



ELECTRIC RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new range at www.whirlpool.com.

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

Model Number _____ Serial Number _____

Table of Contents

RANGE SAFETY	2
The Anti-Tip Bracket	2
KEY USAGE TIPS	4
AquaLift® Self-Cleaning Technology	4
Surface Temperatures	4
Preheating	4
Ceramic Glass Cooktop Cleaning	4
FEATURE GUIDE	5
COOKTOP USE	7
Cookware	9
Home Canning	10
OVEN USE	10
Electronic Oven Controls	10
Sabbath Mode	11
Keep Warm	12
Aluminum Foil	12
Positioning Racks and Bakeware	12
Oven Vent	13
Baking and Roasting	13
Broiling	13
Convection Baking and Roasting	13
Cook Time	14
RANGE CARE	14
Clean Cycle	14
General Cleaning	15
Oven Light	16
TROUBLESHOOTING	17
ACCESSORIES	18
WARRANTY	19

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

The Anti-Tip Bracket

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

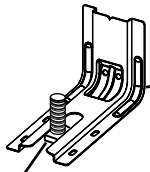
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

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

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



Anti-Tip Bracket

Range Foot

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

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

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

For units with ventilating hood –

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KEY USAGE TIPS

AquaLift® Self-Cleaning Technology



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

Surface Temperatures

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

Warming or Storage Drawer

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

Oven Vent

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

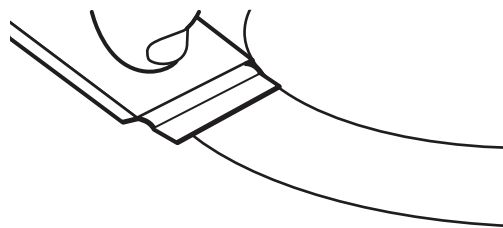
Preheating

When beginning a Bake or Convection cycle, the oven will begin preheating after the Start keypad is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Ceramic Glass Cooktop Cleaning

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

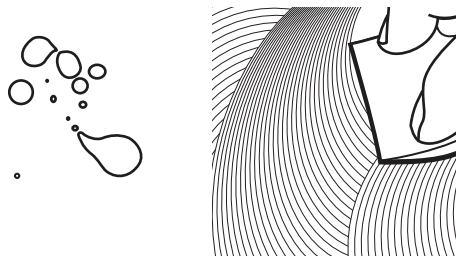
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.



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

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

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



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

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



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

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

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

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

FEATURE GUIDE

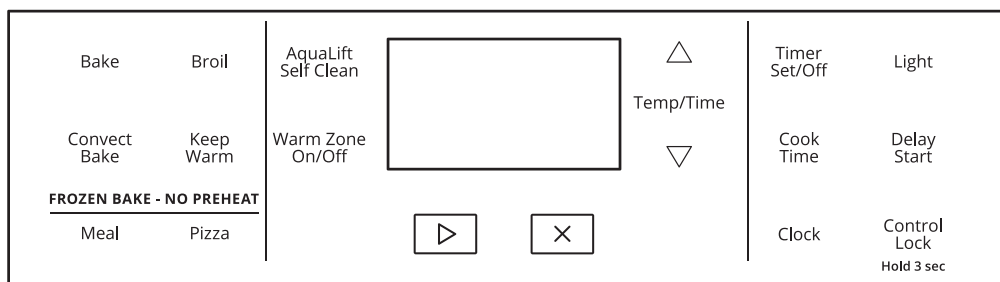
These instructions cover several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to these instructions or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.whirlpool.com for more detailed instructions. In Canada, visit our website at www.whirlpool.ca.



⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



Keypad	Feature	Instructions
CLOCK	Clock	The clock uses a 12-hour cycle. <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven is off. 2. Press CLOCK. 3. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the hours. Press CLOCK to switch to the minutes. 4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the minutes. 5. Press CLOCK or the Start keypad
LIGHT	Oven cavity light	While the oven door is closed, press LIGHT to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened. The oven light will not come on during the Self-Cleaning cycle.
TIMER SET/ OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press TIMER SET/OFF. 2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the length of time. 3. Press the Start keypad to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. 4. Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
Start 	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If the Start keypad is not pressed within 10 seconds, a tone will sound and "Start" will blink until pressed or canceled. If the Start keypad is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
Cancel 	Range function	The Cancel keypad stops any function except the Timer and Oven Control Lockout.
TEMP/TIME	Temperature and time adjust	The Temp/Time up or down arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press the Start keypad. 4. To change the temperature, repeat Step 2. Press the Start keypad. 5. Press the Cancel keypad when finished. <p>NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</p>

Keypad	Feature	Instructions
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position cookware in oven and close the oven door. 2. Press BROIL. 3. Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 4. Press the Start keypad. 5. To change the temperature, repeat Step 3. Press the Start keypad. 6. Press the Cancel keypad when finished. <p>NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</p>
CONVECT BAKE	Convection baking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT BAKE. 2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press the Start keypad. 4. To change the temperature, repeat Step 2. Press the Start keypad. 5. Press the Cancel keypad when finished.
FROZEN BAKE	Prepackaged food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. <p>NOTE: Cook only one package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology.</p> 2. Press FROZEN BAKE MEAL, or PIZZA. 3. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the temperature as recommended on the food packaging. 4. Press COOK TIME. 5. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to set the maximum cook time as recommended on the food packaging. 6. Press the Start keypad. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. <p>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. To add more time, press the Temp/Time up arrow keypad and then press the Start keypad. The time entered is added to the remaining time.</p> 7. Press the Start keypad to start the calculated time. 8. At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. To add more time, press the Temp/Time up arrow keypad and then press the Start keypad. Unless more time is selected, the bake element turns off. 9. Press the Cancel keypad when finished. <p>NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</p>
KEEP WARM	Hold warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KEEP WARM. 2. Temperature is set at 170°F (77°C). Press the Temp/Time up or down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. 3. Press the Start keypad. 4. Press the Cancel keypad when finished. <p>NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.</p>
WARM ZONE ON/OFF	Cooktop warming zone	<p>To turn on, press WARM ZONE ON/OFF and then the Start keypad.</p> <p>To turn off, press WARM ZONE ON/OFF again.</p>
DELAY START	Delayed start	<p>The Delay keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay 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>
COOK TIME	Timed cooking	<p>Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>

Keypad	Feature	Instructions
CONTROL LOCK	Oven and cooktop control lockout	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven and cooktop are off. 2. Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. A tone will sound and a lock will be displayed. 3. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked. <p>NOTE: The control lock cannot be activated or deactivated while the Hot Surface indicator light is on. Wait for the Hot Surface indicator light to turn off before activating or deactivating the control lock.</p>
AQUALIFT SELF CLEAN	Self-Cleaning cycle	See the "Self-Cleaning Cycle" section.

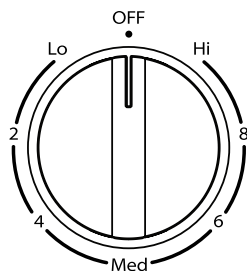
COOKTOP USE

⚠ WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so can result in death or fire.



The control knobs can be set to anywhere between Hi and Lo. Push in and turn to setting.

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

Ceramic Glass

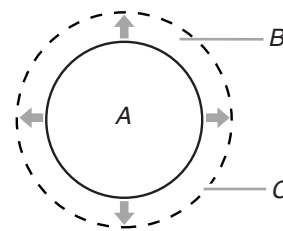
The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. The burner will cycle on and off to maintain the selected heat level. It will also randomly cycle off and back on again even while in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

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. 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 Care" section 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" (13 mm) outside the area.



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

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed, or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.

- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

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 Care” section 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 on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

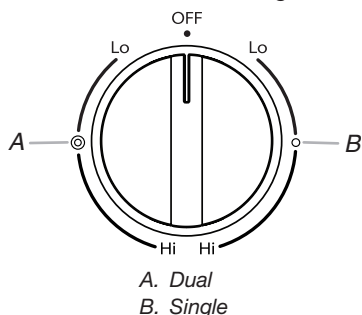
Hot Surface Indicator Light

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.

Dual Zone Cooking Element

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



Warm Zone Element

⚠ 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.

Use the 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 Element On light will glow while the Cooktop Warm Zone element 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 WARM ZONE ON/OFF and then the Start keypad.
2. To turn off, press WARM ZONE ON/OFF again.

Cookware

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

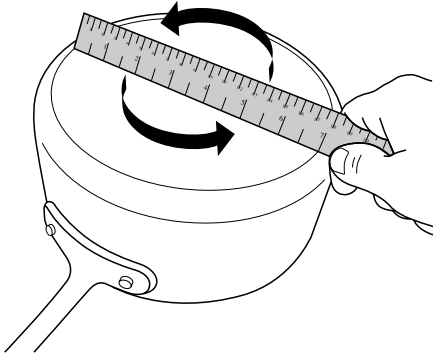
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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.

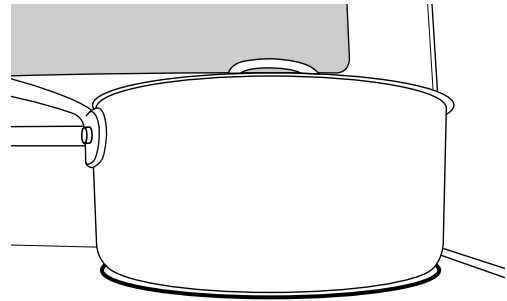


Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

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.

Cookware	Characteristics
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.

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" (13 mm) outside the area.



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" (13 mm) 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.

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

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press the Cancel keypad to clear. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Fahrenheit and Celsius

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

To change: Press and hold the Temp/Time up arrow keypad for 5 seconds. "°C" or "°F" will appear on the display. Repeat to change back.

To exit mode, press the Cancel keypad.

Keypress Tones

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

To change: Press and hold LIGHT for 5 seconds. Repeat to change back.

To exit mode, press the Cancel keypad.

Demo Mode

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

To change: Press the Cancel keypad, the Cancel keypad, the Temp/Time up arrow keypad, and TIMER SET/OFF. Repeat to change back and end Demo mode.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid keypad press
- Oven is preheated (long tone)
- Function has been entered
- Reminder (on some models), repeating every 20 seconds after the end-of-cycle tones

Three tones

- Invalid keypad press

Four tones

- End of cycle

Oven Temperature Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press and hold the Temp/Time down arrow keypad for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example "0°F CAL" or "00."
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to increase or decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
3. Press the Start keypad.

Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. A Timed Bake can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. The Oven Control Lockout feature (if present) will be disabled during the Sabbath. After the Sabbath mode is set, no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer mode will be canceled (if active), and only the following keypads will function:

- Temp/Time up or down arrow keypad
- Cancel

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

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

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

Before entering the Sabbath mode, it must be decided if the oven light is to be on or off for the entire Sabbath mode period. If the light is on when entering Sabbath mode, it will remain on for the entire time Sabbath mode is in use. If the light is off when entering Sabbath mode, it will remain off for the entire time Sabbath mode is in use. Opening the oven door or pressing LIGHT will not affect the oven light once Sabbath mode has been entered.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath mode by pressing the Temp/Time up or down arrow keypad. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the Temp/Time up or down arrow keypads are pressed. The display will not change, and there will be no sounds during this adjustment.

To Bake Using Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. To change the temperature, press the Temp/Time up or down arrow keypad.
3. Press the Start keypad.
4. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
5. Press the Start keypad while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant.

Pressing the Cancel keypad at any time cancels the cooking cycle and returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

To set a Timed Bake using Sabbath mode (on some models):

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a cook time length.
5. Press the Start keypad.
6. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
7. Press the Start keypad while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The Bake, On, and Cook Time indicator lights will be displayed.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

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

To set a Delayed Timed Bake using Sabbath mode (on some models):

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a cook time length.
5. Press DELAY START. The Delay indicator light will light up.
6. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a start time.
7. Press the Start keypad.
8. Press and hold TIMER SET/OFF for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
9. Press the Start keypad while “SAb” is flashing to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain on in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The On and Delay indicator lights will be displayed.

When the start time is reached, the Bake, On, and Cook Time indicator lights will automatically turn on. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

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

Keep Warm

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press KEEP WARM.
2. Press Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached.
3. Press the Start keypad.
4. Place food in the oven.

Aluminum Foil

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

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

Positioning Racks and Bakeware

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

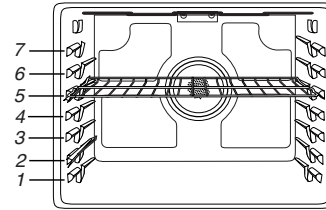
Bakeware

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

Racks

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

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

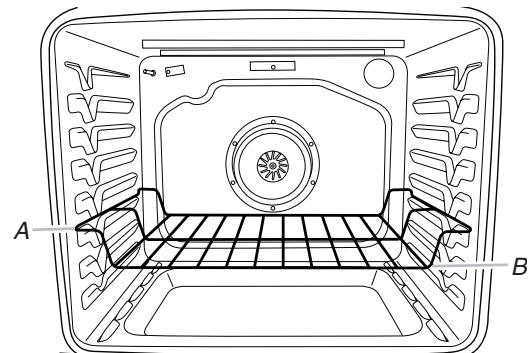


The oven has seven positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

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

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use rack position 7. Side 1 should cook for approximately 2½-3½ minutes. Side 2 should cook for approximately 4-5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

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



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

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

Multiple Rack Cooking

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

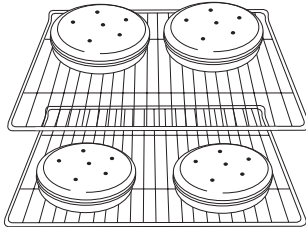
Two-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

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

Baking Cookies and Layer Cakes on Two Racks

Baking Layer Cakes

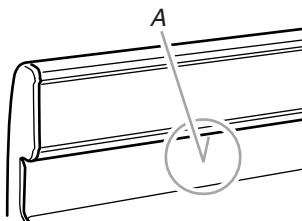
For best results when baking cakes on two racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 5, and a Max Capacity Rack in rack position 6 or a flat rack in rack position 5. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.7 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.



Baking Cookies

For best results when baking cookies on two racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 2, and a Max Capacity Rack in rack position 6 or a flat rack in rack position 5. If you do not have Convection Bake, use the standard Bake function.

Oven Vent



A. Oven vent

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

Baking and Roasting

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 cycle on and off in intervals. The bake element will glow red when cycling on; the broil element will not. This feature is automatically activated when the oven is in use.

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

Preheating

When Start is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (38°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound and the selected temperature will appear on the display.

The time to preheat the oven to 350°F (175°C) will be approximately 10-15 minutes depending upon the model.

Frozen Bake™ Technology

Frozen Bake™ Technology can be used to cook prepackaged frozen food without needing to preheat the oven and without overbrowning the food. There are six preprogrammed food options to choose from: Pizza, Lasagna, Nuggets, Fries, Pie, and Meals. Frozen Bake™ Technology has been designed to work specifically with these foods and should only be used for these foods. When using Frozen Bake™ Technology, it is important that you follow all the manufacturer's instructions including venting, stirring, or placing on a baking sheet to ensure a good result. When cooking frozen meals, cook items that provide instructions for cooking in a conventional oven. Place your dish in the middle of the oven and bake one package at a time. Use the recommended temperature and maximum recommended time from the package.

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

Broiling

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when custom 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.

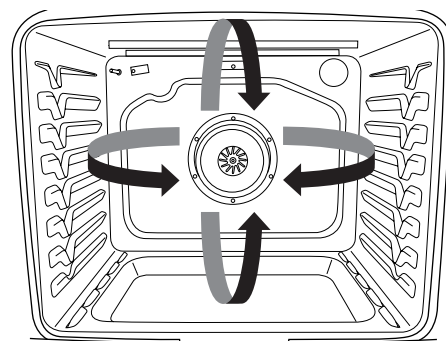
- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the "Accessories" section for more information.

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

Convection Baking and Roasting (on some models)

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.



With convection cooking, most foods can be cooked at a temperature 25°F (15°C) lower than in a standard thermal oven and cooking time can be shortened by up to 30%.

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

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

Cook Time (on some models)

! WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE. The Bake indicator light will light up.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press the Start keypad. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press the Cancel keypad to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See the "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section.

1. Press BAKE.
2. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The Cook Time indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY START. The Delay indicator light will light up.
6. Press the Temp/Time up or down arrow keypad to enter the time of day to start.
7. Press the Start keypad.
When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The Temperature and/or Cook Time settings can be changed anytime after the oven turns on by repeating steps 2-4 and pressing the Start keypad. To change to a different delay time, cancel the features and repeat steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press the Cancel keypad to clear the display.

RANGE CARE

Clean Cycle

AquaLift®

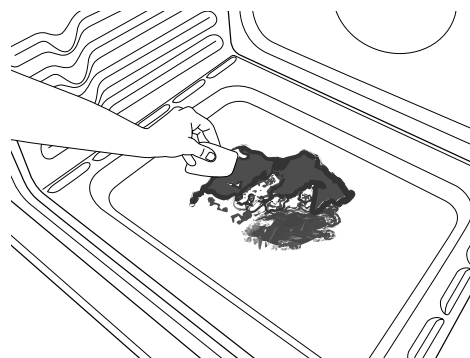
Self-Cleaning Technology

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

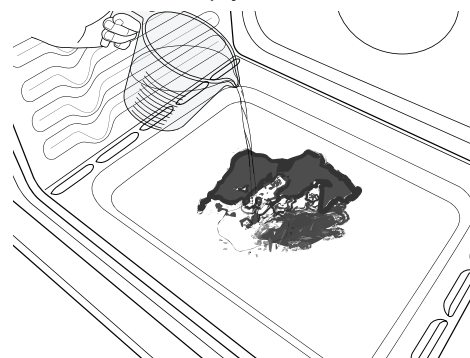
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), "HOT" will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

To Clean:

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



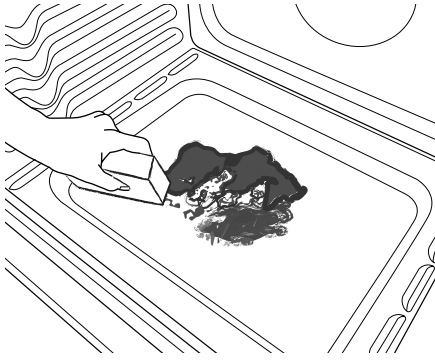
2. Pour 1¾ cups (14 oz [414 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven, and close the oven door.



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

3. Press CLEAN and then the Start keypad on the oven control panel.
4. Allow 40 minutes for cleaning and cooldown. A beep will sound when the Clean cycle is complete.
5. Press the Cancel keypad at the end of the cycle. Cancel may be pressed at any time to stop the Clean cycle.

6. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 1³/₄ cups (14 oz [414 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.



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

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

NOTES:

- The range should be level to ensure that the entire surface of the bottom of the oven cavity is covered by water at the beginning of the Clean cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Before removing the residual water and loosened soils at the end of the Clean cycle, insert a cloth or paper towel between the lower edge of the oven door and the front frame to keep water from spilling onto the front of the range and the floor.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the Clean cycle.
- Nonabrasive scrub sponges or eraser-style cleaning pads (without cleaners) can be effective for cleaning the oven cavity walls, oven door, and oven bottom for difficult soils. For best results, moisten the pads and sponges before use.
- Run an additional Clean cycle for stubborn soils.
- affresh® Kitchen Appliance Cleaner and affresh® Cooktop Cleaner may be used to clean the oven bottom, walls, and door when the oven has finished the cycle and returned to room temperature. If affresh® Cooktop Cleaner is used, it is recommended to wipe out the cavity with distilled water as well. Refer to the “Accessories” section for information on ordering.
- Additional AquaLift® Technology Cleaning Kits may be obtained by ordering Part Number W10423113RP. See the “Accessories” section for more information.
- For assistance with AquaLift® Technology, call 1-877-258-0808 in the U.S.A. or 1-800-807-6777 in Canada, or visit our website at <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

General Cleaning

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

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

Cleaning Method:

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

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

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

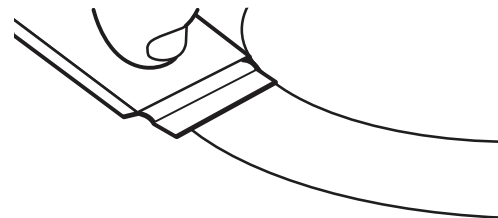
METALLIC PAINT (on some models)

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

CERAMIC GLASS (on some models)

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

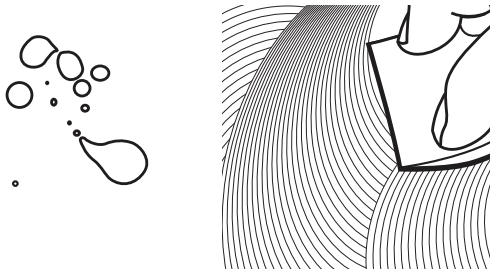
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.



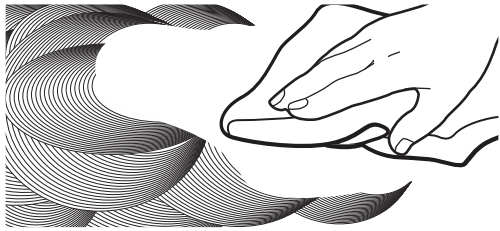
- For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary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

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

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



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



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

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

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

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

COOKTOP CONTROLS

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

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

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

Cleaning Method:

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

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

STORAGE DRAWER (on some models)

Check that storage drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Use AquaLift® Technology regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Clean cycle:
See the “Clean Cycle” section.

Oven Light

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

To Replace:

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

TROUBLESHOOTING

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

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

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	Power supply cord is unplugged: Plug into a grounded outlet. Household fuse is blown or a circuit breaker is tripped: Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. The control displays an F9 or F9 E0 error code: The electrical outlet in the home may be miswired. Contact a qualified electrician to verify the electrical supply.
Cooktop will not operate	The control knob is not set correctly: Push in knob before turning to a setting. On ceramic glass models, the oven control lockout is set: See "Control Lock" in the "Feature Guide" section.
Excessive heat around cookware on cooktop	Cookware is not the proper size: Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (13 mm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected	Control knob set to incorrect heat level: See the "Cooktop" section. Range is not level: Level the range. See the Installation Instructions.
Cooktop element cycles on and off on Hi setting	Element cycling due to a temperature limiter: This is normal operation. The element may cycle on and off to keep the cooktop from overheating.
Oven will not operate	Delay Start is set: See the "Electronic Oven Controls" section. Control lock is on: Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds to unlock. Control is in Demo mode: Demo mode will deactivate all oven elements. See "Demo Mode" in the "Electronic Oven Controls" section. Electronic oven control set incorrectly: See the "Electronic Oven Controls" section.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment: See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section.
Oven indicator lights flash	Power to range is turned on or restored: See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If the indicator lights keep flashing, call for service.
Display shows messages	Power failure (display shows flashing time): Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See "Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section. Error code (display shows letter followed by number): Depending on your model, press the Cancel keypad to clear the display. See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If it reappears, call for service.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Clean cycle did not work on all spills	Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors: Run additional Clean cycles. Use the AquaLift® Technology Cleaning Kit. Kitchen and Appliance Cleaner or Cooktop Cleaner can be used for stubborn soils. See the “Accessories” and “Clean Cycle” sections for more information.
Mineral deposits are left on the oven bottom after the Clean cycle	<p>Tap water was used in the Clean cycle: Use distilled or filtered water in the Clean cycle. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.</p> <p>Range is not level: Mineral deposits will collect on dry areas of the oven bottom during the Clean cycle. Level the range. See the Installation Instructions. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.</p>
Oven cooking results not what expected	<p>Range is not level: Level the range. See the Installation Instructions.</p> <p>The set temperature was incorrect: Double-check the recipe in a reliable cookbook.</p> <p>Oven temperature needs adjustment: See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.</p> <p>Oven was not preheated: See the “Baking and Roasting” section.</p> <p>Racks were positioned improperly: See the “Positioning Racks and Bakeware” section.</p> <p>Not enough air circulation around bakeware: See the “Positioning Racks and Bakeware” section.</p> <p>Darker browning of food caused by dull or dark bakeware: Lower oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven.</p> <p>Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware: Move rack to a lower position in the oven.</p> <p>Batter distributed unevenly in pan: Check that batter is level in the pan.</p> <p>Incorrect length of cooking time was used: Adjust cooking time.</p> <p>Oven door was not closed: Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.</p> <p>Oven door was opened during cooking: Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.</p> <p>Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom: Move rack to higher position in the oven.</p> <p>Pie crusts browning too quickly: Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.</p>

ACCESSORIES

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

Cooktop Care Kit

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

Cooktop Protectant

(ceramic glass models)
Order Part Number 31463A

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

affresh® Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)
Order Part Number W10355051

Cooktop Cleaning Pads

(ceramic glass models)
Order Part Number W10391473

affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

AquaLift® Cleaning Kit

Order Part Number W10423113RP

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Granite Cleaner and Polish

Order Part Number W10275756

Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617A

Gourmet Griddle

Order Part Number 4396096RB

Standard Flat Oven Rack

Order Part Number W10179196

Split Oven Rack

Order Part Number W10205524

Max Capacity Oven Rack

Order Part Number W10289145

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Premium Broil Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240

WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

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

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

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

IF YOU NEED SERVICE:

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

Whirlpool Customer eXperience Center

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

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



www.whirlpool.com/product_help

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

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

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

WHAT IS NOT COVERED

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

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

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

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

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

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

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	44
Soporte antivuelco	44
CONSEJOS DE USO ESENCIALES.....	47
Tecnología autolimpiante AquaLift®	47
Temperaturas de la superficie.....	47
Precalentamiento	47
Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica	47
GUÍA DE FUNCIONES.....	48
SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	51
Utensilios de cocina	52
Envasado casero	54
USO DEL HORNO	54
Controles electrónicos del horno.....	54
Modo Sabbath	55
Mantener caliente.....	56
Papel de aluminio.....	57
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear	57
Ventilación del horno.....	58
Cómo hornear y asar	58
Cocción por convección.....	58
Cómo hacer leudar el pan.....	59
Tiempo de cocción	59
CUIDADO DE LA ESTUFA	60
Ciclo de limpieza	60
Limpieza general	61
Luz del horno	62
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	62
ACCESORIOS.....	64
GARANTÍA.....	65

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Soporte antivuelco

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

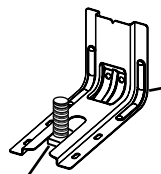
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



Soporte anti-vuelco

Pata de la estufa

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Para estufas con función de autolimpieza -

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

Para unidades con campana de ventilación -

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

■ **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍOARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.

■ **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.

■ Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

■ No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.

■ Use ropa apropiada - Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.

■ Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.

■ Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.

■ No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.

■ Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.

■ **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.

■ Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan la base lisa lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.

■ Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.

■ Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al cableado o componentes que están debajo.

■ Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.

■ Utensilios de estufa vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.

■ Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.

■ No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.

■ No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción quebrada y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.

■ Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.

■ Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

■ No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.

■ Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE USO ESENCIALES

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

Temperaturas de la superficie

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

Cajón de calentamiento o almacenamiento

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

Ventilación del horno

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

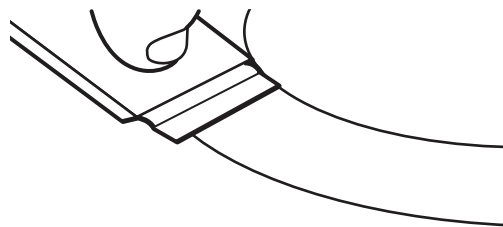
Pre calentamiento

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

Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica

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

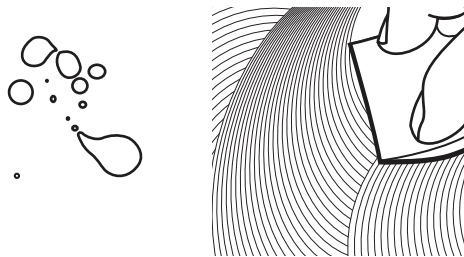
1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.



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

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

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



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

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



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

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

- Raspador para superficies de cocción
 - Limpiador para superficies de cocción affresh®
 - Almohadillas de limpieza para superficies de cocción azules
- Vea la sección “Accesorios” para obtener los números de pieza e información sobre pedidos.

GUÍA DE FUNCIONES

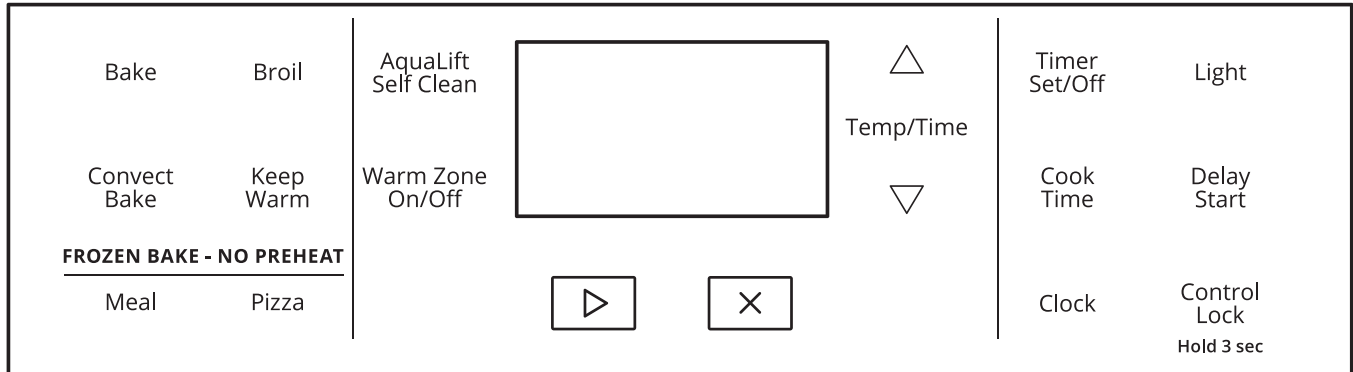
Estas instrucciones describen varios modelos; Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte estas instrucciones o la sección de Preguntas frecuentes (FAQ) de nuestro sitio web en www.whirlpool.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, visite nuestro sitio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

⚠️ 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.



Teclado	Característica	Instrucciones
CLOCK (Reloj)	Reloj	<p>Este reloj tiene un ciclo de 12 horas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione CLOCK (Reloj). 3. Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. Presione CLOCK (reloj) para cambiar a minutos. 4. Presione las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. 5. Presione CLOCK (Reloj) o Inicio.
LIGHT (Luz)	Luz de la cavidad del horno	<p>Con la puerta del horno cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del Horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo de Self-Clean (autolimpieza).</p>
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 las teclas con las flechas de TEMP/TIME (temperatura/hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración del tiempo. 3. Presione inicio para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET/OFF (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.
Inicio 	Inicio de cocción	<p>Con la tecla Start (Inicio) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que se presione o se cancele. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.</p>
Cancelar 	Función de la estufa	<p>El botón cancelar detiene cualquier función del horno, con excepción de Bloqueo de control del horno y Timer (Temporizador)</p>
TEMP/TIME (Temperatura/Hora)	Ajuste de temperatura y hora	<p>Las teclas de Temp/Time con las flechas hacia arriba o hacia abajo se utilizan para ajustar la hora y la temperatura.</p>

Teclado	Característica	Instrucciones
BAKE (Hornear)	Cómo hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione la tecla inicio. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2. Presione la tecla inicio. 5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
BROIL (Asar a la parrilla)	Asado a la parrilla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. 2. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 3. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 4. Presione la tecla inicio. 5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Horneado por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT (Convección) 2. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione la tecla inicio. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2. Presione la tecla Start (Inicio). 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 4. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. <p>NOTA: Cocine uno solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Presione FROZEN BAKE MEAL or PIZZA (Hornear congelados). 3. Presione el botón numérico para seleccionar la opción deseada de alimento. 4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar una la temperatura según lo recomiende el envase de los alimentos. 5. Presione COOK TIME (tiempo de cocción). 6. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase de los alimentos. 7. Presione la tecla inicio. La estufa calculará el mejor tiempo de cocción y mostrará el tiempo de horneado ajustado en la pantalla. <p>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. Para agregar tiempo, presione la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Hora) y, después, presione la touche Inicio.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>

Teclado	Característica	Instrucciones
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantenimiento 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. La temperatura se fija en 170 °F (77 °C). Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura que desee. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. 3. Presione la tecla inicio. 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
WARM ZONE ON/OFF (Cajón caliente encendido/apagado)	Zona de calentamiento de la superficie de cocción	<p>Para encender, presione WARM ZONE ON/OFF (Encender/apagar Zona de calentamiento encendida) y luego inicio.</p> <p>Para apagar, presione WARM ZONE ON/OFF (Encender/apagar Zona de calentamiento).</p>
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	<p>La tecla Delay (inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen 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 (Tiempo de cocción)	Cocción temporizada	<p>La función Cook Time (tiempo de cocción) permite que el horno se programe para encenderse a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección "Tiempo de cocción".</p>
CONTROL LOCK (Bloqueo del control)	Bloqueo de controles del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Oprima y sostenga el botón de CONTROL LOCK (Bloqueo de Control) durante 3 segundos. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. 3. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. <p>NOTA: El bloqueo de controles no se puede activar ni desactivar mientras la luz indicadora Hot Surface (Superficie caliente) esté iluminada. Espere hasta que la luz indicadora Hot Surface (Superficie caliente) ya no esté iluminada antes de activar o desactivar el bloqueo de controles.</p>
AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza Aqualift)	Ciclo de limpieza	<p>Vea la sección "Ciclo de limpieza".</p>

SUPERFICIE DE COCCIÓN

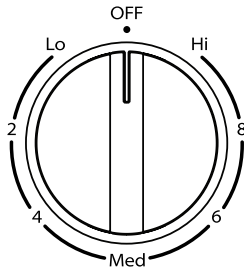
⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.



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

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

Vidrio de cerámica

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

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

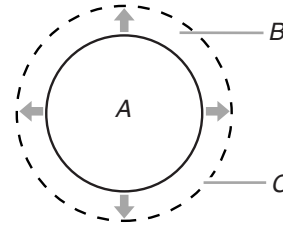
Para mantener la superficie de cocción sin manchas y proporcionar un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. En las superficies de cocción con vidrio de cerámica claro, la suciedad y las manchas pueden ser más visibles y pueden requerir más cuidado y limpieza. Se recomienda usar un limpiador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

Para obtener más información, vea la sección "Limpieza general".

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

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. La caída de un objeto pesado o duro sobre la superficie de cocción podría quebrarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica podría romperse cuando se quite la tapa.

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



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

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

Limpeza de la superficie de cocción de vitrocerámica

Limpe 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 superficie de cocción

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

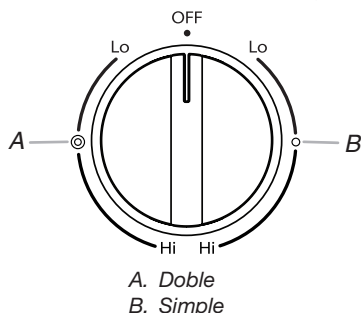
Luz indicadora de superficie caliente

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

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

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

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



Elemento zona de calentamiento

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

No lo use para calentar alimentos fríos.

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

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

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

Forma de uso:

1. Para encender, presione WARM ZONE ON/OFF (Encender/apagar Zona de calentamiento encendida) y luego START (Inicio).
2. Para apagar, presione WARM ZONE ON/OFF (Encender/apagar Zona de calentamiento encendida).

Utensilios de cocina

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

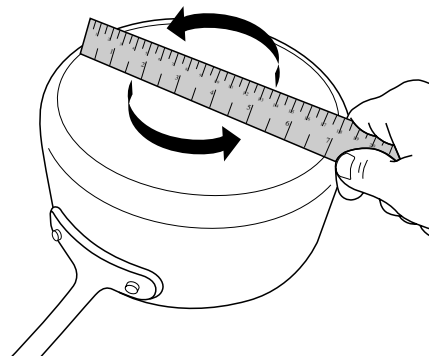
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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

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

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

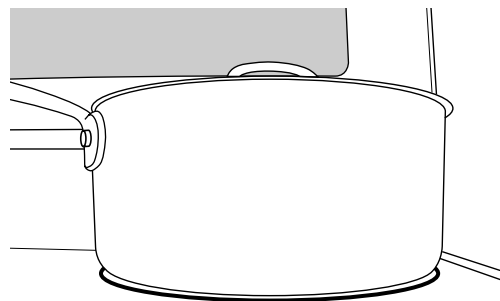
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Adecuado para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción. ■ Pueden dejar residuos de aluminio, que se reducirán si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	<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 vidrio de cerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero desigual. ■ Da resultados ideales con los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. ■ 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 esmaltado	<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 no uniforme. ■ 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 delineada en la superficie de cocción o el elemento de bobina. Los utensilios de cocina no deben superar la zona o elemento de cocción más de 1/2" (13 cm).



Envasado casero

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

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

USO DEL HORNO

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

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

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

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

Fahrenheit y Celsius.

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

Para cambiar: Mantenga presionada la flecha “arriba” de TIMER (temporizador) durante 5 segundos. Aparecerá “°F” o “°C” en la pantalla. Repita para volver al ajuste anterior.

Presione la tecla cancelar para salir del modo.

Tonos del teclado

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

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

Presione la tecla cancelar para salir del modo.

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.

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

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

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

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Modo Sabbath

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague. También puede programarse el modo Timed Bake (horneado programado) para mantener el horno encendido solo durante una parte del día de descanso. La característica de Oven Control Lockout (bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactiva durante el modo Sabbath. Después de fijar el modo Sabbath (modo de día de descanso), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (Temporizador de cocina) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán las teclas siguientes:

- Las fechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de Temp/Time
- La tecla cancelar

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

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

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

Antes de ingresar al modo Sabbath (día de descanso), se debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante todo el período del modo Sabbath. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath, permanecerá encendida durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath, permanecerá apagada durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. El abrir la puerta o presionar la tecla luz del horno no afectará la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath (modo de día de descanso).

En el día festivo, la temperatura puede cambiarse una vez que el horno esté en modo Sabbath (modo de día de descanso) presionando las fechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de Temp/Time. La temperatura del horno cambiará en 25°F (14°C) cada vez que se presione el botón. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

Para hornear usando el modo Sabbath (día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Para cambiar la temperatura, presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora).
3. Presione la tecla inicio.
4. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
5. Presione inicio mientras “SAb” está destellando para ingresar al modo Sabbath (día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso.

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

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de Temp/Time (Temperatura/hora) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de Cocción).
4. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de Temp/Time para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione la tecla inicio.
6. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
7. Presione inicio mientras “SAb” está destellando para ingresar al modo Sabbath (día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso. Se encenderán las luces de Bake (horneado), On (encendido) y Cook Time (tiempo de cocción).

Cuando termine el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagará, lo que indica el fin del ciclo.

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

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

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. Presione **BAKE** (Hornear).
2. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de **Temp/Time** para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de **Cook Time** (Tiempo de Cocción).
4. Presione las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” de **Temp/Time** para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione **DELAY START** (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de **Delay**.
6. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
7. Presione la tecla inicio.
8. Mantenga presionada **TIMER SET/OFF** (apagar temporizador) durante 5 segundos. Destellará “**SAb**” en la pantalla.
9. Presione la tecla inicio por 5 segundos para ingresar al modo **Sabbath** (Día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. “**SAb**” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo **Sabbath** y cumplirá las características del **Sabbath** religioso. Se encienden las luces indicadoras de **On** (encendido) y **Delay** (retraso).

Al cumplirse la hora de inicio, las luces indicadoras de **Bake** (horneado), **On** (encendido) y **Cook Time** (tiempo de cocción) se encenderán automáticamente. Cuando termine el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

Al presionar la tecla **Cancel** (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo **Sabbath** o modo de descanso).

Mantener caliente

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

IMPORTANTE: Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. Se pueden mantener hasta 1 hora; sin embargo, los panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con la función **Keep Warm** (mantenimiento caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La característica de **Keep Warm** (mantenimiento caliente) permite mantener los alimentos cocinados a una temperatura lista para servirse.

Forma de uso:

1. Presione **KEEP WARM** (Tibia).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de **Temp/Time** (temperatura/hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima.
3. Presione la tecla **Start** (Inicio).
4. Coloque ahora el alimento en el horno.

Papel de aluminio

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

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

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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

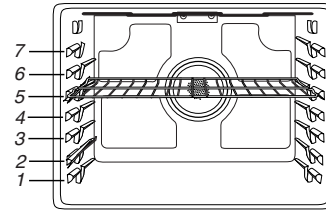
Utensilios para hornear

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

Parrillas

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

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

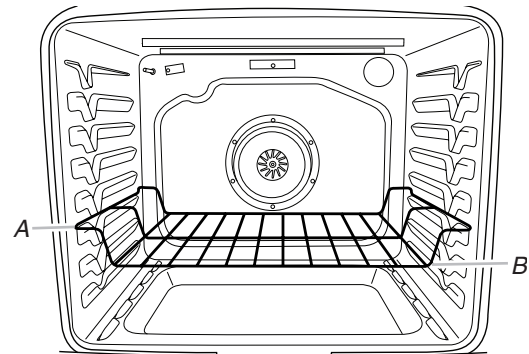


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

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

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

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



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

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

Cocción en varias parrillas

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

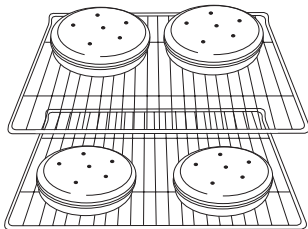
Dos parrillas (con convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

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

Horneado de galletas y pasteles de capas en dos parrillas

Horneado de pasteles de capas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Horneado), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 6. Deje un espacio de al menos 3" (7,7 cm) entre la parte delantera de las parrillas y los pasteles delanteros.

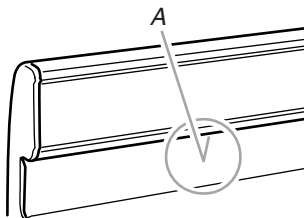


Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en 2 parrillas, use la función Convection Bake (Horneado por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 6 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2.

Si no dispone de la función Convection Bake (Horneado por convección), utilice la función Bake (Horneado) estándar.

Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

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

Cómo hornear y asar

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 la cocción y de la limpieza 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.

Precalentamiento

Cuando se presiona inicio, el horno empieza el precalentamiento. Una vez que alcance los 100 °F (38 °C), la temperatura en la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla.

El tiempo necesario para precalentar el horno a 350 °F (177 °C) será aproximadamente de 10 a 15 minutos, según el modelo.

Tecnología Frozen Bake™

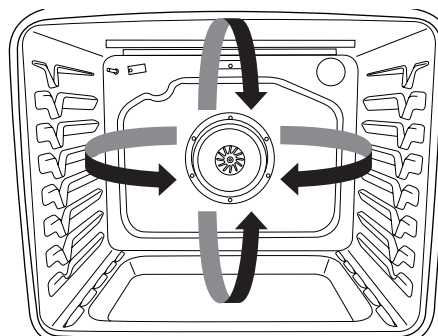
La tecnología Frozen Bake™ regula automáticamente el tiempo de horneado fijado por el fabricante mediante la combinación de precalentamiento y horneado con el fin de ofrecer excelentes resultados con alimentos congelados envasados sin necesidad de espera. Se pueden elegir seis opciones preprogramadas 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 recipiente en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrilla recomendadas para el horneado de congelados en la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" y hornee un solo paquete o charola por vez. 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 si lo desea o que finalice el ciclo.

Cocción por convección

(en algunos modelos)

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.



Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos se cocinan a una temperatura de 25°F (15°C) más baja que en un horno térmico estándar y el tiempo de cocción se puede acortar hasta en un 30%.

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

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

Tiempo de cocción (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar un tiempo de cocción:

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para el horno seleccionado.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione la tecla inicio. El temporizador iniciará la cuenta regresiva del tiempo de cocción una vez que el horno haya terminado de precalentarse. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione la tecla cancelar para el horno seleccionado y se borrará la pantalla.

Para ajustar un tiempo de cocción y tiempo de detención:

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para el horno seleccionado.
4. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay.
6. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time para fijar la hora del día.
7. Presione la tecla inicio.

Para cambiar los ajustes de la temperatura y/o el tiempo en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4. Para cancelar el tiempo de retraso actual e ingresar un tiempo de retraso distinto, presiones CANCEL (Cancelar) y repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione la tecla cancelar para el horno seleccionado y se borrará la pantalla.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de limpieza

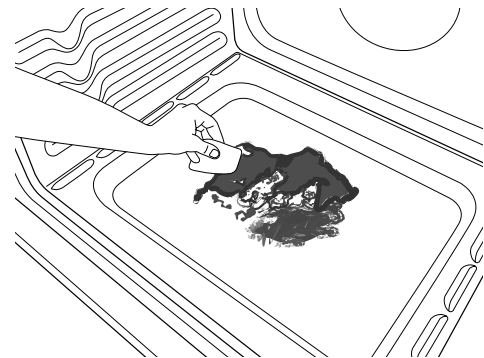


La tecnología AquaLift® es una solución de limpieza innovadora que utiliza calor y agua para aflojar los derrames quemados adheridos en el horno en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza presenta una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

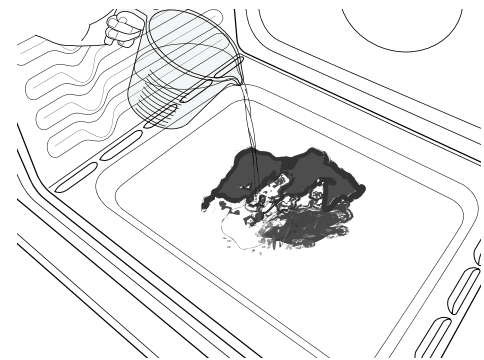
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor que 200°F (93°C), aparecerá "Oven Cooling" (Enfriamiento del horno) en la pantalla y el ciclo de limpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se haya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

Para limpiar:

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



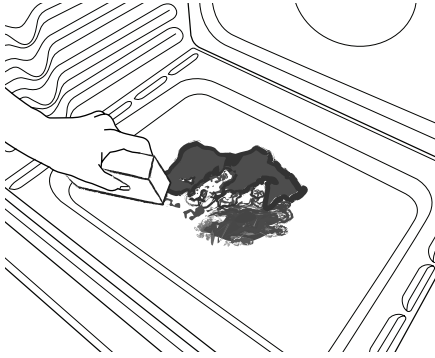
2. Vierta 1³/₄ tazas (14 oz [414 mL]) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta del horno.



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

3. Presione AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift) y, después, inicio en el panel de control del horno.
4. Espere 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo Clean (Limpieza).
5. Presione la tecla cancelar al final del ciclo. Se puede presionar cancelar en cualquier momento para detener el ciclo de limpieza.

6. Retire el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño de inmediato una vez que el ciclo de limpieza esté completo. Gran parte de las 1 3/4 tazas (14 oz [414 mL]) de agua permanecerá en el horno después de que se complete el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en el piso del horno para facilitar la limpieza.



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

IMPORTANTE: No use productos de limpieza para hornos.

El uso de sustancias químicas, incluso productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal, puede causar daños permanentes a la superficie de porcelana del interior del horno.

NOTAS:

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie del piso de la cavidad del horno esté cubierta con agua al comienzo del ciclo de Clean (Limpieza).
- Para obtener resultados óptimos, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en el piso del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del ciclo Clean (Limpieza), inserte un paño o una toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco delantero para evitar que el agua se derrame sobre el frente de la estufa y el piso.
- Será más difícil quitar suciedad acumulada después de varios ciclos de cocción con el ciclo Clean (Limpieza).
- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpieza tipo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar suciedad rebelde en las paredes de la cavidad, la puerta y el piso del horno. Para obtener resultados óptimos, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo Clean (Limpieza) adicional para la suciedad rebelde.
- El limpiador para electrodomésticos de cocina affresh® y el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para limpiar el piso, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh®, se recomienda limpiar también la cavidad con agua destilada. Consulte la sección "Accesorios" para obtener información sobre cómo hacer un pedido.
- Para obtener kits de limpieza con tecnología AquaLift® adicionales, haga un pedido de la pieza número W10423113RP. Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".
- Para pedir asistencia con la tecnología AquaLift®, llame al **1-877-258-0808** en EE. UU. o al **1-800-807-6777** en Canadá; o bien, visite nuestro sitio web en whirlpoolcorp.com/aqualift.

Limpieza general

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

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

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

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

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

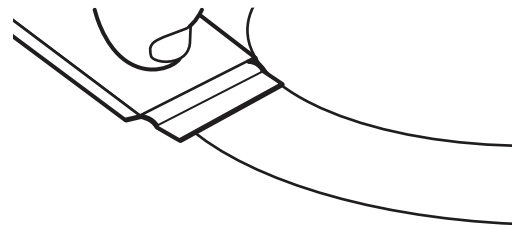
No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

IDRIO DE CERÁMICA

Método de limpieza:

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

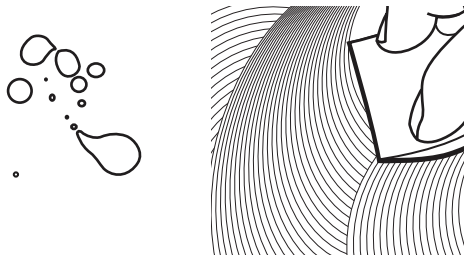
1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.



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

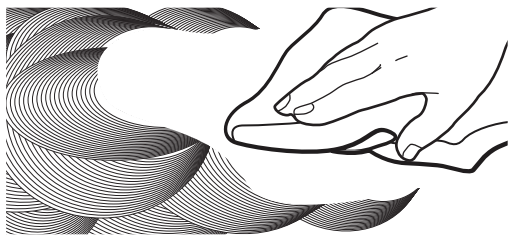
Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

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



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

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



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

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

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

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

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

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

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

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

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza:
Consulte la sección “Ciclo de limpieza”.

Luz del horno

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

Para hacer un reemplazo:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

En Estados Unidos:

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

En Canadá:

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

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

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desenchufado. Conéctelo a un enchufe con conexión a tierra. Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos. Sustituya el fusible o rearme el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista. Aparece un código de error F9 o F9 E0 en la pantalla: Es posible que se haya hecho mal el cableado del contacto eléctrico de la casa. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.
La superficie de cocción no funciona	La perilla del control no está fijada correctamente. Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste. En los modelos con vidrio de cerámica, se ha fijado el bloqueo de control del horno. Vea la "Bloqueo de control" en la sección "Guía de características".
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	El utensilio de cocina no es del tamaño adecuado: Use utensilios de cocina que tengan aproximadamente el mismo tamaño que la zona, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los recipientes no deben superar la zona de cocción más de 1/2" (13 mm).
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor incorrecto. Consulte la sección "Superficie de cocción". La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste High (Alto)	El elemento se enciende y se apaga debido a un limitador de temperatura: Ese es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso.
El horno no funciona	Se ha ajustado el inicio diferido: Vea la sección "Controles electrónicos del horno". Control Lock (bloqueo de controles) está activado: Mantenga presionado CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) durante 3 segundos para desbloquear. El control está en Demo Mode (Modo de demostración): El modo de demostración desactiva todos los elementos del horno. Vea "Modo de demostración" en la sección "Controles electrónicos del horno". Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno: Vea la sección "Controles electrónicos del horno".
La temperatura del horno está demasiado alta o demasiado baja	La temperatura del horno debe regularse: Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".
Las luces indicadoras del horno destellan	Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa: Vea "Pantalla de control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si las luces indicadoras continúan destellando, solicite servicio técnico.
La pantalla muestra mensajes	Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla): Borre la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de características". Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número): Según el modelo, presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla. Vea "Pantalla de control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico.
El ciclo de limpieza no actuó con todos los derrames	Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiadas salpicaduras en las paredes y las puertas del horno: Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. Use el kit de limpieza con tecnología AquaLift®. Vea la sección "Ciclo de limpieza" para obtener más información.

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

ACCESORIOS

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

Kit completo de limpieza para la superficie de cocción

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

Toallitas affresh® para limpiar acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable)
Referencia para pedido W10355049

Limpiador para superficies de cocción affresh®

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

Almohadillas de limpieza para superficies de cocción

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

Limpiador affresh® para acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable)
Referencia para pedido W10355016

Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos

Referencia para pedido W10355010

Kit de limpieza de hornos AquaLift®

Pida la pieza número W10423113RP

Raspador para superficies de cocción

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

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Juego para enlatado

(modelos con bobina)
Pida la pieza número 242905

Comal tipo gourmet

Pida la pieza número W10432544

Parrilla plana estándar para horno

Pida el número de pieza W10551060

Rejilla dividida para horno

Pida la pieza número 4396927

Parrilla de horno de máxima capacidad

Pida la pieza número WPW10289145

Charola para asar y rejilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

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

Referencia para pedido W10123240

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL®

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

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

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

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

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

Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool

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

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



www.whirlpool.com/product_help

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

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

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

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

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

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

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

11/14

NOTA:

