

Slide-In Electric Range Control Guide

FEATURE GUIDE

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

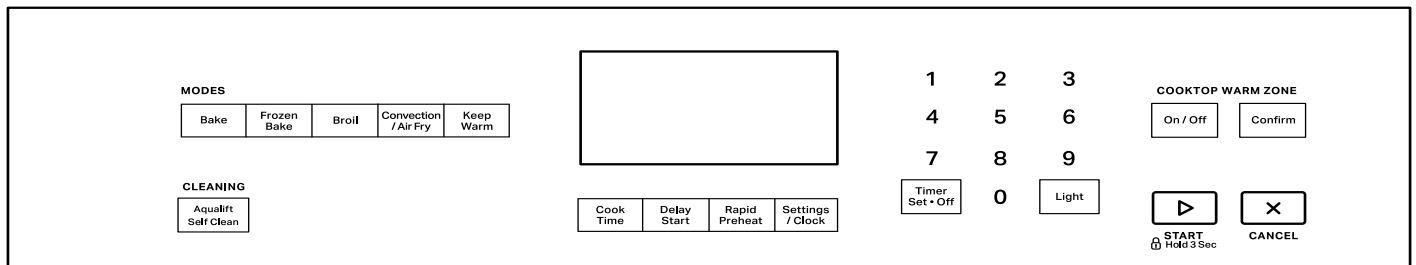
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at www.whirlpool.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Product Help section at www.whirlpool.ca.


⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
SETTINGS/CLOCK	Clock	The Clock can use a 12 or 24 hour cycle. See the "Electronic Oven Controls" section. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press SETTINGS/CLOCK until "CLOCK" is displayed. 2. Use the number keypads to set the time of day. 3. Press START to change the time. 4. Press "3" for AM or "6" for PM.
SETTINGS/CLOCK	Settings	Settings enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the "Electronic Oven Controls" section.
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 come on.
TIMER SET/OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press TIMER SET/OFF. 2. Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter "2." 3. Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at end of countdown. 4. Press TIMER SET/OFF again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off. 5. If the Timer is running, but not in the display, press TIMER SET/OFF to display the countdown for 5 seconds.
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	Range function	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock and Timer.
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press TIMER. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Press CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
FROZEN BAKE	Prepackaged food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 4. See the "Positioning Racks and Bakeware" section. NOTE: Cook only 1 package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology. 2. Press FROZEN BAKE. 3. Press FROZEN BAKE until the desired food option is displayed. 4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 5. Press COOK TIME. 6. Press the number keypads to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. 7. Press START. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. NOTE: The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food's doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. Follow the prompts on the display to select more time if desired. 8. At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food's doneness. Follow the prompts on the display to select more time if desired. Unless more time is selected, the bake element turns off. 9. Press CANCEL when finished.
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BROIL. 2. Select the broiling temperature by pressing 1 - High or 2 - Low. 3. Press START and allow the oven to preheat for 2 minutes. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Position the cookware in the oven, and then close the door. 6. Press CANCEL when finished.
CONVECT MODES	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT MODES until the desired mode appears in the display. 2. Press START. 3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 4. Press START. 5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4. 6. Press CANCEL when finished.
AIR FRY	Air Frying	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position the food in the air fry basket on a flat baking sheet in the oven on rack position 4. See the "Positioning Racks and Bakeware" section. NOTE: If package instructions recommend preheating the oven, allow the oven to preheat for 17 minutes. 2. Press CONVECT MODES until the desired mode appears in the display. 3. Press START. 4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperature allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 5. Press START. 6. To change the temperature, repeat steps 3 and 4. 7. Press CANCEL when finished.
KEEP WARM	Hold warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KEEP WARM. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Press CANCEL when finished.
COOKTOP WARM ZONE ON/OFF/CONFIRM	Warming zone	<p>Press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF to select the warming element on the cooktop, and then press COOKTOP WARM ZONE CONFIRM.</p> <p>Press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF again to turn off the warming element.</p>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
DELAY TIME	Delayed start	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
COOK TIME	Timed cooking	Timed cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
RAPID PREHEAT	RAPID oven preheating	Provides the fastest preheat time for the BAKE function. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press RAPID PREHEAT. 2. The current setting will be displayed. 3. Press the “1” keypad to adjust the setting. 4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day. NOTE: 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 directly by pressing RAPID PREHEAT.
AQUALIFT SELF CLEAN	Aqualift® self-clean cycle	See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.
START hold 3 sec. to lock	Oven control lockout	No keypads will function with the controls locked. <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is off. 2. Press and hold START K keypad for 3 seconds. 3. A tone will sound and “Control Locked” will scroll, and then “Locked” will be displayed. 4. Repeat to unlock.
SETTINGS/CLOCK	Energy save	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press SETTINGS/CLOCK until “ENERGY SAVER” is displayed. 2. The current setting will be displayed. 3. Press the “1” keypad to adjust the setting. 4. Press CANCEL to exit and display the time of day If Energy Save is ON, the range will go into Sleep mode after 5 minutes of inactivity. Any keypad press will activate the display. If Energy Save is OFF, the display will be on at all times.

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 exclusive 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 traditional self-cleaning methods, just wipe out the remaining water and loose debris. See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual 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 Temperature

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

Warming Drawer, Storage Drawer, or Baking Drawer (On Some Models)

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

Oven Vent

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

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed, unless the range is in Energy Save mode. During Energy Save mode, the display will be blank. Indicator lights show functions that are in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

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

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Use the Settings/Clock keypad to change the tone settings.

Energy Save

The Energy Save mode puts the range into sleep mode and reduces energy consumption.

To Activate the Energy Save Mode:

1. Press and hold SETTINGS/CLOCK for 3 seconds. "Energy saver on." will appear in the display.
2. The setting will be activated after 5 minutes.

To Deactivate the Energy Save Mode

1. Press and hold SETTINGS/CLOCK for 3 seconds. "Energy saver off." will appear in the display.
2. The clock will reappear in the display and the range can be operated as usual.

Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings/Clock keypad.

Use the Settings/Clock keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings/Clock keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Then press START or CANCEL to exit and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL to exit Settings.

Clock

The Clock can use a 12- or 24-hour cycle.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "CLOCK" is displayed.
2. Press START to change the time.
3. Press "3" for AM or "6" for PM.
4. Use the number keypads to set the time of day.
5. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press SETTINGS/CLOCK until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

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

1. Press SETTINGS/CLOCK until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Sound Volume

Sets the pitch of the tone to either high or low.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "END TONE" is displayed
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end-of-cycle tones.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Key Press Tones

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

1. Press SETTINGS/CLOCK until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS/CLOCK until "12/24 HOUR" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "12Hr AUTO_OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Demo Mode

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

1. Press SETTINGS/CLOCK until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

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

When the Sabbath Mode is set, 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.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS/CLOCK until "SABBATH" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish and French.

1. Press SETTINGS/CLOCK until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" or "2" keypad to select the desired language.
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Oven Temperature Offset Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press SETTINGS/CLOCK until "TEMP CALIB" is displayed.
2. On some models, press "1" to adjust the drawer temperature calibration. Press START, wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

OR

Press START to adjust the oven temperature calibration. Wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

3. Press the "3" keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the "6" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The offset range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
4. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.

Cooktop Use

⚠ WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.

Ceramic Glass

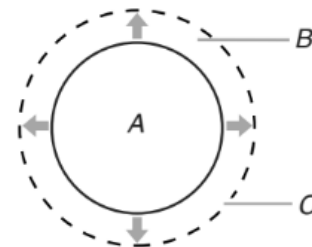
The surface cooking area may glow red when an element is ON. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is ON. The glow will also randomly cycle off and back on again, even while on Hi, to keep the cooktop from extreme temperatures. This is normal operation.

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.

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions, and to condition the glass surface. Affresh® Cooktop Cleaner and the Cooktop Scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the "Range Maintenance and Care" section in the Owner's Manual for additional information.

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

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and 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" (1.3 cm) outside the area.



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

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

Cooktop On Indicator Light

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

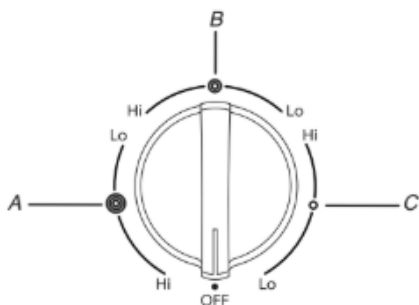
Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the 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

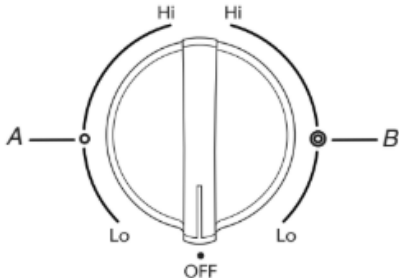
The Triple Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine the single, dual, and outer elements and is recommended for larger cookware, larger quantities of food, and home canning.



A. Triple
B. Dual
C. Single

Dual Zone Cooking Element

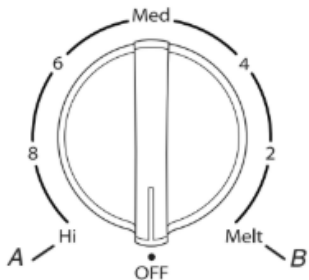
The Dual Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



A. Single
B. Dual

Rapid Boil Element (left rear element)

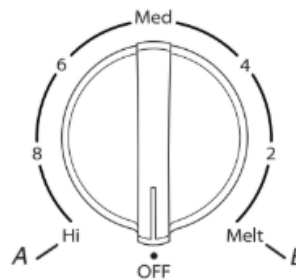
The Rapid Boil cooking element offers additional cooking flexibility. The Rapid Boil cooking element can be used to boil liquids faster. The lowest melt setting can be used to prepare sauces, to brown or saute foods, and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Rapid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



A. Rapid Boil option
B. Lower heat option

Melt Element

The Melt cooking element offers flexibility due to a wide range of settings between Hi and Melt. The Hi heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. 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.



A. Hi heat option
B. Melt option

Warm Zone Element

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

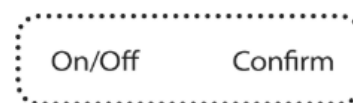
Do not use it to heat cold foods.

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.

Cooktop Warm Zone



To Use:

1. To turn on, press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF and then COOKTOP WARM ZONE CONFIRM.
2. To turn off, press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF.

Cookware

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

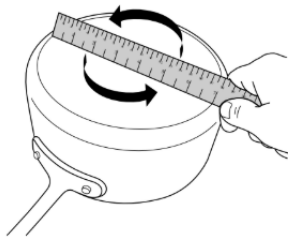
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

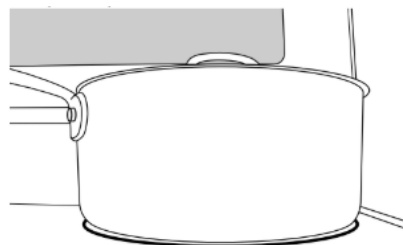
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

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

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



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



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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Copper	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Home Canning

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

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

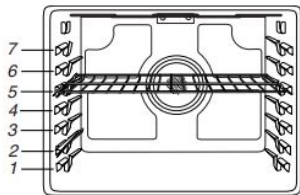
OVEN USE

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

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

Positioning Racks and Bakeware

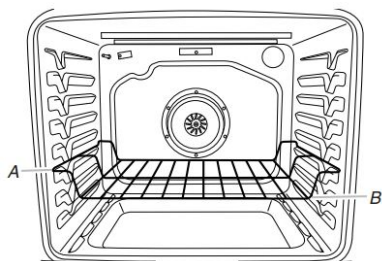
To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



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
4	Most baked goods, casseroles, frozen foods; Air fry basket
3	Most baked goods, casseroles, frozen foods
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

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

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

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

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

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.

Air Fry Basket

When using the Air Fry feature, position the air fry basket on the top of a large baking sheet. Place basket and sheet in the middle of the oven to increase air flow and circulation. Avoid using more than one basket to avoid uneven cooking.

Sabbath Mode

Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When Sabbath Mode is set, 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.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS/CLOCK until "SABBATH" is displayed. "OFF. Press (1) for On" will scroll in the display.
2. Press the "1" keypad. "ON. Press (1) for Off" will scroll in the display. Sabbath Mode can be activated for baking.
3. Press START or CANCEL to exit and display the time of day.
NOTE: To disable Sabbath Mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypad to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press START.
For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press START.
4. Press SETTINGS/CLOCK. Then press "7." "SAb" will appear in the display.

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.
NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS/CLOCK and then press "7" to return to regular baking, or press CANCEL to turn off the range.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake, Convection Bake or Convection 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.

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 Rapid Preheat. Press RAPID PREHEAT and follow the oven control prompts, or, if preheating has already started, simply press RAPID PREHEAT. 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.

ACCUBAKE® Temperature Management System

The ACCUBAKE® 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 "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™ Technology

Frozen Bake™ Technology can be used to cook prepackaged frozen food without needing to preheat the oven and without overbrowning the food. There are 4 preprogrammed food options to choose from: Pizza, Lasagna, Nuggets/Fries, and Pie. Frozen Bake™ Technology should only be used for these foods. Cook only 1 package at a time when using Frozen Bake™ Technology. Use the recommended temperature and maximum recommended time from the packaging.

A beep will alert you to check the food's doneness before the cook time is completed and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add to the cook time or end the cycle.

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.

NOTE: Close the door to ensure proper broiling temperature.

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

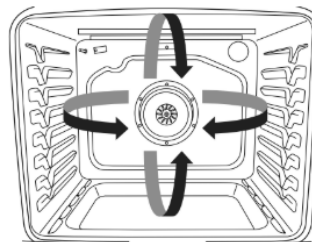
On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

■ 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. Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

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/Temperature 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

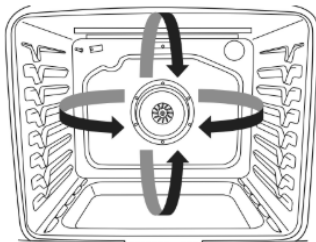
Convect Bake - multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

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

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

Air Fry

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 air fry, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air.

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.

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE or BROIL, or press CONVECT MODES until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press BAKE or BROIL, or press CONVECT MODES until the desired convection mode appears on the display.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY START.
6. Press number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
7. Press START.

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

8. Press CANCEL to clear the display.

Guide des commandes de la cuisinière électrique autoportante

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

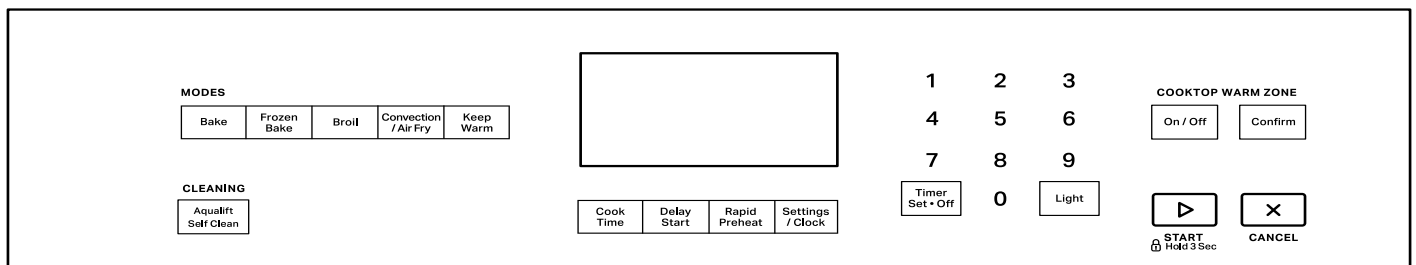
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section d'aide des produits de notre site Web à www.whirlpool.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section d'aide relative aux produits au www.whirlpool.ca.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Clock (horloge)	<p>Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. Voir la section « Commande électronique du four ».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « CLOCK » (horloge). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. 3. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure. 4. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi).
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Settings (réglages)	<p>Les réglages permettent de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Commande électronique du four ».</p>
OVEN LIGHT (lampe du four)	Lampe de la cavité du four	<p>La lampe du four est commandée à l'aide du tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.</p>
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	Minuterie du four	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-hr-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». 3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours. 4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra. 5. Si la minuterie est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (annulation)	Fonction de la cuisinière	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur BAKE (cuisson au four). Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. Appuyer sur TIMER (minuterie). Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
FROZEN BAKE (cuisson d'aliments surgelés)	Plats préparés surgelés	<ol style="list-style-type: none"> Placer le plat sur une grille plate du four à la position 4. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». REMARQUE : Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ (cuisson d'aliments surgelés) est utilisée. Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson d'aliments surgelés). Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson d'aliments surgelés) jusqu'à afficher à l'écran le mode souhaité. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat. Appuyer sur START (mise en marche). La cuisinière calcule la durée de cuisson optimale en fonction de la température actuelle du four. REMARQUE : La durée de cuisson qui s'affiche correspond à la durée nécessaire estimée par le module de commande du four. Elle peut différer de la durée saisie. Un signal sonore retentit pour pouvoir vérifier le niveau de cuisson des aliments, avec au moins 2 minutes restant sur la minuterie. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. À la fin de la durée de cuisson, un signal sonore retentit pour vérifier le niveau de cuisson des aliments. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une durée supplémentaire le cas échéant. Si aucune durée supplémentaire n'est sélectionnée, l'élément chauffant de cuisson au four s'éteint. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	Broiling (cuisson au gril)	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). Sélectionner la température de cuisson au gril en appuyant sur 1 – élevée ou 2 – basse. Appuyer sur START (mise en marche) et laisser le four préchauffer pendant 2 minutes. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. Placer le plat dans le four, puis fermer la porte. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT MODES (modes de convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur CONVECT MODES (modes de convection) jusqu'à afficher à l'écran du mode. Appuyer sur START (mise en marche). Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. Appuyer sur START (mise en marche). Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
AIR FRY (friture à l'air)	Air Frying (friture à l'air)	<ol style="list-style-type: none"> Placer les aliments dans le panier à friture à l'air sur une plaque à pâtisserie plate dans le four sur une grille à la position 4. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». <p>REMARQUE : Si les instructions sur l'emballage conseillent de préchauffer le four, laisser le four préchauffer pendant 17 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur CONVECT MODES (modes de convection) jusqu'à afficher à l'écran du mode. Appuyer sur START (mise en marche). Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. Appuyer sur START (mise en marche). Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. Appuyer sur START (mise en marche). Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
COOKTOP WARM ZONE ON/OFF/CONFIRM (zone de maintien au chaud activée/désactivée/confirmation)	Zone de maintien au chaud	<p>Appuyer sur COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson, puis appuyer sur COOKTOP WARM ZONE CONFIRM (confirmation de la zone de maintien au chaud).</p> <p>Appuyer de nouveau sur COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.</p>
DELAY TIME (durée différée)	Delayed start (mise en marche différée)	<p>La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».</p>
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	<p>La fonction Timed Cooking (cuisson minutée) permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.</p> <p>Pour régler Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».</p>
RAPID PREHEAT (préchauffage rapide)	Préchauffage rapide du four	<p>Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction BAKE (cuisson au four).</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide). Le réglage en cours s'affiche. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure. <p>REMARQUE : 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 PREHEAT (préchauffage rapide).</p>
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)	Programme d'autonettoyage Aqualift®	<p>Consulter la section « Programme de nettoyage » du manuel d'utilisation.</p>

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
START hold 3 sec. to lock (mise en marche [appuyer pendant 3 s pour verrouiller])	Verrouillage des commandes du four	Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. <ol style="list-style-type: none"> Vérifier que le four est éteint. Appuyer sur la touche START K (mise en marche K) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'avertissement « Control Locked » (commandes verrouillées) défile, puis « Locked » (verrouillé) s'affiche. Répéter ces étapes pour déverrouiller.
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Économie d'énergie	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « ENERGY SAVER » (économie d'énergie). Le réglage en cours s'affiche. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure <p>Si le mode d'économie d'énergie est activé, l'affichage passe en mode veille après 5 minutes d'inactivité. Appuyer sur n'importe quelle touche pour activer l'affichage. Si le mode d'économie d'énergie est désactivé, l'affichage reste constamment allumé.</p>

Technologie d'autonettoyage® AquaLift



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® Programme d'autonettoyage. 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. Consulter la section « Guide de nettoyage » du Manuel d'utilisation pour obtenir 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 au <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Température de la surface

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

Tiroir-réchaud, tiroir de rangement ou tiroir de cuisson (sur certains modèles)

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.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée, sauf si le four est au mode Energy Save (économie d'énergie). Le mode Energy Save désactive l'affichage. Les témoins lumineux indiquent quelles fonctions sont activées.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

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

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Appuyer sur la touche Settings/Clock (réglages/horloge) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) place la cuisinière en mode de veille pour réduire la consommation d'énergie.

Pour activer le mode économie d'énergie :

- Appuyer sur la touche SETTINGS/CLOCK pendant 3 secondes. La mention « energy Saver On. » (mode d'économie d'énergie actif) apparaît sur l'affichage.
- Le réglage sera activé après 5 minutes.

Pour désactiver le mode économie d'énergie

- Appuyer sur la touche SETTINGS/CLOCK pendant 3 secondes. La mention « energy Saver off. » (mode d'économie d'énergie désactivé) apparaît sur l'affichage.
- L'horloge réapparaît dans l'affichage; on peut alors faire fonctionner la cuisinière comme d'habitude.

Settings (réglages)

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche Settings/Clock (réglages/horloge) sert à effectuer ces ajustements.

Appuyer sur la touche Settings/Clock (réglages/horloge) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings/Clock (réglages/horloge). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter le mode Settings (réglages).

Clock (horloge)

Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « CLOCK » (horloge).
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure.
3. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi).
4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
5. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Fahrenheit et Celsius

La température est pré-réglée pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut l'afficher en degrés Celsius.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « TEMP UNIT » (unité de température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

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

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « SOUND » (son).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle la hauteur du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « SOUND VOLUME » (volume sonore).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores émis à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « END TONE » (signal sonore de fin).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « REMINDER TONE » (tonalité de rappel).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Signaux sonores d'appui sur une touche

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

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « KEYPRESS TONE » (tonalité de bouton).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « 12/24 HOUR » (horloge sur 12/24 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « 12Hr AUTO_OFF » (arrêt automatique après 12 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Mode de démonstration

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

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « DEMO MODE » (mode démonstration).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Mode Sabbath (Sabbat)

Le mode Sabbath (Sabbat) permet au four de rester sur un réglage Bake (cuisson au four) jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbath (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.

Activation du mode Sabbath (Sabbat) (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « SABBATH » (sabbat).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Langue du texte inscrit sur l'affichage

Les options de langue sont l'anglais, l'espagnol et le français.

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « LANGUAGE » (langue).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur les touches « 1 » ou « 2 » pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Commande de décalage de température du four

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

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

Réglage de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « TEMP CALIB » (étalonnage température).
2. Sur certains modèles, appuyer sur 1 pour régler la température du tiroir-réchaud. Appuyer sur START (mise en marche), attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

OU

Appuyer sur START (mise en marche) pour effectuer le réglage de la température du four. Attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

3. Appuyer sur la touche « 3 » pour augmenter la température par paliers de 5 °F (3 °C) ou sur la touche « 6 » pour diminuer la température par paliers de 5 °F (3 °C). L'intervalle de réglage se situe entre -30 °F et +30 °F (-18 °C et +18 °C).
4. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Utilisation de la table de cuisson

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Vitrocéramique

La surface de cuisson peut rougeoier 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 des températures extrêmes. Ce phénomène est normal.

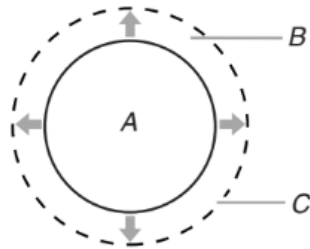
Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

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. Un nettoyant Affresh® pour table de cuisson et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section « Entretien et réparation de la cuisinière » du manuel d'utilisation pour obtenir plus d'informations.

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

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensile 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 à éclater dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.

- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
 B. Ustensiles de cuisson/autoclave
 C. Dépassement maximum de 1/2 po (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du 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.

Témoin de mise en marche 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/élément de la table de cuisson sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

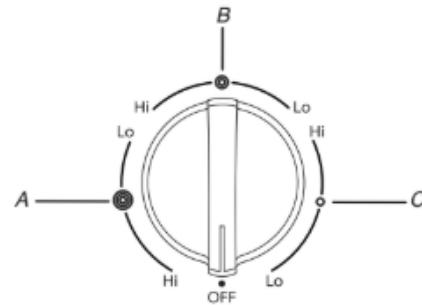
Témoin lumineux de surface chaude

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

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

Élément de cuisson triple zone

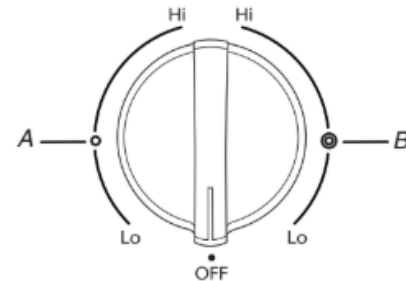
L'élément de cuisson à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La zone simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et les 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.



A. Triple
 B. Double
 C. Simple

Élément de cuisson à double zone

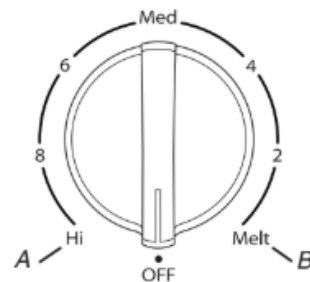
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La zone simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les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



A. Simple
 B. Double

Élément d'ébullition rapide (élément arrière gauche)

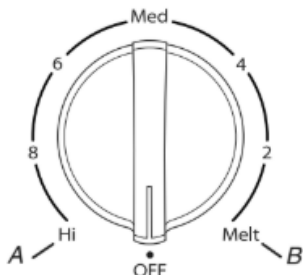
L'élément d'ébullition et de cuisson rapide apporte une plus grande souplesse de cuisson. L'élément d'ébullition et de cuisson rapide peut être utilisé pour faire bouillir des liquides plus vite. Le réglage le plus bas pour faire fondre peut servir à préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments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



A. Option Rapid Boil (ébullition rapide)
 B. Option Lower heat (chaleur plus faible)

Élément faire fondre

L'élément Melt (faire fondre) offre plus de souplesse de cuisson grâce à une grande amplitude de réglages entre Hi (élevé) et Melt (faire fondre). L'option de chauffage HI Heat (chaleur élevée) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. 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 heat (chaleur élevée)
B. Option Melt (faire fondre)

Élément zone de maintien au chaud

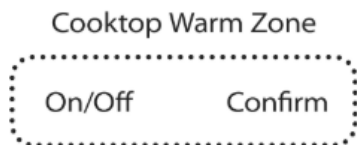
Utiliser l'élément de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

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 devient pas rouge lorsque celui-ci est allumé. En revanche, le témoin de table de cuisson en marche 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 :

1. Pour l'allumer, appuyer sur COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée), puis sur COOKTOP WARM ZONE CONFIRM (confirmation de la zone de maintien au chaud).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARM ZONE ON/OFF (zone de maintien au chaud activée/désactivée).

Ustensiles de cuisson

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

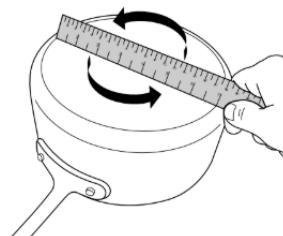
Les plats de cuisson parfaits doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

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



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

USTENSILES DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement et uniformément.■ Convient à tous les genres de cuisson.■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none">■ 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	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Chauffe lentement, mais inégalement.■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe très rapidement et uniformément.■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Utiliser des réglages de température basse.■ Peut érafler la table de cuisson.

USTENSILES DE CUISSON

CARACTÉRISTIQUES

Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée

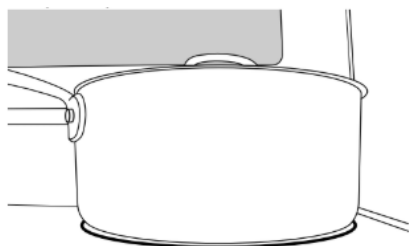
- Voir les points acier inoxydable ou fonte.
- Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.

Acier inoxydable

- Chauffe rapidement, mais inégalement.
- Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson.

L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



Mise en conserve à la maison

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

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

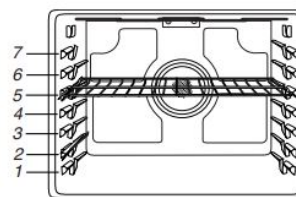
UTILISATION DU FOUR

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

IMPORTANT : Les émanations de fumée peuvent mettre en danger la santé de certains oiseaux qui y sont extrêmement sensibles. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

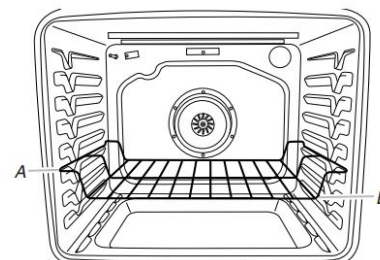
Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et des tableaux suivants comme guide.



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

Position de la grille plate	Type d'aliment
7	Cuire au grill/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
4	La majorité des aliments cuits, mets en sauce, plats surgelés; Panier à friture à l'air
3	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

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 suivante.



A. Extrémités de la grille en position 3
B. Aliments en position 2

IMPORTANT : Ces positions de grille sont pour 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 2 grilles (sans convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 5 ou 3 et 6.

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

Cuisson sur 3 grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2 et 7 et une grille de four à capacité maximale en position 5.

Ustensiles de cuisson

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

Panier à friture à l'air

Lors de l'utilisation de la fonction Air Fry (friture à l'air), placer le panier de friture à l'air sur plaque à pâtisserie de grande taille. Placer le panier et la plaque au milieu du four pour augmenter la circulation d'air. Éviter d'utiliser plus d'un panier pour éviter la cuisson irrégulière.

Mode Sabbath (Sabbat)

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

Lorsque le Sabbath Mode (mode Sabbat) est réglé, seul le programme Bake (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.

Activation du mode Sabbath (Sabbat) (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge) jusqu'à afficher « SABBATH » (sabbat). « ARRÊT. Appuyer sur (1) pour On » défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche « 1 ». « MARCHE. Appuyer sur 1 pour OFF » défile dans la zone de texte. Le mode Sabbath (Sabbat) peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

REMARQUE : Pour désactiver le Sabbath Mode (mode Sabbat), répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de « SABBATH ON » (Sabbat activé) à « SABBATH OFF » (Sabbat désactivé).

Activation du mode Sabbath (Sabbat) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350 °F (177 °C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
Pour une cuisson minutée au mode Sabbath (Sabbat), appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge). Appuyer ensuite sur « 7 ». « Sab » apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbath (Sabbat) fonctionne) :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbath (Sabbat) :

Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge), puis sur « 7 » pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour éteindre la cuisinière.

Cuisson au four et rôtissage

Preheating (Préchauffage)

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

Rapid Preheat (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. Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide) et suivre les instructions du panneau de commande du four ou appuyer tout simplement sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide) si le préchauffage a déjà commencé. 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.

ACCUBAKE® Système de gestion de la température

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

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ». Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du programme de préchauffage du four avant de placer les aliments, sauf si la recette le recommande.

Technologie Frozen Bake™ (cuire congelé)

La technologie Frozen Bake™ (cuire congelé) peut servir à cuire des plats préparés surgelés sans préchauffer le four et sans brunir les aliments. Quatre options préprogrammées de plats sont disponibles : Pizza, lasagne, croquettes/frites et tarte. La technologie Frozen Bake™ (cuire congelé) doit être utilisée uniquement pour ce type de produit. Cuire un seul plat surgelé à la fois lorsque la technologie Frozen Bake™ (cuire congelé) est utilisée. Régler la température recommandée et la durée maximale recommandée d'après les consignes de 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. Il est alors possible à l'écran de prolonger la durée de cuisson ou de terminer le programme.

Broiling (cuisson au grill)

Pour la cuisson au grill, 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.

REMARQUE : Fermer la porte pour une température de cuisson au grill adéquate.

Le changement de température lors de la cuisson au grill permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du grill 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 grill plus bas. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au grill. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

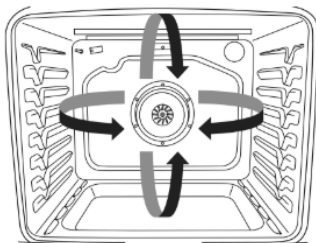
À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au grill s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

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

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

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 de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments 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 grill et convection s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant la cuisson au grill par convection, les éléments de cuisson au grill 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 ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode de convection	Guide de durée/température
Cuisson au four par convection	Température plus basse de 25 °F (15 °C), réduction éventuelle de la durée de cuisson
Rôtissage par convection	Durée de cuisson réduite jusqu'à 30 %
Cuisson au grill par convection	Réduction de la durée de cuisson

Options de cuisson par convection

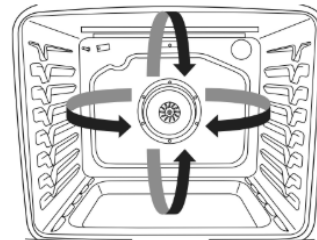
Convect Bake (Cuisson au four par convection) : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux

Convect Roast (Rôtissage par convection) : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf

Convect Broil (Cuisson au grill par convection) : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille

Air Fry (friture à l'air)

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 de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.



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

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.

Cook Time (durée de cuisson)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), BROIL (gril) ou CONVECT MODES (modes de cuisson par convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage de Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), BROIL (gril) ou CONVECT MODES (modes de cuisson par convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (durée de cuisson) du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

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

8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

Guía de controles de la estufa autónoma eléctrica

GUÍA DE FUNCIONES

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

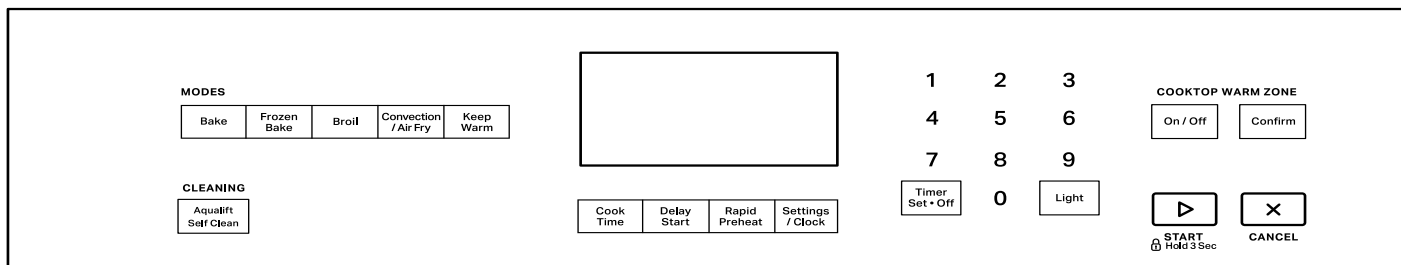
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Ayuda del producto de nuestro sitio web en www.whirlpool.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Ayuda del producto en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


⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)	Clock (Reloj)	El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección "Controles electrónicos del horno". <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla CLOCK (Reloj). 2. Utilice las teclas numéricas para fijar la hora. 3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora. 4. Presione "3" para AM o "6" para PM.
SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)	Settings (Ajustes)	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".
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 Oven Light (Luz del horno) para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). 2. Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca "2". 3. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione la tecla Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos.
START (Inicio)	Inicio de cocción	La tecla Start (Inicio) inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (Cancelar)	Función de la estufa	La tecla Cancel (Cancelar) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj) y Timer (Temporizador).

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
BAKE (Hornear)	Hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione TIMER (Asar a la parrilla). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
FROZEN BAKE (Hornear productos congelados)	Alimentos previamente empaquetados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ubique los alimentos en una parrilla plana del horno en la posición de parrilla 4. Consulte la sección "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear". NOTA: Cocine un solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™ (Horneado de congelados). 2. Presione FROZEN BAKE (Hornear productos congelados). 3. Presione FROZEN BAKE (Hornear congelados) hasta que aparezca la opción de alimento deseada. 4. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 5. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). 6. Presione las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase de los alimentos. 7. Presione START (Inicio). La estufa calculará el tiempo de cocción óptimo con base en la temperatura real del horno. NOTA: El tiempo de cocción que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción requerido estimado según lo calcula el control del horno. Puede ser diferente del tiempo que usted haya introducido. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos al menos 2 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. 8. Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. A menos que se seleccione más tiempo, el elemento para hornear se apaga. 9. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	Broiling (Asar a la parrilla)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Seleccione la temperatura para asar presionando 1 - Alta o 2 - Baja. 3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 2 minutos. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. 6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
CONVECT MODES (Modos de cocción por convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT MODES (Modos de cocción por convección) hasta que el modo deseado aparezca en la pantalla. 2. Presione START (Inicio). 3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 4. Presione START (Inicio). 5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. 6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
AIR FRY (Freído sin aceite)	Air frying (Freído sin aceite)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ubique los alimentos en la canasta para freír sin aceite en hoja para hornear plana del horno en la posición de parrilla 4. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. <p>NOTA: Si las instrucciones del paquete recomiendan precalentar el horno, permita que se precaliente por 17 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Presione CONVECT MODES (Modos de cocción por convección) hasta que el modo deseado aparezca en la pantalla. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 5. Presione START (Inicio). 6. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. 7. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	<p>Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
COOKTOP WARM ZONE ON/OFF/CONFIRM (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción)	Zona de calentamiento	<p>Presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción; luego presione COOKTOP WARM ZONE CONFIRM (Confirmar).</p> <p>Presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción) para apagar el elemento de calentamiento.</p>
DELAY TIME (Tiempo diferido)	Delayed start (Inicio diferido)	<p>La tecla Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente.</p> <p>Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.</p>
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Timed cooking (Cocción programada)	<p>La función Timed Cooking (Cocción programada) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente.</p> <p>Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.</p>
RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido)	Precalentamiento RÁPIDO del horno	<p>Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para la función BAKE (Hornear).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido). 2. Aparecerá el ajuste actual. 3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste. 4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día. <p>NOTA: 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 Bake (Hornear), puede ponerse en marcha el precalentamiento rápido directamente presionando RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido).</p>
AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift)	Ciclo autolimpiante AquaLift®	<p>Consulte la sección “Ciclo de limpieza” en el Manual del propietario.</p>

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
START (Inicio) oprima por 3 sec. para bloquear	Bloqueo de controles del horno	<p>Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Oprima y sostenga el botón de START K (Inicio) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y se mostrará "Control Locked" (Bloqueo de control); luego se mostrará en la pantalla "Locked" (Bloqueado). 4. Repita para desbloquear.
SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)	Ahorro de energía	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVER" (Calibración de temperatura). 2. Aparecerá el ajuste actual. 3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste. 4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y mostrar la hora del día <p>Si está activado Energy Save (Ahorro de energía), la estufa ingresará en modo de suspensión después de 5 minutos de inactividad. La pantalla se activará al presionar cualquier botón. Si Energy Save (Ahorro de energía) está desactivado, la pantalla permanecerá encendida en todo momento.</p>

Tecnología® autolimpiante AquaLift



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 AquaLift® un revestimiento exclusivo del interior del horno se activa con calor y agua para aflojar la suciedad quemada adherida. Para usar 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. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección "Ciclo de limpieza" en el Manual del propietario. Para obtener información adicional, conocer las preguntas frecuentes y ver videos sobre el uso de la tecnología autolimpiante AquaLift®, visite nuestro sitio web en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Temperatura de la superficie

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

Cajón de calentamiento, cajón de almacenamiento o cajón de horneado (en algunos modelos)

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.

Ducto de ventilación del horno

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Cancelar) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, aparece en la pantalla la hora del día a menos que la estufa esté en el modo de Energy Save (Ahorro de energía). Durante el modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

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

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Use la tecla Settings/Clock (Ajustes/Reloj) para cambiar los ajustes de tono.

Ahorro de energía

El modo Energy Save (Ahorro de energía) sitúa la estufa en reposo y reduce el consumo de energía.

Para activar el modo de ahorro de energía:

1. Presione y sostenga SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) por 3 segundos. Aparecerá Energy saver on (Ahorro de energía encendido) en la pantalla.
2. El ajuste se activará después de 5 minutos.

Para desactivar el modo de ahorro de energía

1. Presione y sostenga SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) por 3 segundos. Aparecerá Energy saver off (Ahorro de energía apagado) en la pantalla.
2. Aparecerá nuevamente el reloj en la pantalla y podrá usarse la estufa de forma normal.

Settings (Ajustes)

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se hacen con la tecla Settings/Clock (Ajustes/Reloj).

Use la tecla Settings/Clock (Ajustes/Reloj) para desplazarse por las funciones que se pueden cambiar. Cada vez que presione la tecla Settings/Clock (Ajustes/Reloj) la pantalla avanzará hasta el ajuste siguiente. Después de seleccionar la característica que va a cambiar, el control le indicará qué tecla debe presionar. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día. En las secciones que siguen, se explican los detalles de todos los cambios de características.

Presione CANCEL (Cancelar) para salir de Settings (Ajustes).

Clock (Reloj)

El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla CLOCK (Reloj).
2. Presione START (Inicio) para cambiar la hora.
3. Presione "3" para AM o "6" para PM.
4. Utilice las teclas numéricas para fijar la hora.
5. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Fahrenheit y Celsius

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (Calibración de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Deshabilitar los tonos audibles

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla SOUND (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Volumen de sonido

Fija el tono de la señal sonora como alto o bajo.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND VOLUME" (Calibración de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Tono de fin de ciclo

Activa o apaga los tonos que se escuchan al final de un ciclo.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "END TONE" (Tono de fin de ciclo).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Deshabilitar los tonos recordatorios

Apaga el tono breve que se repite cada 1 minuto después de los tonos de fin de ciclo.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Tonos de las teclas

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (Tono del teclado).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que en la pantalla aparezca "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Apagado después de 12 horas

El control del horno se fija para apagarlo automáticamente 12 horas después de que haya comenzado la función de cocción o de limpieza. Esto no interferirá con ninguna función de cocción programada ni diferida.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "12Hr AUTO_OFF" (Apagado después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Modo de demostración

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (Calibración de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Sabbat), solamente funcionará 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 calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato.

Para activar la función del modo Sabbath (Sabbat) (solo una vez):

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Sabbat).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Idiomas - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione las teclas "1" o "2" para seleccionar el idioma.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP CALIB" (Calibración de temperatura).
2. En algunos modelos, presione "1" para ajustar la temperatura del cajón. Presione START (Inicio), espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla, y continúe con el paso 3.

O BIEN

Presione START (inicio) para ajustar la calibración de la temperatura del horno. Espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla y continúe con el paso 3.

3. Presione la tecla "3" para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione la tecla "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). La escala de desviación es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

Uso de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.

Vitrococerámica

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 rojo se apagará y se volverá a encender aleatoriamente, incluso mientras esté en la posición Hi (Alto), para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas. Ese es el funcionamiento normal.

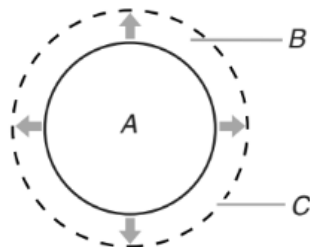
Es normal que parezca que la superficie de vitrococerámica de color claro cambia de color cuando las áreas de la superficie de cocción estén calientes. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso del raspador de superficies de cocción y el limpiador para superficies de cocción Affresh® para eliminar la suciedad rebelde. No use limpiadores o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos agresivos para la limpieza. El kit para cuidado de superficies de cocción contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vitrococerámica. Consulte la sección "Mantenimiento y cuidado de la estufa" en el Manual del propietario para obtener información adicional.

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

- Evite almacenar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañen, nunca deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfría la superficie de cocción, puede quedar aire atrapado entre la tapa y esta, y la vitrococerámica podría romperse al retirar la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se dejan enfriar derrames azucarados, se pueden adherir a la superficie de cocción y causar 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 palomitas de maíz en recipientes de papel aluminio previamente empaquetados. 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 pueden derretirse, como plástico o papel aluminio, toquen alguna parte de 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" (1,3 cm) fuera del área.



A. Área de cocción de la superficie
 B. Utensilios de cocina/Instrumentos para envasado
 C. Saliente máximo de 1/2" (1,3 cm)

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una conducción óptima del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados podrían causar calentamiento desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto 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.
- Puede usar utensilios de cocina con fondos ligeramente irregulares o con pequeños canales de expansión.
- Asegúrese de que el fondo de las ollas y las cacerolas esté limpio y seco antes de usar los utensilios. El agua y los residuos pueden dejar depósitos al calentarse.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Luz indicadora Cooktop On (Superficie de cocción encendida)

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

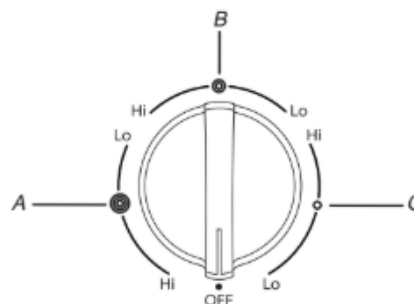
Luz indicadora de superficie caliente

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 dicha área.

Elemento de cocción de zona triple

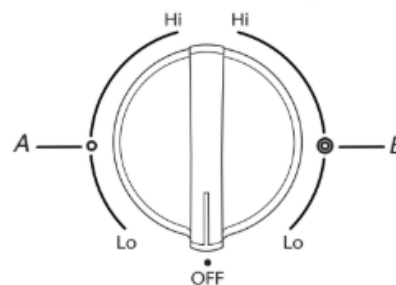
El elemento de cocción de la zona triple ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños doble y triple combinan el elemento simple, doble y exterior y se recomiendan para utensilios de cocina más grandes,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



A. Triple
 B. Doble
 C. Simple

Elemento de cocción de Dual Zone (Zona doble)

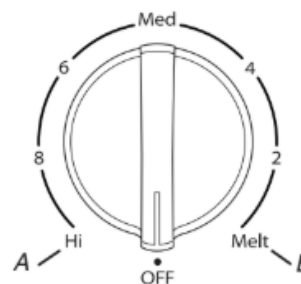
El elemento de cocción de la zona doble ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el elemento exterior, y se recomienda para utensilios de cocina de mayor tamaño.



A. Simple
 B. Doble

Elemento Rapid Boil (elemento trasero izquierdo)

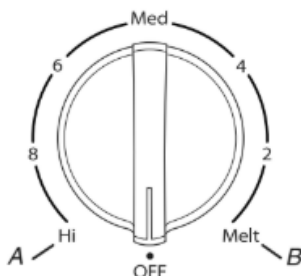
El elemento de cocción Rapid Boil (Hervor rápido) ofrece flexibilidad adicional para la cocción. El elemento Rapid Boil (Hervor rápido) se puede utilizar para hervir líquidos en menos tiempo. El ajuste mínimo para derretir se puede utilizar para preparar salsas, dorar o sofreír alimentos y para mantener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



A. Opción de hervor rápido
 B. Opción de calor menos intenso

Elemento Melt (Derretir)

El elemento de cocción Melt (derretir) ofrece flexibilidad debido a una variedad de ajustes entre Hi (alta) y Melt (derretir). La opción de calor Hi (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 requieren un calor bajo, por ejemplo para derretir chocolate o mantener salsas calientes. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado respecto al elemento de cocción para derretir.



A. Opción de calor Hi (alto)

B. Opción de derretir

Elemento de zona de calentamiento

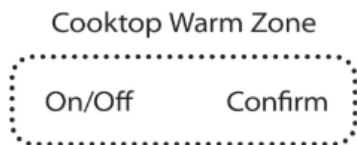
Use el elemento de zona de calentamiento de la superficie de cocción para mantener calientes los alimentos cocinados. Se recomienda una hora como tiempo máximo para mantener la calidad de la comida.

No lo use para calentar alimentos fríos.

El elemento de zona de calentamiento puede usarse solo o cuando se usen cualquiera de las otras áreas de la superficie de cocción.

El área del elemento de zona de calentamiento no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz indicadora de superficie de cocción encendida se iluminará 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 se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes para horno para extraer la comida.



Forma de uso:

1. Para encender, presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción) y después COOKTOP WARM ZONE CONFIRM COOKTOP WARM ZONE CONFIRM (Confirmar).
2. Para apagar, presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encender/apagar Zona de calentamiento).

Utensilios de cocina

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

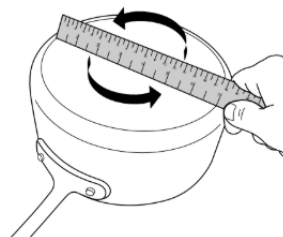
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

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

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

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

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

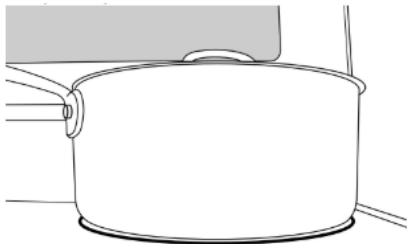


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las tareas de cocción. ■ Puede dejar restos de aluminio que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vitrocerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> Se calienta de manera muy rápida y uniforme. Puede dejar residuos de cobre que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción. Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones del fabricante. Use con ajustes de calor bajos. Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Se calienta de manera rápida, pero irregular. Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

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



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 periodos largos, 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 eléctrica, los enlatadores no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera de la zona o del elemento de la superficie de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de las áreas de cocción al mismo tiempo.
- En los modelos con vitrocerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, comuníquese con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las empresas que fabrican productos para enlatado casero.

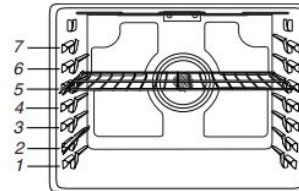
USO DEL HORNO

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

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

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

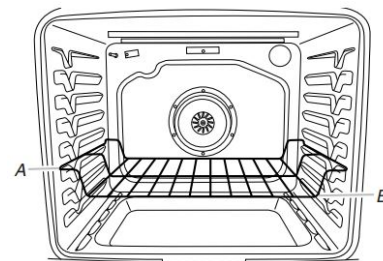
Para colocar una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáqueala. Use como guía la ilustración y la tabla a continuación.



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	Carnes para asar a la parrilla/dorar rápidamente, hamburguesas y bistecs
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
4	La mayoría de los productos horneados, guisos, alimentos congelados; Canasta para freír sin aceite
3	La mayoría de los alimentos horneados, guisados, alimentos congelados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

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

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

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

3 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.

Utensilios para hornear

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

Canasta para freír sin aceite

Cuando se usa la función Air Fry (Freído sin aceite), coloque la canasta en la parte superior de una hoja para hornear. Coloque la canasta y la hoja en la parte media del horno para incrementar el flujo y la circulación del aire. Evite usar más de una canasta para evitar que los alimentos se cocinen de forma dispareja.

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Sabbat), solamente funcionará 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 calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato.

Para activar la función del modo Sabbath (Sabbat) (solo una vez):

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Sabbat). "OFF. Press (1) for On" (Apagado. Presione [1] para On [Encendido]) se mostrará en la pantalla.
2. Presione la tecla "1". "ON. Press (1) for Off" (Encendido. Presione [1] para Off [Apagado]) y podrá avanzar en la pantalla. Puede activarse el modo Sabbath (Sabbat) para hornear.
3. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.

NOTA: Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat), repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de "SABBATH ON" (Sabbat activado) a "SABBATH OFF" (Sabbat desactivado).

Para activar el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el teclado numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (Inicio).
Para la cocción programada en modo Sabbath (Sabbat), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione START (Inicio).
4. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj). Luego presione "7". Aparecerá "Sab" (Sabbat) en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath [Sabbat] está funcionando):

1. Presione la tecla numérica según se indique en el texto en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.
NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. El texto que se desplaza aparecerá en la pantalla como estaba antes de presionarse el botón.
2. Presione START (Inicio).

Para desactivar el modo Sabbath (Día de descanso):

Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) y luego "7" para volver al horneado normal o presione CANCEL (Cancelar) para apagar la estufa.

Hornear y asar

Preheating (Precalentamiento)

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

Rapid Preheat (Precalentamiento rápido)

Puede usarse Rapid Preheat (precalentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). Las parrillas adicionales deben quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). Presione RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido) y siga las indicaciones del control del horno; o bien, si el precalentamiento ya se ha iniciado, simplemente presione RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar los alimentos en el horno. Cuando haya terminado el ciclo Rapid Preheat (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 estén en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos a causa del encendido y apagado. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de la cocción.

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

Sistema de control de temperatura ACCUBAKE®

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

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

Tecnología Frozen Bake™ (Horneado de congelados)

La tecnología Frozen Bake™ (Horneado de congelados) se puede usar para cocinar alimentos congelados envasados previamente sin que sea necesario precalentar el horno y sin que los alimentos se doren en exceso. Se pueden elegir 4 opciones preprogramadas para alimentos: Pizza, lasaña, croquetas/papas fritas y tarta. La tecnología Frozen Bake™ (Horneado de congelados) debe usarse solamente para estos alimentos. Cocine 1 solo paquete por vez cuando usa la tecnología Frozen Bake™ (Horneado de congelados). Use la temperatura y el tiempo máximo recomendados en el paquete.

Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos antes de que se complete el tiempo de cocción y nuevamente al finalizar el tiempo de cocción. La pantalla le indicará que agregue tiempo de cocción o que finalice el ciclo.

Broiling (Asar 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 el alimento sobre la rejilla en un recipiente para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.

NOTA: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla.

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. 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.

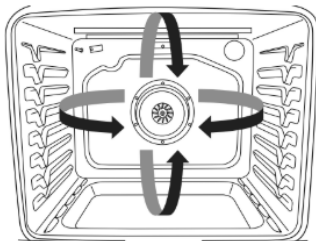
Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará con el fin de mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

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 los ciclos de horneado o asar a la parrilla por convección, los elementos calentadores o de convección se encienden y apagan a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, los elementos calentadores o de convección se encienden y apagan a intervalos.

Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando 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	Pautas de tiempo y temperatura
Convection Bake (Hornear por convección)	Temperatura menor, 25 °F (15 °C), posible reducción del tiempo de cocción
Convection Roast (Asar por convección)	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30 %
Convection Broil (Asar a la parrilla por convección)	Reducción del tiempo de cocción

Opciones de convección

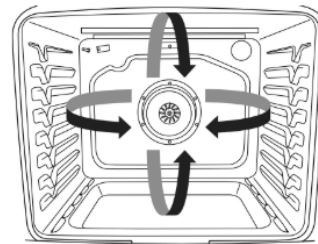
Convect Bake (Hornear por convección): horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles

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

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

Air Fry (Freído sin aceite)

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 freído sin aceite, los elementos calentadores o de convección se encienden y apagan a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente.

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

Cook Time (Tiempo de cocción)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione BAKE o BROIL (Hornear o Asar), o CONVECT MODES (Modos de cocción por convección) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla.

Para ajustar Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida):

1. Presione BAKE o BROIL (Hornear o Asar), o CONVECT MODES (Modos de cocción por convección) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las teclas numéricas para introducir la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido).
6. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
7. Presione START (Inicio).

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

8. Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla.