°C); réduction éventuelle du temps de cuisson
Rôtissage par convection	Temps de cuisson réduit jusqu'à 30 %
Cuisson au gril par convection	Raccourcissement du temps de cuisson

Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux

Rôtissage par convection : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de boeuf

Cuisson au gril par convection : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille

Lampe du four

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

Remplacement :

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

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme de nettoyage

AquaLift® Self-Cleaning Technology

La technologie AquaLift® est une solution de nettoyage novatrice qui utilise la chaleur et l'eau pour débarrasser le four des produits renversés cuits en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage est une alternative à basse température et sans odeurs aux options traditionnelles de nettoyage automatique.

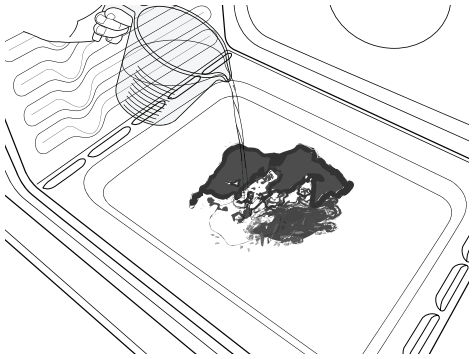
Laisser le four refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200°F (93°C), "Oven Cooling" (refroidissement du four) apparaît sur l'afficheur et le programme de nettoyage ne s'activera pas avant que la cavité ait refroidi.

Nettoyage :

1. Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four et essuyer l'excès de saleté. Utiliser une spatule en plastique pour enlever les saletés faciles à enlever.



2. Verser 2 tasses (16 oz [500 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.

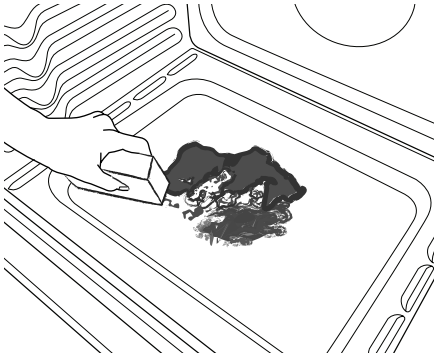


IMPORTANT : Ne pas utiliser des produits chimiques ou d'autres additifs avec l'eau. Ne pas ouvrir la porte du four au cours du programme de lavage. L'eau au fond du four est chaude.

3. Appuyer sur AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage AquaLift) et ensuite sur la touche Start (mise en marche) sur le tableau de commande du four.

REMARQUE : Ne pas démarrer la fonction d'autonettoyage avant que le four ne soit refroidi.

4. Accorder 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement. Un signal sonore vous avertit lorsque le programme de nettoyage est terminé.
5. Appuyer sur la touche annulation à la fin du programme. On peut appuyer sur la touche annulation à tout moment pour arrêter le programme de nettoyage.
6. Enlever l'eau résiduelle et les saletés délogées avec une éponge ou un chiffon immédiatement après la fin du programme de nettoyage. La plupart de l'eau initiale contenue dans 2 tasses (16 oz [500 mL]) restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau au fond du four pour aider le nettoyage.



7. S'il reste des saletés, les enlever avec une éponge à gratter non abrasive ou une spatule en plastique. Des programmes de nettoyage supplémentaires peuvent être lancés pour aider à se débarrasser des saletés tenaces.

IMPORTANT : Ne pas utiliser de nettoyants à four. L'utilisation de produits chimiques, y compris les nettoyants à four qu'on retrouve sur le marché, ou des tampons à récurer métalliques, pourrait causer des dommages permanents à la surface en porcelaine qui se trouve à l'intérieur du four.

REMARQUES :

- La cuisinière doit être d'aplomb de façon à s'assurer que la surface du fond de la cavité du four est couverte par l'eau au début du programme de nettoyage.
- Pour des résultats optimaux, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. L'eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur le fond du four.
- Avant d'enlever l'eau résiduelle et les saletés délogées à la fin du programme de nettoyage, insérer un chiffon ou un essuie-tout entre l'extrémité inférieure de la porte du four et l'avant du châssis, afin d'empêcher l'eau de se déverser sur le devant de la cuisinière et le plancher.
- Les saletés cuites suite à plusieurs programmes de cuisson seront plus difficiles à enlever avec le programme de nettoyage.
- Les éponges à gratter non abrasives ou les tampons nettoyeurs en gomme (sans nettoyants) peuvent être efficaces pour le nettoyage des parois de la cavité du four, de la porte du four et du fond du four pour les saletés difficiles. Pour de meilleurs résultats, mouiller les tampons et les éponges avant de les utiliser.
- Exécuter un programme de nettoyage supplémentaire pour les saletés tenaces.

- Le nettoyant pour appareils ménagers de cuisine affresh® et le nettoyant pour table de cuisson affresh® peuvent être utilisés pour nettoyer le fond du four, ses parois et sa porte lorsque le four a terminé le programme de nettoyage et que sa température est redevenue ambiante. Si l'on utilise le nettoyant pour table de cuisson affresh®, il est recommandé d'essuyer aussi la cavité avec de l'eau distillée. Consulter la section "Accessoires" pour obtenir des renseignements sur la commande.
- Des ensembles de nettoyage à technologie AquaLift® supplémentaires peuvent être obtenus en commandant la pièce numéro W10423113RP. Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations.
- Pour obtenir de l'aide concernant la technologie AquaLift®, appeler le **1 800 807-6777** ou visiter notre site Web **http://whirlpoolcorp.com/aqualift**.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus d'informations, consulter la section service à la clientèle à l'adresse **www.whirlpool.ca**.

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

SURFACES EXTÉRIEURES ÉMAILLÉES (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

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

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® référence W10355016 (non fourni) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

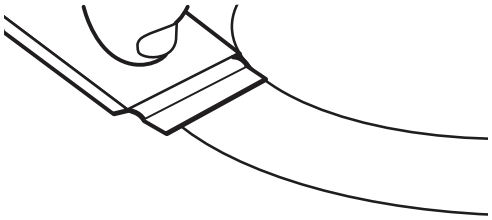
PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

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

VITROCÉRAMIQUE

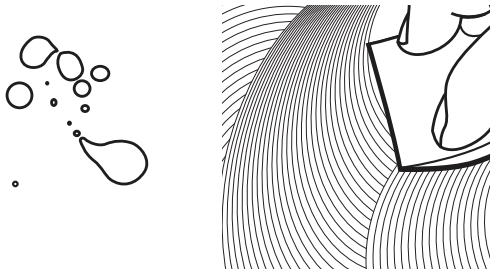
Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

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

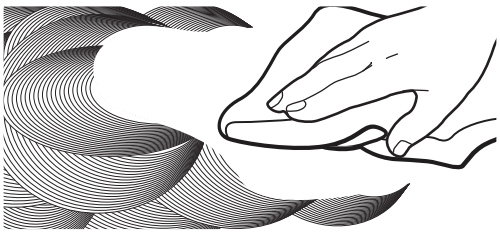


   - Pour de meilleurs résultats, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
   - Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

   Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson affresh® sur les zones concernées.



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



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

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

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

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

ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

- Chiffon humide :
  Vérifier que les commandes sont éteintes et que les éléments sont froids.

Ne pas nettoyer ni immerger dans l'eau. Les salissures brûlent lorsqu'elles chauffent.

CUVETTES DES BRÛLEURS (sur certains modèles)

Avant de retirer ou de remplacer les éléments en spirale et les cuvettes de brûleur, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position Off (arrêt).

Retirer l'élément en spirale en poussant son pourtour vers le réceptacle. Le soulever suffisamment pour pouvoir dégager la cuvette de brûleur. Tirer l'élément en spirale en ligne droite pour le dégager du réceptacle. Soulever la cuvette du brûleur pour la dégager.

Méthode de nettoyage :

Cuvettes de brûleur chromées

Laver fréquemment à l'eau savonneuse tiède. Il n'est pas recommandé de laver les cuvettes chromées au lave-vaisselle. Il est possible d'utiliser un produit de nettoyage modérément abrasif et une spatule à récurer en plastique pour éliminer les taches tenaces.

Pour les cuvettes de brûleur très sales, placer un morceau d'essuie-tout imbibé d'ammoniaque sur les taches et laisser tremper pendant une courte durée. Frotter ensuite doucement avec une spatule à récurer en plastique.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

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

Méthode de nettoyage :

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

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

Méthode de nettoyage :

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

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

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

TIROIR-RÉCHAUD OU TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

CAVITÉ DU FOUR

Utiliser régulièrement la technologie AquaLift® nettoyage alternatif pour nettoyer les éclaboussures dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

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

Méthode de nettoyage :

- Programme de nettoyage :
  Voir la section "Programme de nettoyage".

DÉPANNAGE

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

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

Au Canada :

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

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

Problème	Causes et/ou solutions possibles
Rien ne fonctionne	**Cordon d'alimentation électrique débranché :** Le brancher à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. **Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert :** Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. **Le tableau de commande de la cuisinière affiche le code d'erreur F9 ou F9, E0 :** Le câblage de la prise électrique du domicile peut être défectueux. Demander à un électricien qualifié d'inspecter le circuit d'alimentation électrique.
La table de cuisson ne fonctionne pas	**Le bouton de commande n'est pas correctement engagé :** Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage donné. **Sur les modèles à vitrocéramique, les commandes du four sont verrouillées :** Voir "Control Lock" (verrouillage des commandes) dans la section "Guide des caractéristiques".
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	**L'ustensile de cuisson n'a pas la dimension correcte :** Utiliser un ustensile de cuisson d'un diamètre comparable à la surface de cuisson, à l'élément ou au brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (13 mm) à l'extérieur de la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats prévus	**Le bouton de commande est réglé sur une puissance de chauffe incorrecte :** Voir la section "Utilisation de la table de cuisson". **La cuisinière n'est pas d'aplomb :** Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
L'élément de la table de cuisson s'allume et s'éteint en alternance sur le réglage élevé	**Alternance marche/arrêt de l'élément en raison du limiteur de température :** Ce phénomène est normal. L'élément fonctionne par intermittence pour éviter toute surchauffe de la table de cuisson.
Le four ne fonctionne pas	**La mise en marche différée est activée :** Voir la section "Durée de cuisson". **Les commandes sont verrouillées :** Voir "Control Lock" (verrouillage des commandes) dans la section "Outils". **La cuisinière est en mode démonstration :** Le mode démonstration désactivera tous les éléments chauffants. Voir "Info" dans la section "Outils". **Réglage incorrect des commandes électroniques du four :** Voir les sections "Outils" et "Plus de modes".

Problème	Causes et/ou solutions possibles
La température du four est trop élevée ou trop basse	**La température du four doit être ajustée :** Voir “Calibrage de température” dans la section “Plus de modes”.
Les témoins lumineux du four clignotent	**L’alimentation de la cuisinière vient d’être établie ou rétablie :** Voir les sections “Outils” et “Plus de modes”. Si les témoins lumineux clignotent toujours, appeler le service de maintenance.
Des messages s’affichent	**Panne de courant :** Sur certains modèles, régler de nouveau l’horloge au besoin. Voir “Préférences” dans la section “Outils”. **Code d’erreur (L’afficheur indique une lettre suivie d’un numéro.) :** Selon le modèle, appuyer sur la touche annulation pour effacer l’affichage. Voir les sections “Outils” et “Plus de modes”. S’il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section “Garantie” pour des renseignements de contact. **La cuisinière est en mode Sabbat (“Sabbath Mode” affiché) :** Voir la section “Mode Sabbat” pour quitter le mode Sabbat. **Mode de démonstration (l’appareil est en mode de démonstration) :** Pour quitter le mode Demo (démonstration), voir la section “Tools” (outils).
Le programme de nettoyage n’a pas éliminé toutes les salissures	**Plusieurs programmes de cuisson entre les programmes de nettoyage, ou éclaboussures sur les parois et la porte du four :** Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Utiliser le nécessaire de nettoyage à technologie AquaLift®. Pour les salissures tenaces, utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® ou le nettoyant pour table de cuisson affresh®. Voir les sections “Outils” et “Plus de modes”.
Des dépôts minéraux se forment au fond du four après le programme de nettoyage	**Le programme de nettoyage a été effectué avec de l’eau du robinet :** Utiliser de l’eau distillée ou filtrée pour le programme de nettoyage. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre. **La cuisinière n’est pas d’aplomb :** Les dépôts minéraux s’accumulent sur les surfaces sèches du fond du four durant le programme de nettoyage. Régler l’aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d’installation. Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre pour enlever les dépôts. Utiliser ensuite un chiffon humide pour enlever complètement tout résidu de vinaigre.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	**La cuisinière n’est pas d’aplomb :** Régler l’aplomb de la cuisinière. Voir les instructions d’installation. **Le réglage de la température était incorrect :** Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable. **La température du four doit être ajustée :** Voir “Commande de température du four” dans la section “Commandes électroniques du four”. **Le four n’a pas été préchauffé :** Voir la section “Cuisson au four et rôtissage”. **Les grilles n’étaient pas placées correctement :** Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”. **Circulation d’air déficiente autour des ustensiles de cuisson :** Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”. **Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé :** Diminuer la température du four de 25°F (15°C) ou placer la grille plus haut dans le four. **Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair :** Placer la grille plus bas dans le four. **Répartition irrégulière de la pâte dans le plat :** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. **Durée de cuisson incorrecte :** Revoir la durée de cuisson. **Porte du four non fermée :** Vérifier que le plat à four n’empêche pas la fermeture de la porte. **La porte du four a été ouverte durant la cuisson :** L’ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson. **La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four :** Placer la grille plus haut dans le four. **Les croûtes des tartes brunissent trop vite :** Recouvrir de papier d’aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web **www.whirlpool.ca**. Si vous avez des problèmes ou des questions, appelez Whirlpool Corporation Connected Appliances au **1-866-333-4591**.

Ensemble d'entretien complet de la table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
(comprend le nettoyant, le protecteur, son applicateur, le grattoir et les tampons à nettoyer)
Commander la pièce numéro 31605

Protecteur de table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro 31463A

Chiffons pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour table de cuisson affresh®

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10355051

Tampons à nettoyer les tables de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro W10391473

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce numéro W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

Ensemble de nettoyage pour four à technologie AquaLift®

Commander la pièce numéro W10423113RP

Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)
Commander la pièce numéro WA906B

Nettoyant et poli pour granite

Commander la pièce numéro W10275756

Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière à gaz

Commander la pièce numéro 31617A

Ensemble pour la mise en conserves

(modèles avec éléments en spirale)
Commander la pièce numéro 242905

Plaque à frire Gourmet

Commander la pièce numéro W10432539

Grille de four plate standard

Commander la pièce numéro W10551060

Grille de four en deux pièces

Commander la pièce numéro 4396927

Grille à capacité maximale

Commander la pièce numéro W10289145

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander la pièce numéro W10123240

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

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

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

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

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

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

Centre d'eXpérience de la clientèle Whirlpool

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

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

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT

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

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

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

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

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

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

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

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

11/14

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

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

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Número de modelo_____ Número de serie_____

Indice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....49
Soporte antivuelco.....49
CONSEJOS DE USO ESENCIALES.....52
Tecnología autolimpiante AquaLift®.....52
Temperaturas de la superficie.....52
Precalentamiento.....52
Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica.....52
GUÍA DE FUNCIONES.....53
Panel táctil.....54
Pantalla.....54
Desplazamiento por la pantalla.....54
Configuración y modo de demostración.....54
Métodos de cocción.....54
Favoritos.....56
Cocción asistida.....56
Herramientas.....57
Más modos.....58
SUPERFICIE DE COCCIÓN.....59
Utensilios de cocina.....61
Envasado casero.....62
USO DEL HORNO.....62
Papel de aluminio.....62
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear.....62
Ventilación del horno.....63
Cómo hornear y asar.....63
Asado a la parrilla.....64
Cocción por convección.....64
Luz del horno.....64
CUIDADO DE LA ESTUFA.....65
Ciclo de limpieza.....65
Limpieza general.....66
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....68
ACCESORIOS.....70
GARANTÍA.....71

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Soporte antivuelco

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



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

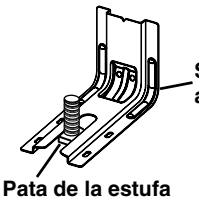
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Para estufas con función de autolimpieza -

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

Para unidades con campana de ventilación -

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

Para cocinas y hornos inteligentes habilitados -

- Operación remota: Este electrodoméstico es configurable para autorizar la operación remota en cualquier momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, en o cerca de la superficie del electrodoméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE USO ESENCIALES

Tecnología autolimpiante AquaLift®

AquaLift® Self-Cleaning Technology

La tecnología autolimpiante AquaLift® es una solución de limpieza de primera clase diseñada para minimizar el tiempo, la temperatura y los olores que comúnmente conllevan los métodos autolimpiantes tradicionales. Con la tecnología autolimpiante AquaLift® un revestimiento innovador del interior del horno se activa con calor y agua para aflojar la suciedad quemada adherida. Para usar la tecnología autolimpiante AquaLift®, simplemente repase los restos sueltos, vuelque agua en el piso del horno y haga funcionar el ciclo autolimpiante AquaLift®. Cuando el ciclo finaliza en menos de 1 hora a una temperatura inferior a la de métodos autolimpiantes tradicionales, simplemente recoja el agua restante y los restos sueltos. Vea la sección “Ciclo de limpieza” para obtener instrucciones más detalladas. Para información adicional, preguntas frecuentes y videos sobre el uso de la tecnología autolimpiante AquaLift®, visite nuestro sitio web en **http://whirlpoolcorp.com/aqualift**.

Temperaturas de la superficie

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

Cajón de calentamiento o almacenamiento

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

Ventilación del horno

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

Precalentamiento

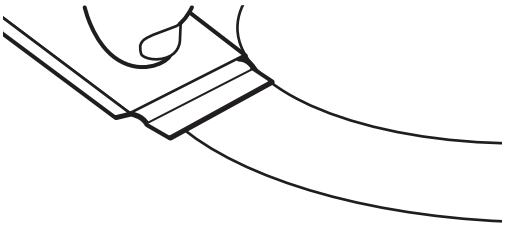
Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno empezará a precalentarse después de que se presione la tecla Start (Inicio). El horno tardará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 177 °C (350 °F) con todas las parrillas de horno provistas con el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

Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica

Método de limpieza:

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

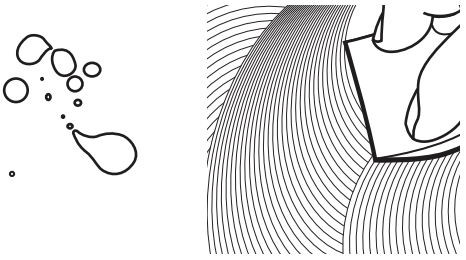
1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.



- Para resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía esté tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno cuando se raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

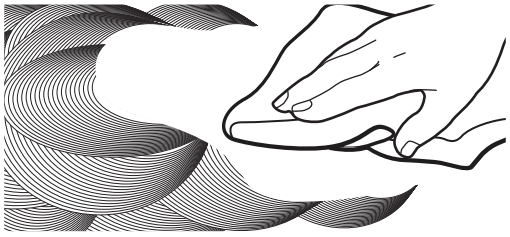
Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

2. Aplique pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción affresh® en las zonas afectadas.



- Frote una almohadilla de limpieza para superficies de cocción azul con limpiador para superficies de cocción affresh® sobre la superficie de cocción. Se requiere algo de presión para eliminar las manchas rebeldes.
- Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.

3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



- Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

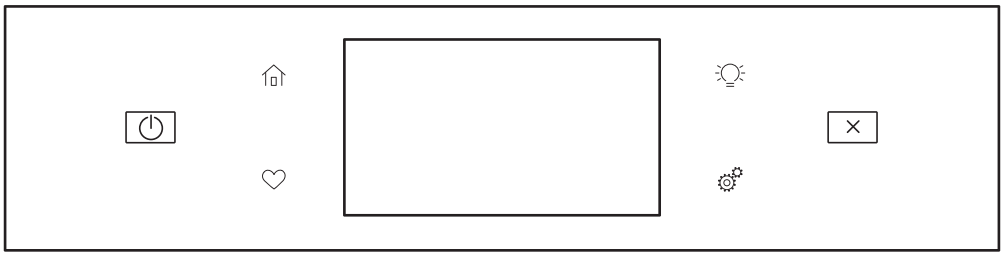
Se puede pedir el kit completo de limpieza para superficies de cocción, que incluye lo siguiente:

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

Vea la sección “Accesorios” para obtener los números de pieza e información sobre pedidos.

GUÍA DE FUNCIONES

Estas instrucciones describen varios modelos; Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte estas instrucciones o la sección de preguntas frecuentes (FAQ) de nuestro sitio web en **www.whirlpool.com** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca**.



Tecla	Función	Instrucciones
Oven Power	**Función de encendido del horno**	La tecla de encendido del horno inicia la función del horno y lo activa si está en modo de suspensión.
Home	**Pantalla inicial**	Si se presiona una vez, permite al usuario volver a las pantallas “Métodos de cocción” y “Cocción asistida”.
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 de la luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Oven Cancel	**Cancelación de la función del horno**	La tecla de cancelación del horno detiene todas las funciones del horno, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).
Herramientas	**Funciones para usar el horno**	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte las secciones “Herramientas” y “Otros modos”.
Favorites	**Pantalla de favoritos**	La tecla de favoritos permite al usuario guardar y buscar los ciclos que utiliza con frecuencia.

Panel táctil

El panel de control aloja el menú de control y los controles de las funciones. Las teclas táctiles son muy sensibles y se activan con un toque ligero.

Desplácese hacia arriba, abajo, derecha o izquierda para explorar las distintas opciones y funciones.

Para obtener más información acerca de los controles individuales, consulte las secciones respectivas en este manual.

Pantalla

La pantalla contiene los controles de las funciones de menú y del horno. La pantalla táctil permite desplazarse por los menús del horno. La pantalla es muy sensible y se activa y controla con un toque ligero.

Cuando se utiliza el horno, la pantalla muestra el reloj, el modo, la temperatura del horno, el temporizador de cocina y el del horno, si se ha ajustado. Si no se ajustó el temporizador del horno, puede hacerlo en esta pantalla.

Durante el uso, la pantalla muestra los menús y las selecciones adecuadas para las opciones elegidas.

Desplazamiento por la pantalla

Si el horno está apagado, toque la tecla Home (Pantalla inicial) para activar el menú. En esta pantalla pueden activarse todos los programas de cocción automática; puede programarse toda la cocción manual; pueden regularse as opciones y se tiene acceso a las instrucciones, formas de preparación y consejos.

Configuración y modo de demostración

1. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) para ingresar al modo de demostración.

O

1. Seleccione NEXT (Siguiente) para ingresar al uso del producto.

   Siga las indicaciones en pantalla para seleccionar un idioma, configurar Wi-Fi/la conexión a la red, aceptar las condiciones de servicio y ajustar la hora.

   NOTA: La pantalla mostrará fecha y hora (pantalla predeterminada/modo en espera).
2. Si seleccionó Store Demo Mode (Guardar modo de demostración), seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto) para examinar diversas características y opciones del producto.

   OPCIONAL: Seleccione VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto) para ver un video sobre cómo navegar e interactuar con el producto, examinar el control de voz y la función Scan-To-Cook.
3. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
4. Seleccione la tecla herramientas.

Para salir del modo de demostración, vea la sección “Herramientas”.

Métodos de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La tecla Cooking Methods (Métodos de cocción) permite que el usuario seleccione uno de los métodos siguientes según las necesidades de cocción:

- Bake (Hornear)
- Broil (Asar a la parrilla)
- Convect Bake (Hornear por convección)
- Convect Broil (Asar a la parrilla por convección)
- Convect Roast (Asar por convección)
- Keep Warm (Mantener caliente)

Forma de uso:

1. Toque la tecla Home (Pantalla inicial).
2. Seleccione la tecla Cooking Methods (Método de cocción).
3. Seleccione el método de cocción que desee.

Método de cocción	Función	Instrucciones
BAKE (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Seleccione BAKE (Hornear). **2.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado en el teclado. **3.** Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección “Rápido” para buscar más información en esta sección. **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.

Método de cocción	Función	Instrucciones
BROIL (asado a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Seleccione BROIL (Asar a la parrilla). **2.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado a la parrilla en el teclado. **3.** Seleccione START (Inicio) para empezar a asar a la parrilla. **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	**Horneado por convección**	**1.** Seleccione CONVECT BAKE (horneado por convección). **2.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la cuadrícula en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado por convección en el teclado. **3.** Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección “Rápido”. **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	**Asado a la parrilla por convección**	**1.** Seleccione CONVECT BROIL (asado a la parrilla por convección). **2.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado a la parrilla por convección en el teclado. **3.** Seleccione START (Inicio). **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.
CONVECT ROAST (asado por convección)	**Asado por convección**	**1.** Seleccione CONVECT ROAST (asado por convección). **2.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado por convección en el teclado. **3.** Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. Para obtener más información, vea la sección “Cocción por convección”.
KEEP WARM (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Seleccione KEEP WARM (Mantener caliente). **2.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura que desee en el teclado. **3.** Presione START (Inicio). **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
RAPID (rápido)	**Precalentamiento rápido del horno**	Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de horneado. El Precalentamiento rápido está prefijado como apagado. **1.** Seleccione RAPID (rápido) para alternar entre el encendido y el apagado del precalentamiento rápido. **2.** Aparecerá el ajuste actual. **IMPORTANTE:** Esta función debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán retirarse antes de utilizar el precalentamiento rápido. Deberá usarse una parrilla estándar para Precalentamiento rápido. Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo de horneado, puede ponerse en marcha el precalentamiento rápido si se selecciona RAPID (Rápido).
DELAY (inicio diferido)	**Inicio diferido**	El Delay (inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que terminará una función del horno con inicio diferido. Cuando haya seleccionado el método de cocción, introduzca la temperatura del horno. Seleccione DELAY (diferido) y siga las instrucciones en pantalla. **NOTA:** El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.
COOK TIME (Hora de cocción)	**Cocción programada**	La función Cook Time (Hora de cocción) permite que el horno se programe para encenderse a una determinada hora del día, durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente.

Favoritos

La función Favoritos almacena el modo y la temperatura del horno de sus recetas favoritas.

Cuando sigue utilizando su herramienta de favoritos, su producto pule y personaliza las sugerencia de sus necesidades de cocción.

NOTA: Es posible que la pantalla inicial muestre automáticamente un conjunto seleccionado de favoritos y recomendaciones basado en sus tiempos de cocción.

Para guardar una receta, seleccione la tecla favoritos y siga las instrucciones en pantalla para personalizar sus favoritos.

Añada una imagen o asigne nombre al favorito para personalizarlo de acuerdo con sus preferencias.

Cocción asistida

La cocción asistida le ayuda a seleccionar el modo adecuado para sus necesidades de cocción cotidianas. Algunos modelos permiten que se salte el precalentamiento. Siga las instrucciones en la pantalla para obtener orientación en el proceso de cocción.

NOTA: Las temperaturas de horneado tradicionales se convertirán en temperaturas de horneado de convección. Convect Bake (Horneado de convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura. Los tiempos tradicionales para asar se convertirán en tiempos para asar por convección. Convect Roast (Asado por convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura, pero no es necesario que precaliente el horno. Algunos modelos convierten los tiempos de horneado estándar para la cocción por convección. Ingrese su tiempo y temperatura y su pantalla los convertirá según corresponda.

Modos de cocción asistida	Opción de alimento	Consejos para obtener resultados óptimos
FROZEN (congelado)	■ Pizza congelada ■ Empanada congelada ■ Papas fritas congeladas ■ Lasaña congelada ■ Nuggets congelados ■ Comidas congeladas	Los alimentos congelados no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección “Frozen Bake™”.
POULTRY (pollo)	■ Presas de pollo ■ Pollo entero	Los alimentos de pollo no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
SEAFOOD (marisco)	■ Filetes de pescado ■ Palitos de pescado	Los filetes de pescado y palitos de pescado requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.
BAKED GOODS (productos horneados)	■ Galletas ■ Medialunas	Los alimentos horneados requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.
DESSERTS (postres)	■ Tarta ■ Pay frescos ■ Galletas ■ Empanada congelada	Los pasteles, galletas y pasteles frescos requieren precalentar el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. Las empanadas congeladas no requieren que precaliente el horno. Introduzca los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante.
PIZZA (pizza)	■ Pizza fresca ■ Pizza congelada	La pizza fresca requiere que precaliente el horno. La pizza congelada no requiere que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección “Frozen Bake™” (Hornear congelados).
MEATS (carnes)	■ Pastel de carne ■ Asado de cerdo ■ Asado de carne de res ■ Asado de cordero	El pastel de carne requiere que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. Los asados de cordero, vacuno y cerno no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
VEGGIES (verduras)	■ Patata horneada ■ Verduras frescas asadas	Las verduras frescas asadas y patatas horneadas no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
CASSEROLES (estofados)	■ Cacerola ■ Lasaña congelada	Los guisados no requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. La lasaña congelada no requiere que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente. Ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección “Frozen Bake™” (Hornear congelados).
SNACKS (snack)	N/A	Los bocadillos requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.

Herramientas

La tecla Herramientas permite acceder a funciones y opciones de personalización del horno. Con dichas herramientas puede ajustar el reloj, cambiar la temperatura del horno entre Fahrenheit y Celsius, activar o desactivar las señales y mensajes sonoros, ajustar la calibración del horno o cambiar el idioma, entre otras cosas.

Seleccione la tecla Herramientas para ver sus funciones.

Para obtener más información, consulte la sección “Otros modos”.

Herramienta	Notas
Habilitación remota	Seleccione Habilitación remota para utilizar la aplicación Whirlpool®. **NOTA:** La habilitación remota no se desactiva cuando se abre la puerta del horno. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior del electrodoméstico.
Kitchen Timer (temporizador de cocina)	Ajuste el temporizador de cocina manualmente con la introducción del tiempo que desee en el teclado. **1.** Seleccione KITCHEN TIMER (temporizador de cocina). **2.** Introduzca manualmente la duración que desee. **3.** Seleccione START (Inicio). **4.** Seleccione Cancel (Cancelar) para detener el temporizador de cocina.
Luz	Seleccione luz para encender o apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Autolimpieza	Vea la sección “Cuidado de la estufa”.
Silencio	Seleccione Silencio para silenciar o activar los sonidos del horno.
Bloqueo de controles	Con Control Lock (Bloqueo de control) se desactivan las teclas del panel de control para evitar el uso accidental de los hornos. Si se ajusta antes de un corte de electricidad, la tecla CONTROL LOCK (Bloqueo de control) seguirá activada después del corte. El valor predeterminado de Control Lock (bloqueo de controles) es desactivado, pero puede activarse. **Para bloquear/desbloquear los controles:** **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Seleccione la tecla CONTROL LOCK (bloqueo de controles). **3.** Se muestra “CONTROL LOCK” (bloqueo de controles). **4.** Desplace hacia arriba para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.

Preferencias

Horas y fechas

Ajuste las preferencias de hora y fecha.

- **Sus horarios de comidas:** Ajuste cuando aparezca desayuno/almuerzo/cena
- Hora
- Fecha
- Formato horario (AM/PM o 24 horas [horario militar])

  NOTA: Si el usuario está conectado a una red Wi-Fi, la hora y la fecha se ajustan automáticamente.

Volumen de sonido

Ajuste las preferencias de volumen de sonido.

- Temporizadores y alertas
- Teclas y efectos

Ajustes de pantalla

Ajuste el brillo de la pantalla.

- Brillo de la pantalla

Regional

Ajuste las preferencias regionales.

- **Idioma:** inglés, español o francés
- **Unidades de temperatura:** Fahrenheit y Celsius.

Wi-Fi

- **Conéctese a la red:** Descargue la aplicación Whirlpool® de la tienda de aplicaciones de su celular. Consulte la hoja Configuración de la conectividad para obtener instrucciones más detalladas.
- **Código SAID:** El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con el aparato. Introduzca el código SAID en la aplicación Whirlpool®.
- **Dirección MAC:** Se muestra la dirección MAC del módulo Wi-Fi.
- **Radio Wi-Fi:** Active o desactive la red Wi-Fi.

Información

- **Servicio y asistencia:** Muestra el número de modelo, los datos de contacto de asistencia al cliente y diagnósticos.
- **Guardar modo demo:** Seleccione Store Demo Mode para activar o desactivar la demostración.

Para inicie el modo de demostración:

1. Presione la tecla herramientas.
2. Desplácese y seleccione INFO (Información).
3. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione On (Encendido).

   NOTA: La pantalla mostrará fecha (pantalla predeterminada/modo en espera).
4. Presione la tecla Herramientas.
5. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto) o VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto).

Si la unidad está en modo de demostración después de encenderla, siga estos pasos para salir del modo de demostración.

Para salir del modo de demostración:

1. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto).
2. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
3. Presione la tecla herramientas.
4. Desplácese y seleccione INFO (Información).
5. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione OFF (Apagar).
6. Seleccione YES (Sí) en la pantalla de confirmación.

- **Restablecer fábrica:** Devuelve el producto a los ajustes originales de fábrica.
- **Condiciones del uso de Wi-Fi: www.whirlpool.com/connect.**
- **Condiciones de uso del software.**

Modo Sabbath

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

El modo Sabbat programa el horno para que permanezca encendido en un ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Cuando se activa el modo Sabbat, solo funciona el ciclo Bake (hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura. Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará, y los elementos de calentamiento no se encenderán ni apagarán inmediatamente.

Si se ajusta el temporizador de cocción, aparece la cuenta regresiva. La cuenta regresiva comenzará una vez que se ajuste el temporizador.

NOTA: Si ocurre una falla de energía mientras el modo de descanso está en funcionamiento, el horno mostrará el modo de descanso encendido, pero el ciclo de horneado no estará encendido. Si se abre la puerta del horno durante este periodo, la luz del horno se encenderá.

Para activar y desactivar el modo Sabbath:

1. Presione la tecla Herramientas.
2. Seleccione More Modes (otros modos).
3. Seleccione Sabbath Mode (modo Sabbat).
4. Vuelva a presionar Sabbath Mode (modo Sabbat) para activarlo (este modo está prefijado como desconectado).
5. Seleccione Yes (Sí) si desea que el horno esté encendido y hornee durante el día de descanso.
6. Introduzca la temperatura deseada.

   (Opcional) Para la cocción temporizada en modo de descanso, presione ADD A COOK TIME (Agregar un tiempo de cocción) para el horno seleccionado. Introduzca el tiempo de cocción deseado y, después, presione NEXT (Siguiente).
7. Seleccione START (Inicio).

Para desactivar y salir del modo Sabbath (de día de descanso):

1. Presione la tecla cancelar el horno.
2. Mantenga presionada la pantalla durante tres segundos.

Para regular la temperatura:

1. Presione +/- 25 en la pantalla para seleccionar la nueva temperatura.

NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono.

Calibración de la temperatura

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 apertura del horno afecta a los ciclos de los elementos y a la temperatura.

El horno proporciona temperaturas precisas y se ha sometido a pruebas exhaustivas en la fábrica. Sin embargo, puede cocinar más rápido o más lento que su horno anterior, con diferencias de horneado o de dorado final. Si es necesario, la calibración de la temperatura se puede ajustar en grados Fahrenheit o Celsius.

Un signo menos significa que el horno estará más frío con el valor que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo menos significa que el horno estará a temperatura más caliente con el valor que aparece en la pantalla.

Regule la temperatura del horno hasta (+, -) 30°F ([+, -]18°C). Se recomienda realizar cambios en tramos de 3°C (5°F) hasta conseguir el resultado que se busca.

NOTA: La pantalla del horno sigue mostrando el ajuste de temperatura original y no refleja el cambio de calibración. Por ejemplo, si está ajustado en 350°F (177 °C) y se calibra a -20, la pantalla seguirá mostrando 350°F (177°C).

Para ajustar la calibración de la temperatura del horno:

1. Presione la tecla herramientas.
2. Seleccione MORE MODES (otros modos).
3. Seleccione TEMPERATURE CALIBRATION (calibración de temperatura).
4. Desplace de izquierda a derecha para aumentar o reducir la temperatura.

SUPERFICIE DE COCCIÓN

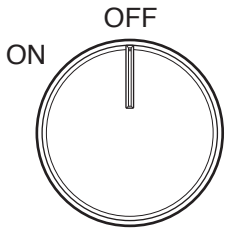
⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.



Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre HIGH (Alto) y LOW (Bajo). Presione y gire hacia un ajuste.

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

Vidrio de cerámica (en algunos modelos)

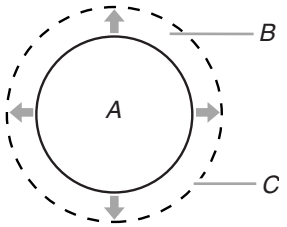
Es posible que el área de la superficie de cocción se ilumine de color rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. El brillo rojo también se encenderá y apagará al azar incluso mientras esté ajustado alto para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas. Ese es el funcionamiento normal.

Es normal que parezca que la superficie de vidrio de cerámica de color claro cambia de color cuando hay áreas de la superficie de cocción que están calientes. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Para mantener la superficie de cocción sin manchas y proporcionar un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. En las superficies de cocción con vidrio de cerámica claro, la suciedad y las manchas pueden ser más visibles y pueden requerir más cuidado y limpieza. Se recomienda usar un limpiador y una espátula para superficies de cocción.
Para obtener más información, vea la sección “Limpieza general”.

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

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. La caída de un objeto pesado o duro sobre la superficie de cocción podría quebrarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica podría romperse cuando se quite la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie las salpicaduras con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que puedan derretirse, como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (13 mm) fuera del área.



A. Zona de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/instrumentos para enlatado
C. 1/2" (13 mm) de saliente máxima

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una óptima conducción del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente estriados o con pequeños canales.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Elementos con bobina y tazones de quemadores (en algunos modelos)

Los elementos con bobina deberán estar nivelados para obtener resultados de cocción óptimos. Cuando están limpios, los tazones para quemadores reflejan de nuevo el calor hacia la superficie de cocción. También ayudan a atrapar los derrames.

Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (13 mm) por encima del elemento de bobina. Si el utensilio de cocina está desparejo o es muy grande, puede producir calor en exceso, lo que causará que el tazón del quemador cambie de color.

Luz indicadora de encendido de superficie de cocción

La luz indicadora de encendido de superficie de cocción está ubicada en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla de control en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de encendido de superficie de cocción.

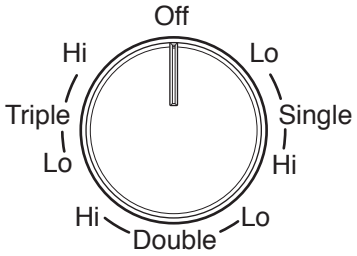
Luz indicadora de superficie caliente

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

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

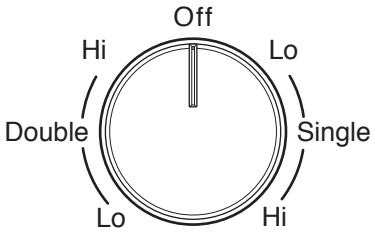
Elemento de cocción de zona triple

El elemento de zona triple ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocción. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños doble y triple combinan los elementos simple, doble y exterior y se recomiendan para utensilios de cocina más grandes, mayores cantidades de alimentos y para procesos de envasado caseros.



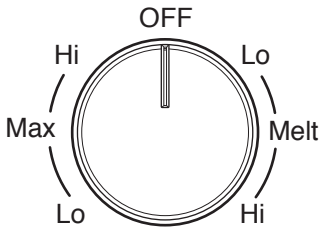
Elemento de la zona de cocción dual (en algunos modelos)

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



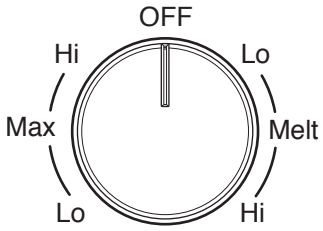
Elemento Rapid Boil (elemento delantero derecho)

El elemento de cocción Rapid Boil (Hervor rápido) ofrece flexibilidad adicional para la cocción. El elemento Rapid Boil (Hervor rápido) se puede utilizar para hervir líquidos en menos tiempo. El ajuste mínimo para derretir se puede utilizar para preparar salsas, dorar o sofreír alimentos y para mantener la comida a una temperatura baja. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento de cocción Rapid Boil (Hervor rápido).



Elemento Melt

El elemento de cocción Melt (Derretir) ofrece flexibilidad debido a una amplia variedad de ajustes entre High (Alto) y Melt (Derretir). La opción de calor High (Alto) puede usarse para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. Para reducir el ajuste de intensidad, gire la perilla hacia la derecha. El ajuste Melt (Derretir) se ha diseñado para alimentos delicados que requieran un calor bajo, por ejemplo para derretir chocolate o mantener salsas calientes. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento de cocción para derretir.



Elemento Warm Zone

⚠ 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.

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

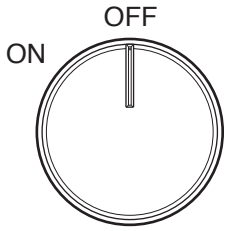
No lo use para calentar alimentos fríos.

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

El área del elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz indicadora de elemento encendido se encenderá mientras se esté usando el elemento Warm Zone (Zona de calentamiento).

- Use sólo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura pequeña en la tapa para que salga la humedad.

- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que los mismos se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes de horno para remover la comida.



Forma de uso:

Para encender, gire la perilla hasta la posición On (Encendido).

Para apagar, gire la perilla hasta la posición Off (Apagado).

Utensilios de cocina

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

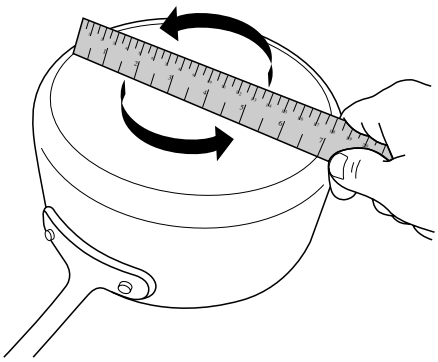
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con que se trasmite el calor, lo cual 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 un acabado antiadherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

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

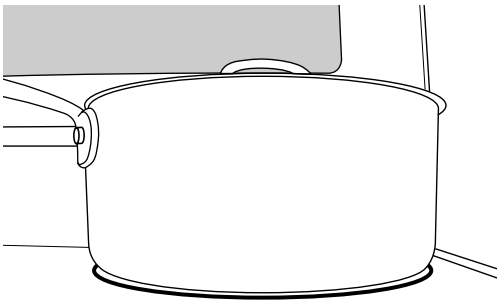
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

Utensilios de cocina	Características
Cobre	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero esmaltado	■ 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 no uniforme. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Apto para todos los tipos de cocción ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción. ■ Pueden dejar residuos de aluminio, que se reducirán si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es adecuado 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 vidrio de cerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero desigual. ■ Ofrece buenos resultados con los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción delineada en la superficie de cocción o el elemento de bobina. Los utensilios de cocina no deben superar la zona o elemento de cocción más de 1/2" (13 cm).



Envasado casero

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

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande de la superficie. En las superficies de cocción eléctricas, los envasadores no deben superar la zona o el elemento de cocción más de 1/2" (13 cm).
- No coloque el envasador sobre dos zonas o elementos de cocción al mismo tiempo.
- En los modelos con vidrio de cerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

USO DEL HORNO

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

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

Papel de aluminio

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

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

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 el piso del horno.

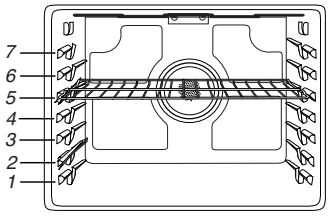
Utensilios para hornear

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

Parrillas

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

Para ubicar una parrilla, retírela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y las tablas siguientes.

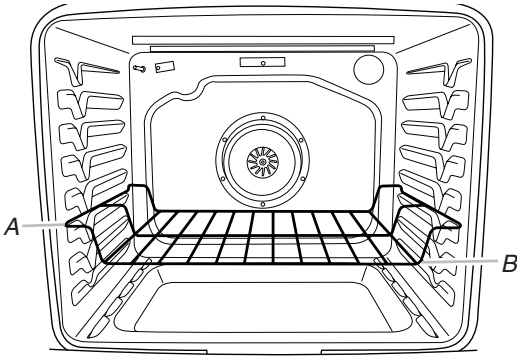


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

Posición de parrilla plana*	Tipo de alimento
7	Asar a la parrilla/dorar rápidamente carnes, hamburguesas y filetes
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
3 o 4	La mayoría de los alimentos horneados, guisados, alimentos congelados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 7. Caliente previamente el horno durante 2 minutos. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2 1/2 a 3 1/2 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

* Si su modelo tiene una parrilla de horno de máxima capacidad, los extremos en relieve deberán colocarse en la posición de parrilla por encima de la posición deseada para el alimento. Vea la siguiente ilustración.



A. Extremos de la parrilla en la posición 3
B. Alimento en la posición 2

IMPORTANTE: Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de horno de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ajustarse como se muestra en la figura anterior.

Cocción en varias parrillas

Dos parrillas (sin convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

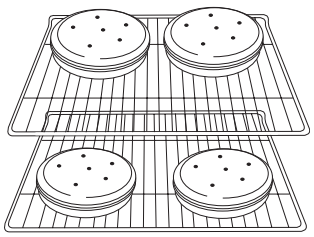
Dos parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

Tres parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7 y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 5.

Horneado de galletas y pasteles de capas en dos parrillas

Horneado de pasteles de capas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Horneado), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Si no dispone de 2 parrillas planas, utilice una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 6. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y los pasteles delanteros.



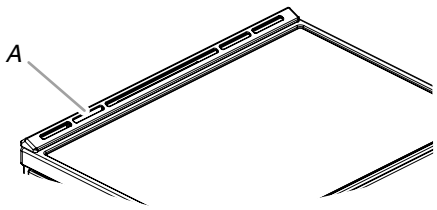
Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en 2 parrillas, use la función Convection Bake (Horneado por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2.

Si no dispone de 2 parrillas planas, utilice una parrilla plana en la posición 2 y una parrilla de horno de máxima capacidad en la posición 6.

Si no dispone de la función Convection Bake, utilice la función Bake estándar.

Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

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

Cómo hornear y asar

Precalentamiento

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

Precalentamiento rápido

Puede usarse Rapid Preheat (precalentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante el precalentamiento rápido. Las parrillas adicionales deben quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (precalentamiento rápido). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar los alimentos en el horno. Cuando se haya terminado el ciclo de precalentamiento rápido, el horno pondrá en marcha un ciclo normal de horneado.

IMPORTANTE: El precalentamiento rápido se debe utilizar únicamente para hornear con una sola parrilla.

Temperatura del horno

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

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

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 hornear y asar a la parrilla tendrán ciclos con encendido y apagado a intervalos. En los modelos de estufas con convección, el ventilador se encenderá mientras la estufa se está precalentando, y se enciende y apaga a intervalos cortos durante el horneado para dar los mejores resultados. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Al 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.

Tecnología Frozen Bake™

La tecnología Frozen Bake™ regula automáticamente el tiempo de horneado fijado por el fabricante mediante la combinación de precalentamiento y horneado con el fin de ofrecer excelentes resultados con alimentos congelados envasados sin necesidad de espera. Se pueden elegir seis opciones preprogramadas para alimentos: Pizza, Lasaña, Croquetas, Patatas fritas, Pay, y Comida. Los ciclos Frozen Bake™ se han adaptado para funcionar únicamente con estos alimentos. Cuando se utilice la tecnología Frozen Bake™, es importante seguir todas las instrucciones del fabricante respecto a la ventilación, la cobertura, la agitación o la colocación en una hoja de hornear para asegurar un resultado óptimo. Al cocinar alimentos congelados, solo se deben cocinar los que contengan instrucciones para cocinarlos en un horno convencional. Coloque el plato en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrilla recomendadas para horneado de congelados en la sección "Colocación de rejillas y utensilios para hornear" y hornee los paquetes o bandejas de uno en uno. Utilice la temperatura y el tiempo de horneado máximo recomendados en el paquete.

Un sonido le indicará que debe comprobar si los alimentos están hechos 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.

Asado a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 2 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque los alimentos sobre una rejilla en una bandeja para asar y después ubíquelos en el centro de la parrilla del horno.

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

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Use las parrillas 6 o 7 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

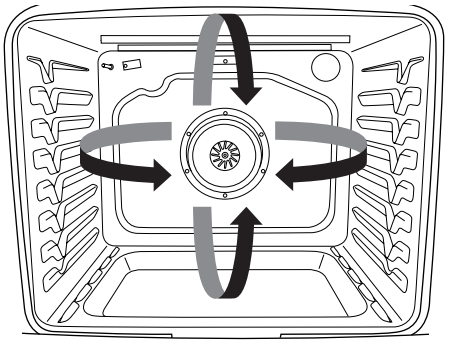
Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará para mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice un recipiente para asar y una rejilla. Se han diseñado para drenar los jugos y evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido. Consulte la sección "Accesorios".

Cocción por convección

En un horno por convección, el aire caliente que hace circular el ventilador distribuye el calor continuamente y con más uniformidad que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.



Durante el horneado o asado por convección, el ciclo de horneado, asado a la parrilla y de los elementos de convección se enciende y apaga a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, el ciclo de los elementos de asado a la parrilla y convección se enciende y apaga.

Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.

Por medio de la cocción por convección, la mayoría de los alimentos puede cocinarse a una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Utilice la siguiente tabla como guía.

Modo de cocción por convección	Indicaciones de Directrices
Horneado por convección	Temperatura menor, 25 °F (15 °C), posible reducción del tiempo de cocción
Asado por convección	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30%
Asado a la parrilla por convección	Reducción del tiempo de cocción

Opciones de convección

Horneado por convección: horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles

Asar por convección: pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res

Asar a la parrilla por convección: cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular

Luz del horno

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

Para hacer un reemplazo:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para retirarla.
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco girando en sentido horario.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en sentido horario.
6. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de limpieza

AquaLift® Self-Cleaning Technology

La tecnología AquaLift® es una solución de limpieza innovadora que utiliza calor y agua para aflojar los derrames quemados adheridos en el horno en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza presenta una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

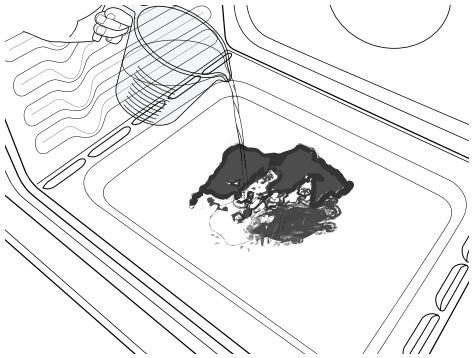
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor que 200°F (93°C), aparecerá "Oven Cooling" (Enfriamiento del horno) en la pantalla y el ciclo de limpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se haya enfriado.

Para limpiar:

1. Quite todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno y limpie el exceso de suciedad. Use un raspador de plástico para quitar la suciedad fácil de retirar.



2. Vierta 2 tazas (16 oz [500 mL]) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta.

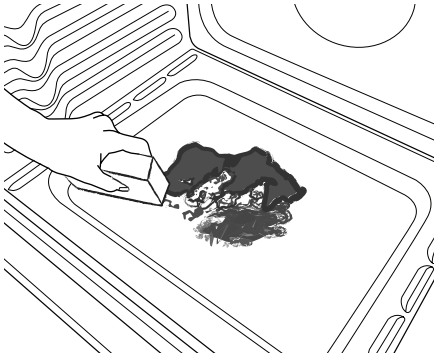


IMPORTANTE: No use productos químicos ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo de limpieza. El agua que está en el piso del horno está caliente.

3. Presione AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza Aqualift) y, después, START (Inicio) en el panel de control del horno.

   NOTA: No comience la Autolimpieza hasta que se haya enfriado el horno.

4. Espere 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo Clean (Limpieza).
5. Presione CANCEL (Cancelar) al final del ciclo. Se puede presionar CANCEL (Cancelar) en cualquier momento para detener el ciclo de limpieza.
6. Retire el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño de inmediato una vez que el ciclo de limpieza esté completo. La mayor parte de las 2 tazas (16 oz [500 mL]) iniciales de agua permanecerá en el horno después de que se termine el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en el piso del horno para facilitar la limpieza.



7. Si queda suciedad, quítela con una esponja para restregar que no raye o un raspador de plástico. Se pueden hacer funcionar ciclos de limpieza adicionales para ayudar a quitar la suciedad rebelde.

IMPORTANTE: No use productos de limpieza para hornos. El uso de sustancias químicas, incluso productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal, puede causar daños permanentes a la superficie de porcelana del interior del horno.

NOTAS:

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie del piso de la cavidad del horno esté cubierta con agua al comienzo del ciclo de Clean (Limpieza).
- Para obtener resultados óptimos, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en el piso del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del ciclo Clean (Limpieza), inserte un paño o una toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco delantero para evitar que el agua se derrame sobre el frente de la estufa y el piso.
- Será más difícil quitar suciedad acumulada después de varios ciclos de cocción con el ciclo Clean (Limpieza).
- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpieza tipo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar suciedad rebelde en las paredes de la cavidad, la puerta y el piso del horno. Para obtener resultados óptimos, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo Clean (Limpieza) adicional para la suciedad rebelde.

- El limpiador para electrodomésticos de cocina affresh® y el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para limpiar el piso, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh® , se recomienda limpiar también la cavidad con agua destilada. Consulte la sección “Accesorios” para obtener información sobre cómo hacer un pedido.
- Para obtener kits de limpieza con tecnología AquaLift® adicionales, haga un pedido de la pieza número W10423113RP. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.
- Para pedir asistencia con la tecnología AquaLift®, llame al 1-877-258-0808 en EE. UU. o al 1-800-807-6777 en Canadá; o bien, visite nuestro sitio web en **http://whirlpoolcorp.com/aqualift**

Limpieza general

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

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

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

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

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

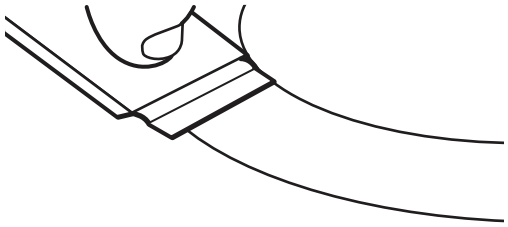
No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

VIDRIO DE CERÁMICA

Método de limpieza:

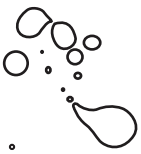
Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido o amoníaco.

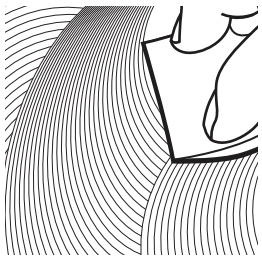
1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.



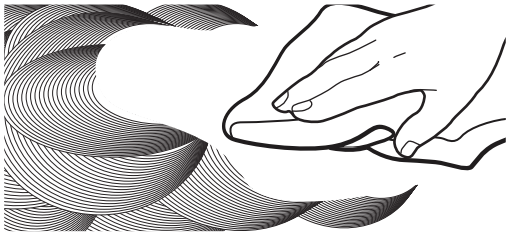
   - Para resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía esté tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno cuando se raspa la superficie de cocción tibia.
   - Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

   Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.
2. Aplique pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción en las zonas afectadas.





   - Frote limpiador para superficies de cocción sobre la superficie de cocción con la almohadilla de limpieza para superficies de cocción azul. Se requiere algo de presión para eliminar las manchas rebeldes.
   - Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.
3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



   - Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

Se puede pedir el kit completo de limpieza para superficies de cocción, que incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
- Limpiador de superficie de cocción
- Almohadillas de limpieza para superficies de cocción azules

Vea la sección “Accesorios” para obtener los números de pieza e información sobre pedidos.

ELEMENTOS CON BOBINA (en algunos modelos)

Método de limpieza:

- Paño húmedo:
  Asegúrese de que las perillas de control estén apagadas y que los elementos estén fríos.

No los limpie ni los sumerja en agua. Si hay suciedad, ésta se quemará cuando se caliente.

TAZONES PARA QUEMADORES (en algunos modelos)

Antes de sacar o de volver a colocar los elementos de bobina y los tazones de los quemadores, asegúrese de que estén fríos y de que las perillas de control estén en la posición Off (Apagado).

Para quitar el elemento con bobina, empuje el borde del elemento hacia el receptáculo. Levántelo lo suficiente como para despejar el tazón del quemador. Jale el elemento con bobina directamente hacia fuera del receptáculo para sacarlo. Levante y saque el tazón del quemador.

Método de limpieza:

Tazones cromados de los quemadores

Lave en agua jabonosa tibia con frecuencia. No se recomienda lavar los tazones de cromo en la lavavajillas. Puede usarse un limpiador abrasivo suave y un estropajo de plástico para quitar las manchas rebeldes.

Para los tazones que tengan suciedad profunda, coloque una toalla de papel humedecida con amoníaco en las manchas y déjelos en remojo por un período corto; luego refriegue suavemente con un estropajo de plástico.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiahornos.

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

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

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO O CAJÓN DE CALENTAMIENTO (en algunos modelos)

Antes de limpiar el cajón de almacenamiento o cajón de calentamiento, revise que esté frío y vacío.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift® con regularidad para limpiar derrames en el horno.

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

En Estados Unidos:

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

En Canadá:

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

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

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	**El cable de suministro eléctrico está desenchufado.** Conéctelo a un enchufe con conexión a tierra. **Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos.** Sustituya el fusible o rearme el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista. **Aparece un código de error F9 o F9 E0 en la pantalla:** Es posible que se haya hecho mal el cableado del contacto eléctrico de la casa. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.
La superficie de cocción no funciona	**La perilla del control no está fijada correctamente.** Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste. **En los modelos con vidrio de cerámica, se ha fijado el bloqueo de control del horno.** Vea la "Bloqueo de control" en la sección “Guía de características”.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	**El utensilio de cocina no es del tamaño adecuado:** Use utensilios de cocina que tengan aproximadamente el mismo tamaño que la zona, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los recipientes no deben superar la zona de cocción más de 1/2" (1.3 cm).
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	**Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor incorrecto.** Consulte la sección “Superficie de cocción”. **La estufa no está nivelada:** Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste High (Alto)	**El elemento se enciende y se apaga debido a un limitador de temperatura:** Ese es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso.
El horno no funciona	**Se ha ajustado el inicio diferido:** Vea la sección “Tiempo de cocción”. **El control está bloqueado:** Vea la “Bloqueo de control” en la sección “Herrmientas”. **La estufa está en modo Demo (modo de demostración):** El modo de demostración desactiva todos los elementos del horno. Vea “Información” en la sección “Herrmientas”. **Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno:** Consulte las secciones “Herramientas” y “Otros modos”.
La temperatura del horno está demasiado alta o demasiado baja	**La temperatura del horno debe regularse:** Consulte las secciones “Herramientas” y “Otros modos”.
Las luces indicadoras del horno destellan	**Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa:** Consulte las secciones “Herramientas” y “Otros modos”. Si las luces indicadoras continúan destellando, solicite servicio técnico.
La pantalla muestra mensajes	**Corte de corriente:** En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón “Preferencias” en la sección “Herramientas”. **Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número):** Según el modelo, presione cancelar para borrar la pantalla. Consulte las secciones “Herramientas” y “Otros modos”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. **La estufa está en modo Sabbath (de descanso) (pantalla muestra “Sabbath Mode”):** Consulte la sección “Sabbath Mode” (Modo Sabbath) para salir de este modo. **Modo de demostración (la estufa está en modo Demo):** Para salir del modo de demostración, vea la sección “Herramientas”.
El ciclo de limpieza no actuó con todos los derrames	**Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiadas salpicaduras en las paredes y las puertas del horno:** Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. Use el kit de limpieza con tecnología AquaLift®. Vea la sección “Ciclo de limpieza” para obtener más información.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Quedan depósitos de minerales en el piso del horno después del ciclo de limpieza	**Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza:** Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre. **La estufa no está nivelada:** Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas del piso del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	**La estufa no está nivelada:** Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. **La temperatura fijada era incorrecta:** Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable. **La temperatura del horno debe regularse:** Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”. **No se ha precalentado el horno:** Consulte la sección “Cómo hornear y asar”. **Se han colocado las parrillas de modo inadecuado:** Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. **No hay suficiente circulación de aire alrededor de los utensilios para hornear:** Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. **Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro:** Baje la temperatura del horno 25°F (15°C) o mueva la parrilla a una posición más alta en el horno. **Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio de cocción lustroso o de color claro:** Mueva la parrilla a una posición más baja en el horno. **Se ha distribuido el batido de manera despareja en el recipiente:** Verifique que el batido esté nivelado en la bandeja. **Se ha usado un tiempo de cocción incorrecto:** Ajuste el tiempo de cocción. **No se ha cerrado la puerta del horno:** Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta. **Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción:** Al entreabrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos. **La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, con lo que los artículos horneados quedan demasiado dorados en la parte inferior:** Sitúe la parrilla en una posición del horno más elevada. **Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez:** Use papel de aluminio para cubrir el borde de la tarta y/o reduzca la temperatura de horneado.

ACCESORIOS

Para obtener accesorios en EE. UU., puede visitar nuestro sitio web en **www.whirlpool.com**. En Canadá, visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca**. Si tiene consultas o problemas, llame a Whirlpool Corporation Connected Appliances al número **1-866-333-4591**.

Kit completo de limpieza para la superficie de cocción

(modelos con vidrio de cerámica) (incluye limpiador, protector, aplicador de protector, raspador y estropajos)
Pida la pieza número 31605

Toallitas affresh® para limpiar acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable) Referencia para pedido W10355049

Limpiador para superficies de cocción affresh®

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

Almohadillas de limpieza para superficies de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número W10391473

Limpiador affresh® para acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable)
Referencia para pedido W10355016

Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos

Referencia para pedido W10355010

Kit de limpieza de hornos AquaLift®

Pida la pieza número W10423113RP

Raspador para superficies de cocción

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

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Juego para enlatado

(modelos con bobina)
Pida la pieza número 242905

Comal tipo gourmet

Pida la pieza número W10432544

Parrilla plana estándar para horno

Pida el número de pieza W10551060

Rejilla dividida para horno

Pida la pieza número 4396927

Parrilla de horno de máxima capacidad

Pida la pieza número WPW10289145

Charola para asar y rejilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

Parrilla para asar y bandeja para asar a la parrilla de alta calidad

Referencia para pedido W10123240

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL®

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

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

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

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

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

Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool

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

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

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

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

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

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

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

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

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

11/14

Notes

Notes

Notes

®/™ ©2018 Whirlpool. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.
Usado en Canadá bajo licencia. Todos los derechos reservados

W11085352E

02/18