

Freestanding 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.

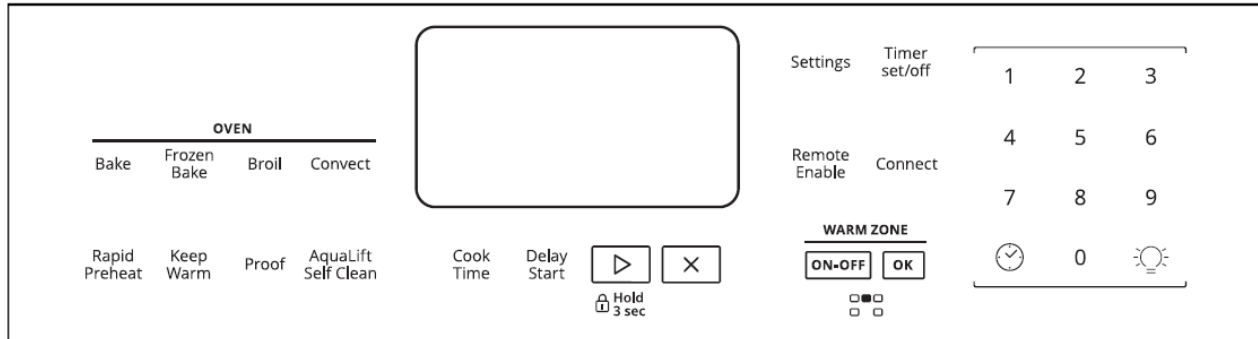
These instructions cover several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to these instructions for more detailed instructions.





⚠ 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
	Clock	<p>This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See the “Electronic Oven Controls” section.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Clock keypad. 2. Press 1 for automatic setup or 2 for manual setup. 3. Press “3” for AM or “6” for PM. 4. Use the number keypad to set the time of day 5. Press the Start keypad to save the setting.
	Settings	Settings enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Electronic Oven Controls” section.
	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.
	Oven timer	<p>The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press TIMER SET/OFF. 2. Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” 3. Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at the end of countdown. 4. 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.
	Cooking start/ Oven control lockout	<p>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.</p> <p>To access Oven Control Lockout:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is off. 2. Press and hold the Start keypad for 3 seconds. 3. A tone will sound and “Control Locked” will scroll, and then “Locked” will be displayed. 4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.
	Range function	The Cancel keypad stops any function for the oven except the Clock and Timer.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
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 START. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Press CANCEL for the desired oven when finished.
FROZEN BAKE	Prepackages food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. NOTE: Cook only one package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology. 2. Press FROZEN BAKE. 3. Press the number keypad to select the desired food option. 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 the Start keypad. 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 the Cancel keypad when finished.
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BROIL. 2. Select the broiling temperature by pressing 1 - High, 2 - Med, or 3 - 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 close the door. 6. Press CANCEL UPPER when finished.
CONVECT	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT until the desired convection mode appears in the display. 2. Press the Start keypad. 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. Insert food when prompted. 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 for the desired oven. 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 for the desired oven when finished.
COOKTOP WARM ZONE ON-OFF/OK	Warming zone	<p>Press COOKTOP WARM ZONE ON-OFF to select the warming element on the cooktop, and then press COOKTOP WARM ZONE OK.</p> <p>Press COOKTOP WARM ZONE ON-OFF again to turn off the warming element.</p>
DELAY START	Delayed start	<p>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.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
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.
PROOF	Proofing bread	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place prepared dough in oven. Press PROOF. 2. Press START. 3. Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity. 4. Press CANCEL when finished proofing. Refer to the “Proofing Bread” section for more information.
RAPID PREHEAT	Rapid oven preheating	Provides the fastest preheat time for the Bake function. Rapid Preheat is preset to off, but it can be changed to on. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press RAPID PREHEAT. 2. The current setting will be displayed. 3. Press 1 to adjust the setting. 4. Press the Start or Cancel keypad to exit and display the time of day.
AQUALIFT SELF CLEAN	Clean cycle	See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.
REMOTE ENABLE	Enable remote app control	Press REMOTE ENABLE to enable the ability to utilize the Whirlpool® app.
CONNECT	Connect to Wi-Fi	Press and hold CONNECT while your router’s WPS indicator light is blinking to connect your range to your Wi-Fi network. See the “Internet Connectivity Guide” section in the Owner’s Manual for more detailed instructions.

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 the oven is not in use, the time of day is displayed. If the range is in Energy Save mode, the display will be blank when not in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

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

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Use the Settings key 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 SETTINGS until “Energy saver on.” appears on the display.
2. Press 1 to enable.

To Deactivate the Energy Save Mode:

1. Press SETTINGS until “Energy saver off.” appears on the display.
2. Press 1 to disable.

Clock

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

1. Press the Clock keypad.
2. Press 1 for automatic setup or 2 for manual setup.
3. Press 3 for AM or 6 for PM.
4. Use the number keypad to set the time of day.
5. Press the Start keypad to save the setting.

Settings

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

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

Press the Cancel keypad to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press SETTINGS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads 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 until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Sound Volume

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

1. Press SETTINGS until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads 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 until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads 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 until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads 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 until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

Press SETTINGS until "12/24 HOUR" is displayed.

The current setting will be displayed.

Press 1 to adjust the setting.

Press the Start or Cancel keypads 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 until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads 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 until "12Hr AUTO_OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press SETTINGS until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 or 2 to select the desired language.
4. Press the Start or Cancel keypads 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 until "SABBATH" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 to adjust the setting.
4. Press the Start or Cancel keypads 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 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 the Start keypad to adjust the oven temperature calibration. Wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.

3. Press 3 to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press 6 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 the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

Cooktop Use



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.

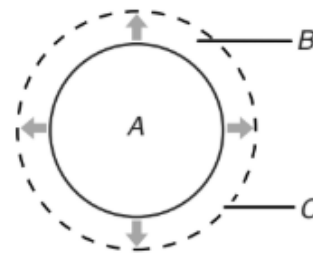
It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions, and to condition the glass surface. Cooktop Cleaner and the Cooktop Scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. 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 can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



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

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

Ceramic Glass Cooktop Cleaning

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

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.

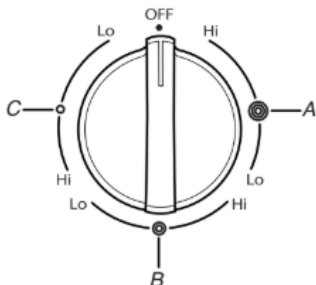
Hot Surface Indicator Light

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 element and is recommended for larger cookware, larger quantities of food and home canning.

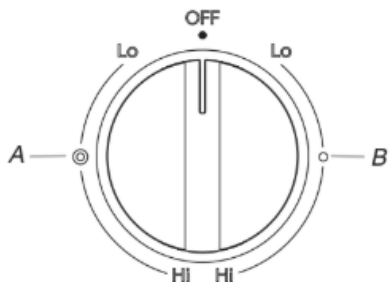


A. Triple
B. Dual
C. Single

NOTE: On some models: Settings are marked on the control knob.

Dual Zone Cooking Element (on some models)

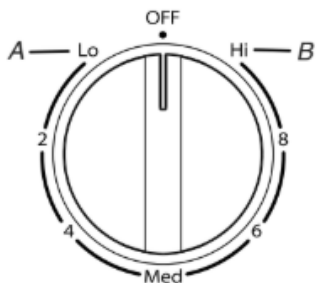
The Dual Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



A. Dual
B. Single

Rapid Boil Element (left rear element)

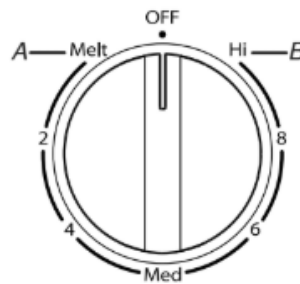
The Rapid Boil cooking element offers additional cooking flexibility. The Rapid Boil cooking element can be used to boil liquids faster. The lowest melt setting can be used to prepare sauces, to brown or sauté foods, and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Rapid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



A. Lower heat option
B. Rapid Boil 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. Melt option
B. Hi heat 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.



To Use:

1. To turn on, press COOKTOP WARM ZONE ON/OFF and then COOKTOP WARM ZONE OK.
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.

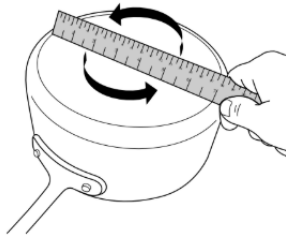
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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.

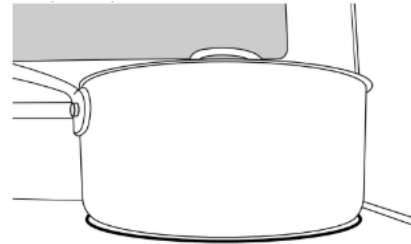
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

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.

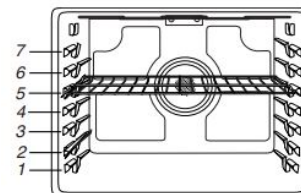
OVEN USE

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

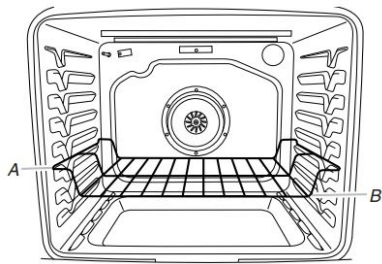
To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



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
3 or 4	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.

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 until "SABBATH" is displayed. "OFF. Press (1) for On" will scroll in the display.
2. Press 1. "ON. Press (1) for Off" will scroll in the display. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press the Start or Cancel keypads 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 keypads to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press the Start keypad.
For timed cooking in Sabbath mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time.
Press the Start keypad.
4. Press SETTINGS. 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 the Start keypad.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press the Settings keypad and then press 7 to return to regular baking, or press the Cancel keypad 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.

Temperature Management System

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

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

Frozen Bake

Frozen Bake Technology automatically adjusts the manufacturer's bake time by combining preheating and baking, to deliver great packaged frozen food results without the wait. There are six programmed food options to choose from: Pizza, Lasagna, Nuggets, Fries, Pie, and Meal. The Frozen Bake cycles have been customized to work only with these foods. When using Frozen Bake Technology, it is important that you follow all manufacturer's instructions including venting, covering, stirring or placing on a baking sheet to ensure a good result. When cooking frozen meals, only cook items that provide instructions for cooking in a conventional oven. Place your dish in the center of the rack and select one of the rack positions recommended for Frozen Bake in the "Positioning Racks and Bakeware" section and bake only one package or pan at a time. Use the temperature and maximum bake time from the package.

A tone will alert you to check the food for doneness before the cook time is complete and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add additional cook time if needed.

Broiling

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

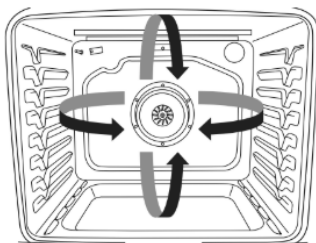
Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use rack 6 or 7 for broiling. Refer to the "Positioning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

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

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

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

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide. Proof should be used for fresh dough, thawed dough, and for the first and second rise.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2 and close the oven door.

NOTE: If the temperature of the oven is greater than 120°F (49°C), "Oven Cooling" will be displayed until the temperature is less than 120°F (49°C).

1. Press PROOF.
2. Press START.

Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

3. Press CANCEL when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan (s), and cover loosely. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the cover.

NOTE: If the oven temperature is greater than 120°F (49°C), the display will indicate "Oven Cooling" until the temperature is below 120°F (49°C).

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE or BROIL, or press CONVECT 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 the Start keypad. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press the Cancel keypad to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press BAKE or BROIL, or press CONVECT 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. Press number keypads to enter the length of time to cook.
4. Press DELAY START.
5. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
6. Press the Start keypad.
When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing START by repeating steps 2 through 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
7. Press the Cancel keypad to clear the display.

Guide des commandes cuisinières électriques autoportantes

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

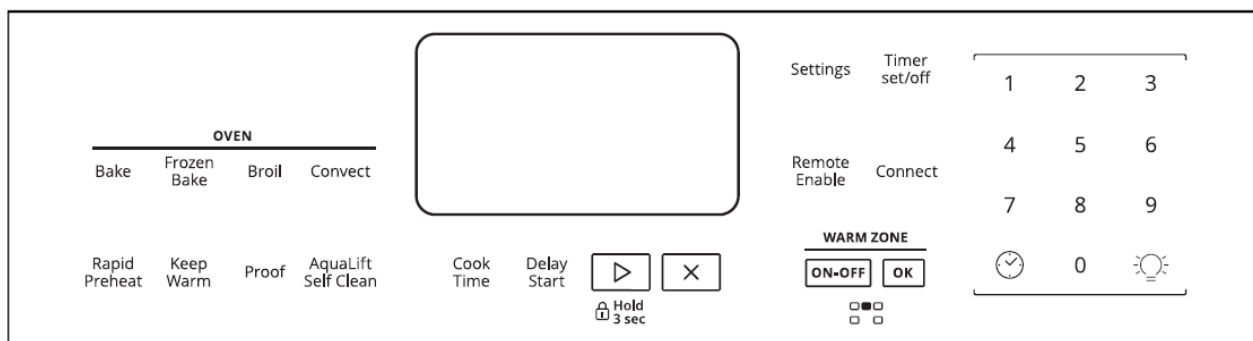
Ces instructions concerne plusieurs modèles. Ce modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Reportez-vous à ces instructions pour des instructions plus détaillées.



⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
Horloge 	Horloge	Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four". <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche horloge. Appuyez sur 1 pour automatique ou 2 pour manuel. Appuyer sur 3 pour AM (heure du matin) ou 6 pour PM (heure de l'après-midi). Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. Appuyer sur la touche mise en marche pour mémoriser le réglage.
SETTINGS (réglages)	Réglages	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section "Commandes électroniques du four".
Lampe du four 	Lampe de la cavité du four	L'éclairage du four est commandé par une touche située sur le tableau de commande du four. La porte du four étant fermée, appuyer sur la touche symbolisant la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Utiliser les touches numériques pour régler la durée au format hr-min-min. Il n'est pas nécessaire de saisir les zéros de gauche. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur 2. 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. 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 annulation, sinon le four s'éteindra. 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	FONCTION	INSTRUCTIONS
Mise en marche 	Démarrage de la cuisson/ Verrouillage des commandes du four	<p>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 dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.</p> <p>Verrouillage des commandes du four:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que le four est éteint. 2. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Start (hold 3 sec) (mise en marche [appuyer pendant 3 s]). 3. Un signal sonore retentit et l'avertissement "Control Locked" (commandes verrouillées) défile, puis "Locked" (verrouillé) s'affiche. 4. Répéter l'opération pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.
Annulation 	Fonction de la cuisinière	<p>La touche annulation désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.</p>
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. 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. 3. Appuyer sur la touche mise en marche. 4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. 5. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.
FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé)	Plats préparés surgelés	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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 est utilisée. 2. Appuyer sur FROZEN BAKE (cuisson de plat surgelé). 3. Utiliser les touches numériques pour sélectionner le plat souhaité. 4. 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. 5. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). 6. Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson maximale recommandée sur l'emballage du plat. 7. Appuyer sur 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. 8. 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. 9. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	Cuisson au gril	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). 2. Sélectionner la température de cuisson au gril en appuyant sur 1 – élevée, 2 – moyenne, ou 3 – basse. 3. Appuyer sur la touche mise en marche et laisser le four préchauffer pendant 2 minutes. 4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. 5. Placer le plat dans le four et fermer la porte. 6. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
CONVECT (convection) (sur certains modèles)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode de convection souhaité. 2. Appuyer sur la touche mise en marche. 3. 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. 4. Appuyer sur la touche mise en marche. 5. Insérez la nourriture lorsque vous y êtes invité. 6. Pour modifier la température, répéter les étapes 3 et 4. 7. Appuyer sur la touche 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"> 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. 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. 3. Appuyer sur la touche mise en marche. 4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. 5. Appuyer sur la touche annulation après avoir terminé.
COOKTOP WARM ZONE (zone de maintien au chaud) ON/OFF/OK (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 START (mise en marche différée)	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 d'une mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	<p>La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
PROOF (levée)	Levée du pain	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placer la pâte préparée dans le four. Appuyer sur PROOF (levée du pain). 2. Appuyer sur la touche Start (mise en marche). 3. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité. 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) lorsque la levée est terminée. <p>Consulter la section "Levée du pain" pour plus d'informations.</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). Le préchauffage rapide est initialement réglé sur OFF (désactivé), mais il est possible de le régler sur ON (activé).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur RAPID PREHEAT (préchauffage rapide). 2. Le réglage en cours s'affiche. 3. Appuyer sur la touche "1" pour changer le réglage. 4. Appuyer sur la touche mise en marche) ou annulation pour quitter et afficher l'heure.
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)	Programme de nettoyage	<p>Consulter la section « Programme de nettoyage » du manuel d'utilisation.</p>

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
REMOTE ENABLE (connexion à distance)	Activation de la connexion à distance via l'application	Appuyer sur REMOTE ENABLE (connexion à distance) pour pouvoir utiliser l'appli Whirlpool®.
CONNECT (connexion)	Connexion à Wi-Fi	Appuyer et maintenir enfoncée la touche CONNECT (connexion) pendant que le témoin lumineux WPS du routeur clignote, pour connecter la cuisinière au réseau Wi-Fi. Voir la section "Configuration de la connectivité" pour des instructions plus détaillées.

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®. Une fois le programme terminé, en moins de 1 heure à une température plus basse que les méthodes d'autonettoyage traditionnelles, essuyer simplement l'eau restante et les salissures décollées. Voir la section "Programme de nettoyage" pour des instructions plus détaillées. Pour plus d'informations, des réponses aux questions fréquentes et des vidéos consacrées à la technologie d'autonettoyage AquaLift®, visiter notre site Web à l'adresse <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Températures en surface

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

Tiroir de remisage

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

Évent du four

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

Controles electrónicos del horno

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 utilisé, l'heure s'affiche. Si la cuisinière est en mode d'économie d'énergie, l'écran est inactif lorsque le four n'est pas utilisé.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Four préchauffé (signal sonore long)
- Fonction entrée

- Rappel (sur certains modèles), signal se répétant à intervalles d'une minute après les signaux sonores de fin de programme

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Appuyer sur la touche SETTINGS (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Mode d'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 Energy Save :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). "Energy Save" (économie d'énergie) apparaissent sur l'affichage.
2. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.

Pour désactiver le mode Energy Save :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). "Energy Save" (économie d'énergie) apparaissent sur l'affichage.
2. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.

Horloge

Cette horloge est réglable sur 12 ou 24 heures.

1. Appuyer sur la touche Clock (horloge).
2. Appuyez sur 1 pour automatique ou 2 pour manuel.
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 la touche mise en marche pour mémoriser le réglage.

Réglages

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

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

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

Fahrenheit et Celsius

Le four est pré-réglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "TEMP UNIT" (unité de température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou 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 une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

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

Volume sonore

Règle le volume du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SOUND VOLUME" (volume sonore).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou 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 (réglages) jusqu'à afficher "END TONE" (signal sonore de fin).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou 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 (réglages) jusqu'à afficher "KEYPRESS TONE" (signal sonore des touches).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou 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 (réglages) jusqu'à afficher "REMINDER TONE" (signal sonore de rappel).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "12/24 HOUR" (horloge sur 12/24 heures).

Le réglage en cours s'affiche.

Appuyer sur 1 pour changer le réglage.

Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Mode de démonstration

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "DEMO MODE" (mode démo).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.

4. Appuyer sur la touche mise en marche ou 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 (réglages) jusqu'à afficher "12Hr AUTO_OFF" (arrêt automatique après 12 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou 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 (réglages) jusqu'à afficher "LANGUAGE" (langue).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 ou 2 pour sélectionner la langue souhaitée.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou annulation pour quitter et afficher l'heure.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SABBATH" (sabbat).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur 1 pour changer le réglage.
4. Appuyer sur la touche mise en marche ou 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.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "TEMP CALIB" (étalonnage température).
2. Sur certains modèles, appuyer sur 1 pour effectuer l'étalonnage de température du tiroir. Appuyer sur la touche mise en marche, attendre 10 secondes que l'affichage change, puis passer à l'étape 3.

OU

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

Utilisation de table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

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 les températures extrêmes. Ce phénomène est normal.

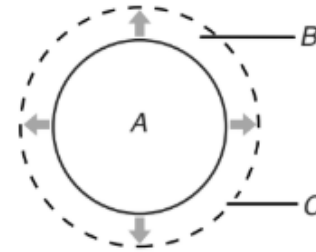
Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

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

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

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

- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson d'un diamètre comparable à la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser la surface de cuisson de plus de 1/2" (1,3 cm).



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

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

Nettoyage de table de cuisson en vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyeur pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des tampons de nettoyage ou des produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (pièce n° 31605B) 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.

Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

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

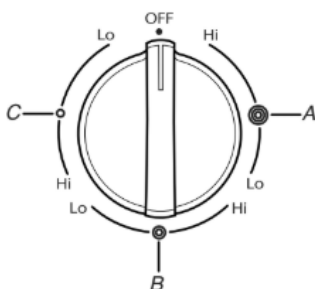
Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles en vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude se trouve sur le panneau de la console.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson est éteinte.

Élément de cuisson à triple zone

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

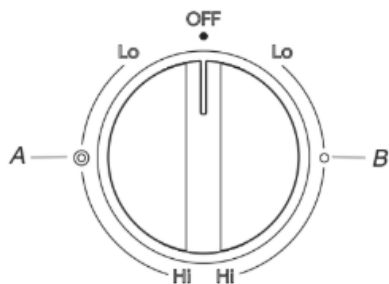


A. Triple
B. Double
C. Simple

REMARQUE: Sur certains modèles: Les réglages sont indiqués sur le bouton de commande.

Élément de cuisson à double zone (sur certains modèles)

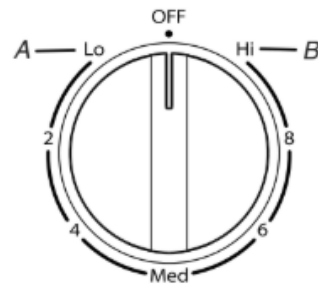
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément extérieur; elle est recommandée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



A. Double
B. Simple

Élément d'ébullition rapide (élément avant droit)

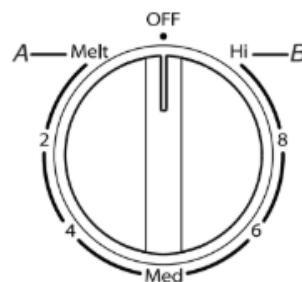
L'élément d'ébullition rapide apporte une plus grande souplesse de cuisson. L'élément d'ébullition rapide peut être utilisé pour faire bouillir des liquides plus vite. Le réglage le plus bas pour faire fondre peut servir à préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments et maintenir des préparations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



A. Option d'ébullition rapide
B. Option de chaleur plus faible

Élément Melt (faire fondre)

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



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

Élément de zone de maintien au chaud

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

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids

L'élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu'une autre surface de cuisson. La surface de l'élément de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l'élément s'allume (par intermittence). En revanche, le témoin de zone chaude de la table de cuisson reste allumé lorsque la zone de maintien au chaud est en cours d'utilisation.

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

- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.



Utilisation :

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

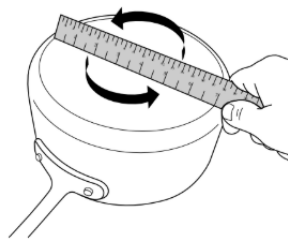
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

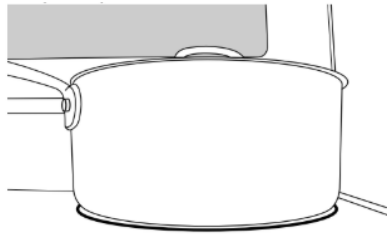
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



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

Ustensile	Caractéristiques
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 rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ 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.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

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



Mise en conserve à la maison

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

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

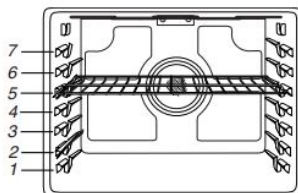
UTILISATION DU FOUR

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

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

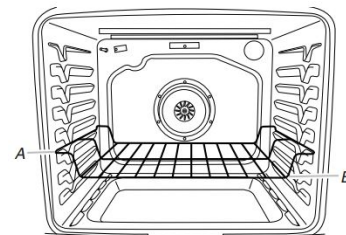
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



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

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

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



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

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

Cuisson sur plusieurs grilles

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.

Ustensiles de cuisson

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

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SABBATH" (sabbat). "OFF. Press (1) for On" (Inactif. appuyer sur (1) pour activer) défile sur l'affichage.
2. Appuyer sur 1. "ON. Press (1) for Off" (actif. Appuyer sur (1) pour désactiver) défile sur l'affichage. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.

3. Appuyer sur la touche Start (mise en marche) ou Cancel (annulation) pour quitter et afficher l'heure.

REMARQUE: Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

Activation du mode 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 la touche Start (mise en marche).
Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
Appuyer sur la touche mise en marche.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Appuyer ensuite sur 7. "SAb" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode 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 la touche mise en marche.

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur 7 pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou sur annulation pour éteindre la cuisinière.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

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

Préchauffage rapide

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

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

Température du four

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

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

Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température régule électroniquement la température du four durant le préchauffage et la cuisson au four afin de maintenir un intervalle précis de températures et optimiser la cuisson. Les éléments de cuisson au four et au grill ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles durant le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Cette fonction 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 préchauffage du four avant d'y placer la nourriture, sauf si la recette le recommande.

Technologie Frozen Bake

La technologie Frozen Bake règle automatiquement le temps de cuisson du fabricant en combinant le préchauffage et la cuisson pour offrir sans attente de bons résultats avec les plats congelés. Il est possible de choisir parmi six options de programmes pour aliments : Pizza, lasagne, croquettes, frites, tartes et repas. Le programme Frozen Bake est conçu pour ne fonctionner qu'avec ces aliments. Lors de l'utilisation de la technologie Frozen Bake, il est important de respecter toutes les instructions du fabricant, incluant la ventilation et le fait de recouvrir les aliments, de les mélanger ou de les poser sur une plaque à pâtisserie pour obtenir de bons résultats. Lors de la préparation de plats congelés, ne cuire que des aliments munis d'instructions pour un four conventionnel. Placer le plat au centre de la grille et sélectionner l'une des positions de grille recommandées pour les plats congelés dans la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». Ne faire cuire qu'un plat ou une plaque à la fois. Utiliser la température et le temps de cuisson maximum indiqué sur l'emballage.

Une tonalité vous indiquera de vérifier le degré de cuisson avant la fin du temps de cuisson et à la fin du temps de cuisson. L'affichage vous demandera d'ajouter du temps de cuisson (au besoin).

Cuisson au 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.

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

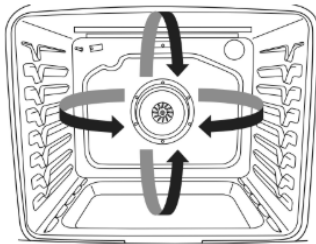
Le changement de température lors de la cuisson au grill permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du grill est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de grill plus bas. Utiliser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

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

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

Cuisson par convection

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



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

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

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

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

Options de cuisson par convection

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

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

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

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide. La levée doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée.

Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de shortening. Placer sur la glissière de grille 2 et fermer la porte du four.

REMARQUE: Si la température du four est supérieure à 120°F (49°C), "Oven Cooling" (refroidissement four) s'affiche jusqu'à ce que la température soit inférieure à 120°F (49°C).

1. Appuyer sur PROOF (levée du pain).
2. Appuyer sur la touche mise en marche.

Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.

3. Appuyer sur la touche annulation lorsque la levée est terminée.

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule protectrice.

REMARQUE: Si la température du four est supérieure à 120°F (49°C), l'affichage indique "Oven Cooling" (refroidissement four) jusqu'à ce que la température soit inférieure à 120°F (49°C).

Durée de cuisson

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril), ou appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher le mode de convection souhaité sur l'affichage.
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 la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur mise en marche. L'afficheur présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'afficheur.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au gril), ou appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher le mode de convection souhaité sur l'affichage.
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 la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
5. 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.
6. Appuyer sur la touche mise en marche.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température et/ou de durée peuvent être modifiés à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4. Lorsque la durée de cuisson réglée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

7. Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'afficheur

Estufas eléctricas independientes Guía de control

GUÍA DE FUNCIONES

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

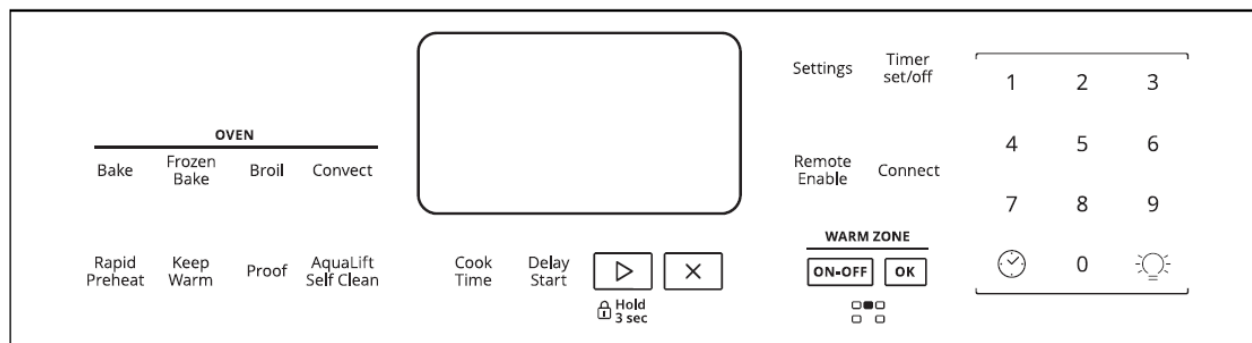
Estas instrucciones describen varios modelos; Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte estas instrucciones para obtener instrucciones más detalladas.



⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
	Reloj	<p>El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla reloj 2. Presione 1 para la configuración automática o 2 para la configuración manual. 3. Presione “3” para AM o “6” para PM. 4. Utilice las teclas numéricas para fijar la hora. 5. Presione la tecla inicio para guardar el ajuste.
SETTINGS (Ajustes)	Ajustes	Permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según las necesidades. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.
	Luz de la cavidad del horno	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón de la luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
TIMER SET/ OFF (Fijar/ Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	<p>El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). 2. Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en h-min-min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, presione 2. 3. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/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 (Fijar/Apagar el Temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón 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 por 5 segundos.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Inicio 	Inicio de cocción/ Bloqueo de control del horno	<p>Con la tecla inicio se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.</p> <p>Para acceder al Bloqueo de control del horno:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Mantenga presionada la tecla inicio durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y se desplazará "Control Locked" (Bloqueo de control); luego aparecerá en la pantalla "Locked" (Bloqueado). 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.
Cancel 	Función de la estufa	<p>La tecla Cancel (Cancelar) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj) y Timer (Temporizador).</p>
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 la tecla inicio. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
FROZEN BAKE (Hornear congelados)	Alimentos previamente empaquetados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ubique los alimentos en una rejilla plana del horno en la posición de parrilla cuatro. Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". NOTA: Cocine un solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake. 2. Presione FROZEN BAKE (Hornear congelados). 3. Presione el botón numérico para seleccionar la opción deseada de alimento. 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 los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase de los alimentos. 7. Presione la tecla inicio. La estufa calculará el tiempo de cocción óptimo con base en la temperatura actual 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 de hornear se apaga. 9. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
BROIL (asado a la parrilla)	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, 2 - Medio, o 3 - Baja. 3. Presione la tecla 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 la tecla cancelar cuando haya finalizado.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CONVECT (convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT (Cocción por convección) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla. 2. Presione la tecla 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 la tecla inicio. 5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. 6. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
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 (mantenimiento 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 la tecla inicio. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
COOKTOP WARM ZONE ON-OFF/ OK (Encendido/ apagado de la zona de calentamiento de la superficie de cocción/ Ok)	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 OK (Zona de calentamiento de la superficie de cocción Ok).</p> <p>Presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF para apagar el elemento de calentamiento.</p>
DELAY START (inicio diferido)	Inicio diferido	<p>El Delay Start (inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a activar una función del horno con inicio diferido. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".</p>
COOK TIME (Hora de cocción)	Cocción programada	<p>La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza durante un tiempo fijo y/o se apague automáticamente.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".</p>
PROOF (Leudar)	Hacer leudar el pan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque la masa preparada en el horno. Presione PROOF (Leudar). 2. Presione la tecla inicio. 3. Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa. 4. Presione la tecla cancelar cuando haya terminado de leudar. <p>Consulte la sección "Cómo hacer leudar el pan" para obtener más información.</p>
RAPID PREHEAT (Precalentamiento Rápido)	Precalentamiento rápido del horno	<p>Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de horneado. El valor predeterminado del volumen es OFF (Apagado), pero se puede cambiar a ON (encendido).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione RAPID PREHEAT (Precalentamiento Rápido). 2. Aparecerá el ajuste actual. 3. Presione 1 para configurar el ajuste. 4. Presione inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.
AQUALIFT SELF CLEAN	Ciclo de limpieza	Consulte la sección "Ciclo de limpieza" en el Manual del propietario.
REMOTE ENABLE (Inhabilitar remoto)	Habilitar el control remoto con la aplicación	Presione REMOTE ENABLE (Habilitar remoto) para habilitar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool.
CONNECT (Conectar)	Conectar con Wi-Fi	Mantenga presionado CONNECT (Conectar) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red Wi-Fi. Vea la sección "Configuración de la conectividad" para obtener instrucciones más detalladas.

Tecnología autolimpiante AquaLift®



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

Temperaturas de la superficie

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

Cajón de calentamiento, Cajón de almacenamiento, or Cajón de Horneado (Leudado estándar)

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

Ventilación del horno

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione la tecla Cancel (Cancelar) para borrar. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día. Si la estufa está en modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco cuando no esté en uso.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente

Un tono

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

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Presión de tecla no válida

- Fin del ciclo

Use Settings (Ajustes) para cambiar los ajustes de tono.

Energy Save (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 SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "Energy saver on." (Ahorro de energía encendido).
2. Presione "1" para activar.

Para desactivar el modo de ahorro de energía:

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "Energy saver off." (Ahorro de energía apagado).
2. Presione "1" para desactivar.

Reloj

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

1. Presione la tecla reloj.
2. Presione 1 para la configuración automática o 2 para la configuración manual.
3. Presione "3" para AM o "6" para PM.
4. Utilice las teclas numéricas para fijar la hora.
5. Presione la tecla inicio para guardar el ajuste.

Ajustes

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

Use la tecla Settings (Ajustes) para desplazarse por las características que pueden cambiarse. Cada vez que presione la tecla Settings (Ajustes), la pantalla avanzará hasta el próximo ajuste. Después de seleccionar la función que va a cambiar, el control le indicará qué tecla debe presionar. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día. En las secciones a continuación, se explican los detalles de todos los cambios en las características.

Presione la tecla cancelar para salir del modo Settings (Ajustes).

Fahrenheit y Celsius

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Audible Tones Disable (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 (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND" (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Volumen de sonido

Fija la intensidad del tono en alta o baja.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND VOLUME" (Volumen de sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

End of Cycle Tone (Tono de fin de ciclo)

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "END TONE" (Tono de final).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Tonos del teclado

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (Tono de Teclas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Reminder Tones Disable (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 (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que en la pantalla aparezca "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancela 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 encienda el horno. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o 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 (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "12Hr AUTO_OFF" (Apagado después de 12 Horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o 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 (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 o 2 para seleccionar el idioma deseado.

4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

Sabbath Mode (Día de descanso)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Día de descanso), 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 apagará de inmediato.

Para activar la función Sabbath Mode (Día de descanso) (solo una vez):

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Día de descanso).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o 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 apagará según sea necesario para brindar una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

O BIEN

- Presione la tecla 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 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 las teclas inicio o 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 incendio.

Vidrio de cerámica

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

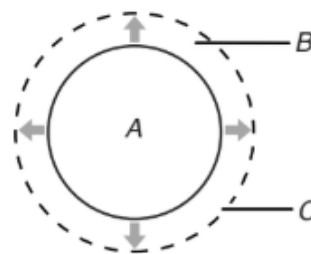
Es normal que parezca que la superficie de vidrio de cerámica de color claro cambia de color cuando hay áreas de la superficie de cocción que están calientes. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

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

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

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

- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) fuera del área.



A. Zona de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/instrumentos para enlatado
C. $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) de saliente máxima

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

Limpeza de la superficie de cocción de vitrocerámica

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

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

Luz indicadora de encendido de parrilla eléctrica

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

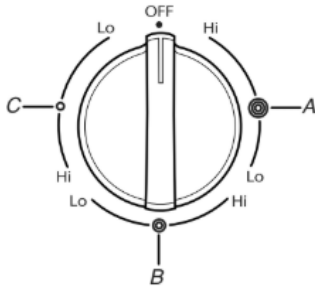
Luz indicadora de superficie caliente

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 parrilla eléctrica esté muy caliente para tocarla, aun después de que se haya apagado el área de la parrilla eléctrica.

Elemento de cocción de zona triple

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

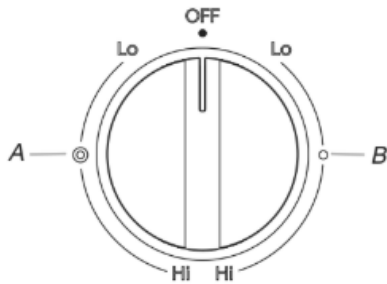


- A. Triple
- B. Doble
- C. Simple

NOTA: en algunos modelos: Los ajustes están marcados en la perilla de control.

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

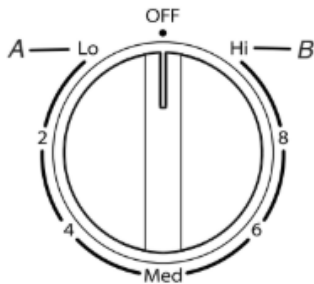
El elemento de cocción de la zona dual ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el exterior, y también se recomienda para los utensilios de cocina de tamaño más grande.



- A. Doble
- B. Simple

Elemento Rapid Boil (elemento delantero derecho)

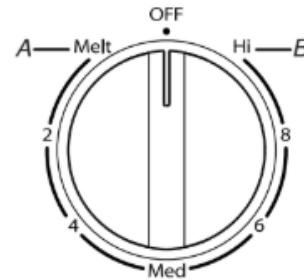
El elemento de cocción Rapid Boil (Hervor rápido) ofrece flexibilidad adicional para la cocción. El elemento Rapid Boil (Hervor rápido) se puede utilizar para hervir líquidos en menos tiempo. El ajuste mínimo para derretir se puede utilizar para preparar salsas, dorar o sofreír alimentos y para mantener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



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

Elemento Melt

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



- A. Opción de calor Hi (alto)
- B. Opción de derretir

Elemento Warm Zone

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

No lo use para calentar alimentos fríos.

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

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

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

WARM ZONE



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 OK (Zona de calentamiento de la superficie de cocción aceptada).
2. Para apagar, presione COOKTOP WARM ZONE ON/OFF (Encender/apagar Zona de calentamiento).

Utensilios de cocina

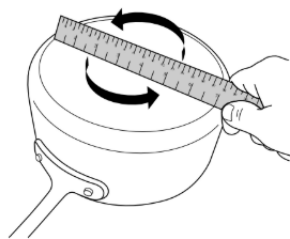
IMPORTANTE: No deje un utensilio de cocina vacío sobre un área, elemento o quemador caliente de la superficie de cocción. El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el 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 debajo del asador.

Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde derecho 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.

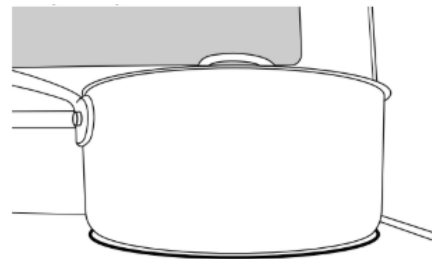


Use la tabla siguiente como guía de las características de los materiales de los utensilios de cocina.

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 residuos 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 adecuado para dorar y freír ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o 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 descrita en la superficie de cocción. El recipiente de cocción no deberá extenderse más de ½" (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 largos períodos, alterne y use las áreas o los elementos de cocción de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande. En las parrillas eléctricas, los envasadores no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera de la zona o el elemento de cocción de la superficie.
- No coloque el envasador sobre 2 áreas o elementos de cocción de la superficie 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, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

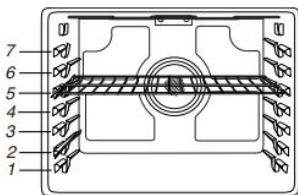
USO DEL HORNO

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

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Traslade siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

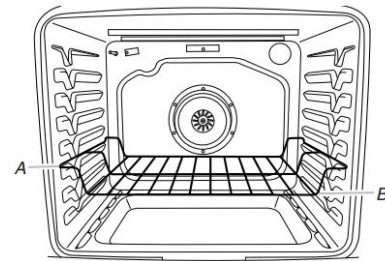
Para colocar una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáqueala. Use como guía la siguiente ilustración y las tablas.



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

Posición de parrilla plana	Tipo de alimento
7	Carnes para asar/dorar a fuego vivo, hamburguesas y bistecs
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
3 or 4	La mayoría de los alimentos horneados, cazuelas, 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 múltiples parrillas

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

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

3 parrillas (a convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7 y la 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) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

Modo Sabbath

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que sea apagado.

Cuando se fije el modo Sabbath (Día de descanso), 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 Sabbath Mode (Día de descanso) (solo una vez):

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Día de descanso). "OFF. Press (1) for On" (Apagado. Presione [1] para On [Encendido]) y podrá avanzar en la pantalla.
2. Presione 1. "ON. Press (1) for Off" (Encendido. Presione [1] para Off [Apagado]) y podrá avanzar en la pantalla. El modo Sabbath (Día de descanso) se puede activar para hornear.
3. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

NOTA: Para desactivar el modo de día de descanso repita los pasos del 1 al 3 con el fin de cambiar el estado de "SABBATH ON" (activado) a "SABBATH OFF" (desactivado).

Para activar el modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el teclado numérico para fijar una temperatura diferente de 350°F (177°C).
3. Presione la tecla inicio.

Para la cocción programada en modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego el botón numérico para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione la tecla inicio.

4. Presione SETTINGS (Ajustes). Luego presione 7. Aparecerá "SAb" en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath [Día de descanso] está funcionando):

1. Presione la tecla numérica según se indique en el texto que se desplaza 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 la tecla Settings (Ajustes) y luego 7 para volver al horneado normal o presione cancelar para apagar la estufa.

Cómo hornear y asar

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección) o Convection 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 el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Pre calentamiento rápido

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

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

Temperatura del horno

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

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

Sistema de control de temperatura

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

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

Tecnología Frozen Bake

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

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

Asado a la parrilla

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

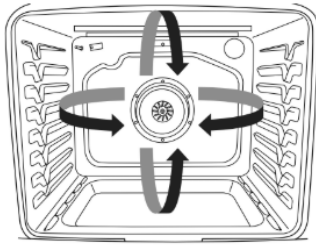
IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar. Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y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

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

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

Cocción por convección

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



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

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

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

Modo de cocción por convección	Pautas de Tiempo/Temp.
Convection Bake (Horneado por convección)	Temperatura 25 °F (15 °C) menor, posible reducción del tiempo de cocción
Convection Roast (Asado por convección)	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30%
Convection Broil (Asado a la parrilla por convección)	Reducción del tiempo de cocción

Opciones para la convección

Horneado por convección - Horneado en múltiples parrillas u horneado de galletas, bizcochos, panes, cazuelas, tartas, tortas y pasteles.

Asar por convección - Pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res.

Asar a la parrilla por convección - Cortes más gruesos o pedazos de carne, pescado o ave de forma irregular.

Cómo hacer leudar el pan

Al leudar el pan, la masa se prepara para el horneado activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía. El leudado estándar deberá usarse para la masa fresca, la masa descongelada y para el primer y segundo leudado.

Para leudar:

Antes del primer leudado, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cúbrala de modo flojo con papel encerado revestido de manteca. Coloque en la guía 2 de la parrilla y cierre la puerta del horno.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor de 120°F (49°C), la pantalla indicará "Oven Cooling" (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 120°F (49°C).

1. Presione PROOF (Leudar).
2. Presione inicio.

Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.

3. Presione cancelar cuando termine el leudado.

Antes de poner a leudar la masa por segunda vez, dele forma, colóquela en la (las) charola(s) para hornear y luego, cúbrala ligeramente. Siga los mismos pasos detallados anteriormente para ubicar y controlar la masa. Quite la cubierta antes de hornear.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor de 120°F (49°C), la pantalla indicará "Oven cooling" (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 120°F (49°C).

Tiempo de cocción

Para fijar una cocción programada:

1. Presione BAKE o BROIL (Hornear o Asar), o CONVECT (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 la tecla inicio. En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione la tecla cancelar para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida

1. Presione BAKE o BROIL (Hornear o Asar), o CONVECT (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. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
4. Presione DELAY START (Inicio diferido).
5. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
6. Presione la tecla inicio.

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. El ajuste de la temperatura y/o el tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de presionar inicio y repetir los pasos del 2 al 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

7. Presione la tecla cancelar para borrar la pantalla.