



# GAS RANGE USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new range at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). In Canada, visit our website at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

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

Model Number \_\_\_\_\_ Serial Number \_\_\_\_\_

## Table of Contents

<b>RANGE SAFETY</b> .....	<b>2</b>
The Anti-Tip Bracket .....	3
<b>FEATURE GUIDE</b> .....	<b>4</b>
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>6</b>
Griddle .....	6
Sealed Surface Burners .....	6
Surface Grates .....	7
Burner Size .....	8
Cookware .....	8
Home Canning .....	8
<b>OVEN USE</b> .....	<b>9</b>
Electronic Oven Controls .....	9
Sabbath Mode .....	11
Aluminum Foil .....	11
Positioning Racks and Bakeware .....	11
Oven Vent .....	12
Baking and Roasting .....	12
Broiling .....	13
Convection Cooking .....	13
Proofing Bread .....	13
Cook Time .....	13
<b>RANGE CARE</b> .....	<b>14</b>
Clean Cycle .....	14
General Cleaning .....	15
Oven Light .....	16
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>16</b>
<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>19</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>20</b>

# 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.

**WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch.
  - Do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

**WARNING:** Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

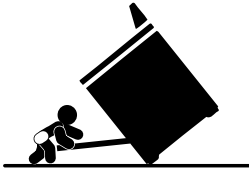
State of California Proposition 65 Warnings:

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.

## The Anti-Tip Bracket

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



### ⚠ WARNING

#### Tip Over Hazard

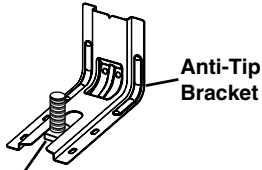
A child or adult can tip the range and be killed.

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

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

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

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



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.

## 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.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **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 – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

#### For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# FEATURE GUIDE

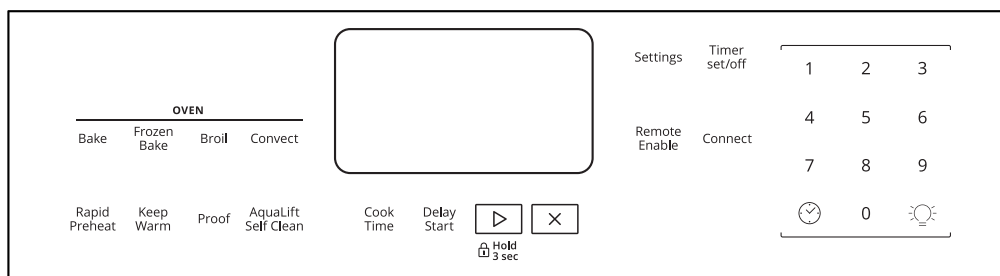
These instructions cover several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual for more detailed instructions or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service section at [www.whirlpool.ca](http://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
	<b>Clock</b>	<p>The Clock can use a 12- or 24-hour cycle. See the “Electronic Oven Controls” section.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Clock keypad.</li> <li>2. Press 1 for automatic setup or 2 for manual setup.</li> <li>3. Press 3 for AM or 6 for PM.</li> <li>4. Use the number keypad to set the time of day.</li> <li>5. Press the Start keypad to save the setting.</li> </ol>
	<b>Oven cavity light</b>	<p>The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Oven Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.</p>
<b>TIMER SET/ OFF</b>	<b>Oven timer</b>	<p>The timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press TIMER SET/OFF.</li> <li>2. Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter 2.</li> <li>3. Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown.</li> <li>4. Press TIMER SET/OFF twice to cancel the timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.</li> <li>5. If the timer is running, but not in the display, press TIMER SET/OFF to display the countdown for 5 seconds.</li> </ol>
	<b>Cooking start/ Oven control lockout</b>	<p>The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.</p> <p><b>To access Oven Control Lockout:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the oven is off.</li> <li>2. Press and hold the Start keypad for 3 seconds.</li> <li>3. A tone will sound and a lock will be displayed.</li> <li>4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.</li> </ol>
	<b>Range function</b>	<p>The Cancel keypad stops any oven function except the Clock and Timer.</p>
<b>BAKE</b>	<b>Baking and roasting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BAKE.</li> <li>2. Press the number keypads to set the desired temperature.</li> <li>3. Press the Start keypad.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>

Keypad	Feature	Instructions
<b>BROIL</b>	<b>Broiling</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press BROIL.</li> <li>2. Select the broiling temperature by pressing 1 – High, 2 – Med, or 3 – Low.</li> <li>3. Press the Start keypad and allow the oven to preheat for 5 minutes.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Position the cookware in the oven and close the door.</li> <li>6. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>
<b>CONVECT</b>	<b>Convection baking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press CONVECT until the desired convection mode appears in the display.</li> <li>2. Press the Start keypad.</li> <li>3. Press the number keypads to set the desired temperature.</li> <li>4. Press the Start keypad.</li> <li>5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4.</li> <li>6. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>
<b>FROZEN BAKE</b>	<b>Prepackaged food</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Position the food on a flat rack in the oven on rack position 4. See the “Positioning Racks and Bakeware” section. <b>NOTE:</b> Cook only one package of frozen food at a time when using Frozen Bake™ Technology.</li> <li>2. Press FROZEN BAKE.</li> <li>3. Press the number keypad to select the desired food option.</li> <li>4. Press the number keypads to set the temperature as recommended on the food packaging.</li> <li>5. Press COOK TIME.</li> <li>6. Press the number keypads to set the maximum cook time as recommended on the food packaging.</li> <li>7. Press the Start keypad. The range will calculate the best cook time based on the current oven temperature. <b>NOTE:</b> The cook time that appears in the display is the estimated required cook time as calculated by the oven control. It may be different than the time you entered. A beep will alert you to check the food’s doneness with at least 2 minutes remaining on the timer. Follow the prompts on the display to select more time if desired.</li> <li>8. At the end of the cook time, a beep will alert you to check the food’s doneness. Follow the prompts on the display to select more time if desired. Unless more time is selected, the bake element turns off.</li> <li>9. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>
<b>PROOF</b>	<b>Proofing bread</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place prepared dough in oven. Press PROOF.</li> <li>2. Press the Start keypad.</li> <li>3. Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.</li> <li>4. Press the Cancel keypad when finished proofing. Refer to the “Proofing Bread” section for more information.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b>	<b>Hold warm</b>	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press KEEP WARM.</li> <li>2. Set the desired temperature between 145°F and 190°F (63°C and 88°C) using the number keypads. The default temperature is 170°F (77°C).</li> <li>3. Press the Start keypad.</li> <li>4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3.</li> <li>5. Press the Cancel keypad when finished.</li> </ol>
<b>DELAY START</b>	<b>Delayed start</b>	<p>Delay Start is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.</p>
<b>COOK TIME</b>	<b>Cook time</b>	<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. Delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Cook Time or a Delayed Cook Time, see the “Cook Time” section.</p>
<b>AQUALIFT SELF CLEAN</b>	<b>Self-Clean cycle</b>	See the “Self-Cleaning Cycle” section.
<b>REMOTE ENABLE</b>	<b>Enable remote app control</b>	Press REMOTE ENABLE to enable the ability to utilize the Whirlpool® app.
<b>CONNECT</b>	<b>Connect to Wi-Fi</b>	Press and hold CONNECT while your router’s WPS indicator light is blinking to connect your range to your Wi-Fi network. See the Connectivity Handout for more detailed instructions.

# COOKTOP USE

## ⚠️ WARNING



### Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

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

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to Ignite.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.

### To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to Ignite.  
All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to Ignite will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between High and Low.

**REMEMBER:** When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

### Power™ Burner Feature

The front burner is designed to give maximum power when fully on. It can be used to rapidly bring liquid to a boil and to cook large quantities of food.

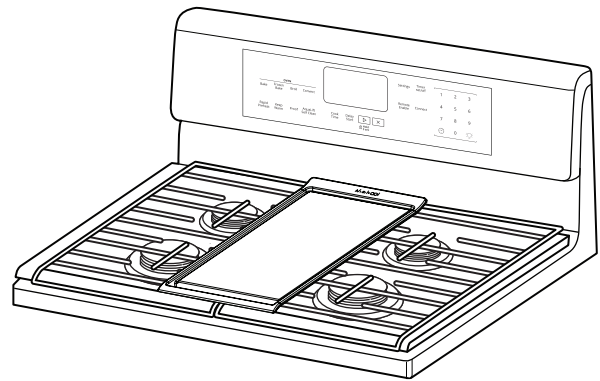
### AccuSimmer® Burner Feature

The AccuSimmer® feature allows for more precise simmering and low temperature cooking. It is the right rear burner.

### Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to Ignite. After burner lights, turn knob to setting.

## Griddle



### To Use the Griddle:

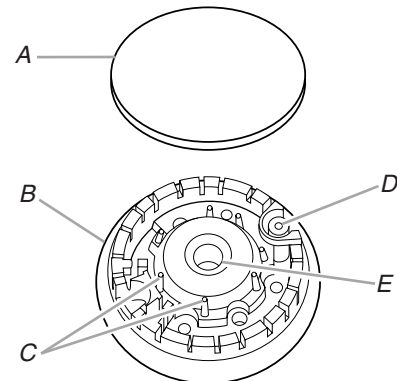
1. Locate the griddle on the right side grate as shown. The locating feet on the bottom of the griddle will engage the grate tines to keep the griddle from sliding.
2. Before each use, brush on a thin layer of cooking oil to keep food from sticking. Cooking sprays may leave a sticky residue on the griddle that is hard to remove.
3. Preheat the griddle for 5 minutes. Preheating the griddle slowly will ensure even heat distribution and will avoid warping the griddle.
4. For preheating and cooking, set the front burner to the lowest heat setting and the rear burner to medium-high heat for best performance.

**NOTE:** The griddle may also be used on the left side grate. For best results, the rear burner setting should be set to Medium-Low or Medium and the front burner setting should be set to Low.

### To Clean the Griddle:

1. Let the griddle cool, then empty the drip tray.
2. See the “General Cleaning” section for cleaning instructions.
3. Store griddle in a cool dry place.

## Sealed Surface Burners

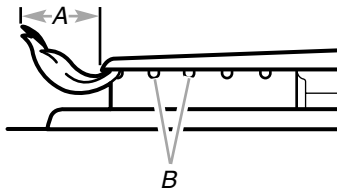


- A. Burner cap
- B. Burner base
- C. Alignment pins
- D. Igniter
- E. Gas tube opening

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

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

**Gas tube opening:** Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil, and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



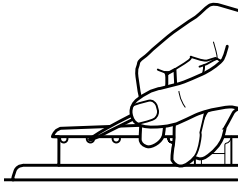
A. 1-1/2" (2.5-3.8 cm)  
B. Burner ports

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

**To Clean:**

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

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



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



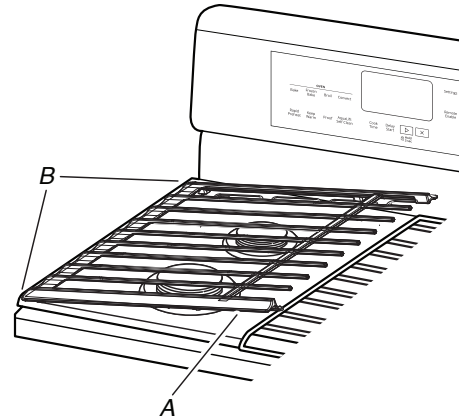
A. Incorrect  
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

## Surface Grates

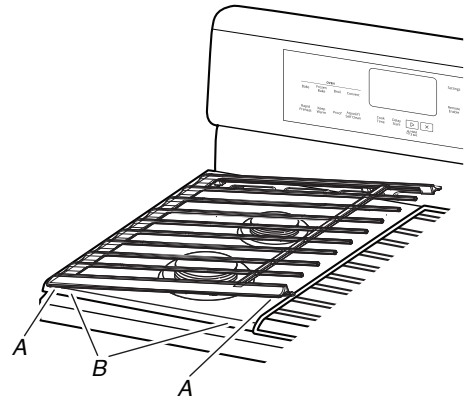
The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

To ensure proper positioning, align bumpers on grate bottom with the indentations in the cooktop.



A. Bumpers  
B. Alignment indentations

The surface grates interlock using the hook on one end of the grate and the indent on the other. To remove the grates, lift the rear of the left grate off the hook, and then lift the front of the right grate off the hook and pull apart. To replace the grates, replace the left grate first. Place the front indent of the right grate over the hook of the left grate, and then lift the rear of the left grate and place the indent over the hook on the right grate.



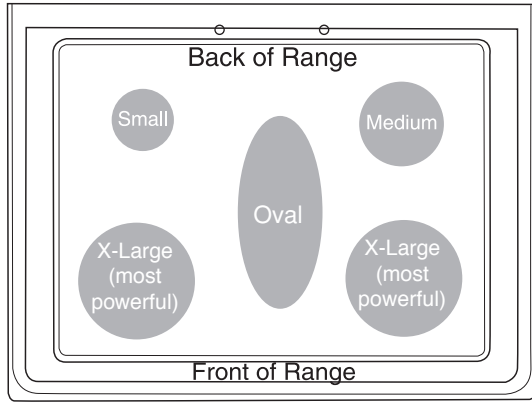
A. Hook  
B. Indent

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor due to the high temperatures of the gas flame.



## Burner Size

Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.



Burner Size	Recommended Use
<b>Small</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Low-heat cooking</li> <li>■ Melting chocolate or butter</li> </ul>
<b>Medium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Multipurpose burner</li> </ul>
<b>Oval</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Multipurpose burner</li> </ul>
<b>Extra-Large</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Most powerful burner</li> <li>■ For large cookware</li> </ul>

## Cookware

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

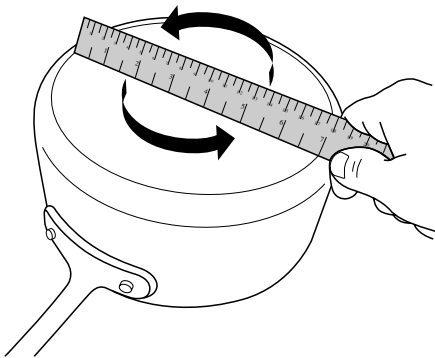
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

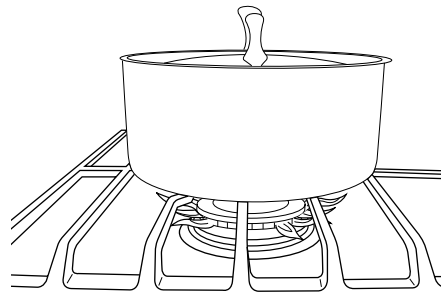
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

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

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



## Home Canning

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

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



---

# OVEN USE

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

- Gas valves may make a “popping” sound when opening or closing
- Igniters will “click” several times until a flame is sensed

- A “poof” sound is heard when a Bake or Broil burner ignites. 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.

---

## Electronic Oven Controls

### Control Display

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

### Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

#### One Tone

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

#### Three Tones

- Invalid keypad press

#### Four Tones

- End of cycle

Use Settings to change the tone settings.

### Energy Save

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

#### To Activate the Energy Save Mode:

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

#### To Deactivate the Energy Save Mode:

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

### Clock

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

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

### Settings

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

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

Press the Cancel keypad to exit Settings.

#### Fahrenheit and Celsius

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

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

#### Audible Tones Disable

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

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

#### Sound Volume

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

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

## End of Cycle Tone

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

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

## Keypress Tones

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

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

## Reminder Tones Disable

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

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

## 12/24 Hour Clock

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

## Demo Mode

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

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

## Sabbath Mode

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

When the Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound and the displays will not indicate temperature changes.

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

### To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

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

## 12-Hour Shutoff

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

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

## Languages: Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press SETTINGS until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press 1 or 2 to select the desired language.
4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

## Oven Temperature Offset Control

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

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

### To Adjust Oven Temperature:

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

### OR

- Press the Start keypad to adjust the oven temperature calibration. Wait 10 seconds for the display to change, and then continue with Step 3.
3. Press 3 to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press 6 to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The offset range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
  4. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

## Sabbath Mode

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

When Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound and the displays will not indicate temperature changes.

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

### To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS until "SABBATH" is displayed. "OFF. Press (1) for On" will scroll in the display.
2. Press 1. "ON. Press (1) for Off" will scroll in the display. Sabbath mode can be activated for baking.

3. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

**NOTE:** To disable Sabbath mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

### To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press the Start keypad.

For timed cooking in Sabbath mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press the Start keypad.

4. Press SETTINGS. Then press 7. "SAB" will appear in the display.

### To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

**NOTE:** The temperature adjustment will not appear on the display and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.

2. Press the Start keypad.

### To Deactivate Sabbath Mode:

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

## 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.

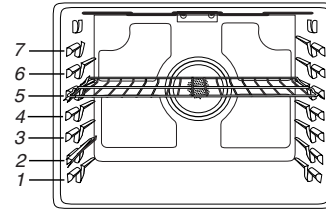
### Bakeware

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 chart as a guide.

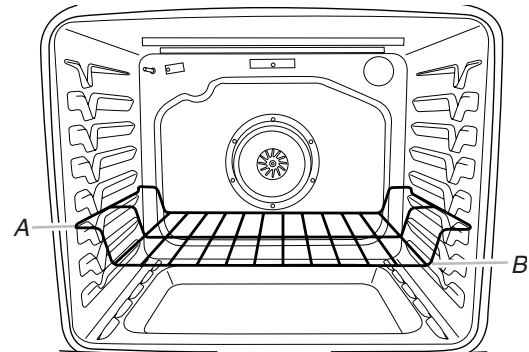


The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

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

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

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



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

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

## Multiple Rack Cooking

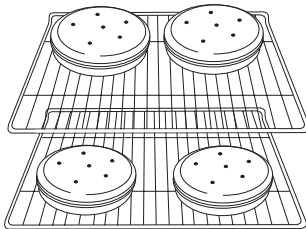
Two-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

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

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

## Baking Layer Cakes on Two Racks

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



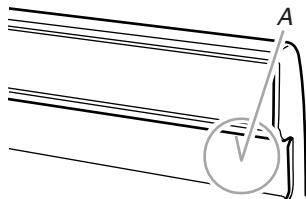
## Baking Cookies

For best results when baking cookies on two racks, use the Convection Bake function, a flat rack in rack position 6, and a flat rack in rack position 3.

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

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

## Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the 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. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during Bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

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

## Preheating

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

## Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Rapid Preheat. Press RAPID PREHEAT and follow the oven control prompts, or, if preheating has already started, simply press RAPID PREHEAT. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the rapid preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

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

## Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

**NOTE:** On models with convection, the convection fan may run in the non-convection Bake mode to improve oven performance.

## Frozen Bake™

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

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



## Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 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 broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking is. 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.

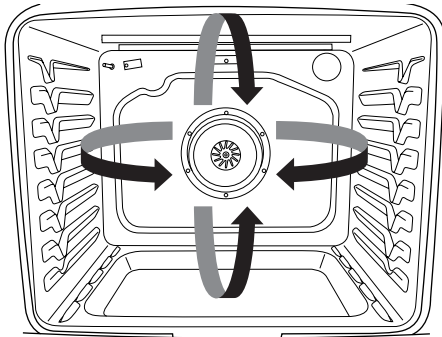
If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the “Accessories” section for more information.

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

## Convection Cooking

Convection (Fan) cooking cycles the bake burner on and off in intervals while the fan circulates the hot air. 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.

**IMPORTANT:** With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature or at a shorter time. This range automatically reduces the set oven temperature by 25°F (15°C) for convection cooking.



During convection cooking, the bake and broil burners and convection element cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

**NOTE:** The convection fan will turn on approximately 5 minutes into any convection cycle.

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

**NOTE:** The oven door must be closed for convection broiling.

### Convection (True) and Convection (Fan)

When convection baking, broiling or roasting, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C).

### Convect Options

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

Convect Roast - Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.

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

## Proofing Bread

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

### To Proof:

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

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

1. Press PROOF.
2. Press the Start keypad.

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

3. Press the Cancel keypad when finished proofing.

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

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

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

### To Set a Delayed Timed Cook:

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

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime after pressing the Start keypad by repeating steps 2 through 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

7. Press the Cancel keypad to clear the display.

# RANGE CARE

## Clean Cycle

# AquaLift®

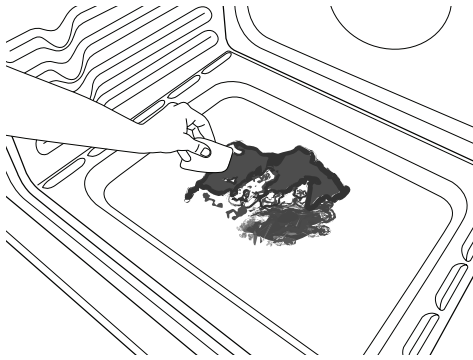
Self-Cleaning  
Technology

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

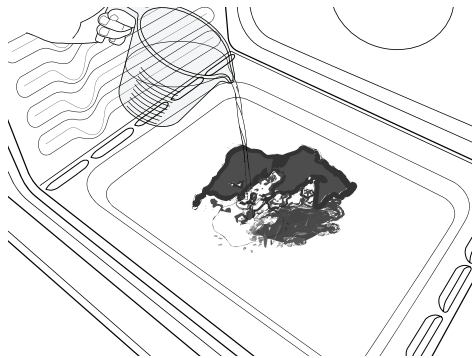
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), "OVEN COOLING" will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

### To Clean:

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



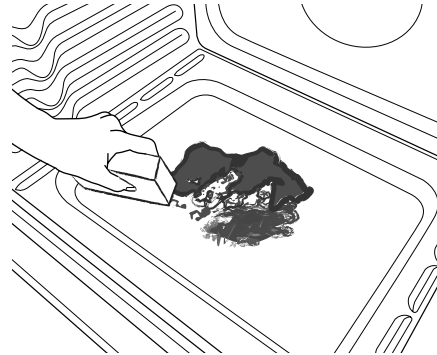
2. Pour 1¾ cups (14 oz [414 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven, and close the oven door.



**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 AQUALIFT SELF 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 1¾ 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 the Frequently Asked Questions section of our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). In Canada, reference the Customer Service section at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

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

---

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

#### Cleaning Method:

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

---

### STAINLESS STEEL (on some models)

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

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

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

---

### METALLIC PAINT (on some models)

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

---

### PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

#### Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:  
Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):  
Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.  
Although the burner grates are durable, they may lose their shine and/or discolor when washed in a dishwasher.

---

### SURFACE BURNERS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Clean cycle.

Do not clean in dishwasher.

#### Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:  
Clean as soon as cooktop, grates, burners, and caps are cool.

---

### 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.

---

### GRIDDLE

To avoid damaging the nonstick surface, do not clean the griddle in the dishwasher, or use steel wool and abrasive cleaners.

#### Cleaning method:

- Mild detergent

---

### 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 this manual and scan the code there with your mobile device, or visit [producthelp.whirlpool.com](http://producthelp.whirlpool.com). In Canada, visit [www.whirlpool.ca](http://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..

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**  
**Plug into a grounded 3 prong outlet.**  
**Do not remove ground prong.**  
**Do not use an adapter.**  
**Do not use an extension cord.**  
**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

Problem	Possible Causes	Solutions
<b>Nothing will operate</b>	Power supply cord is unplugged.	Plug into a grounded 3-prong 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.
	Main or regulator gas shut-off valve is in the off position.	See the Installation Instructions.
	The range is improperly connected to the gas supply.	Contact a trained repair specialist or see the Installation Instructions.
<b>Surface burners will not operate</b>	The control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	Air in the gas lines	If this is the first time the surface burners have been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Clogged burner ports	See the “Sealed Surface Burners” section.
<b>Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy</b>	Clogged burner ports	See the “Sealed Surface Burners” section.
	Burner caps positioned improperly	See the “Sealed Surface Burners” section.
	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician or see the “Warranty” section for contact information.

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>Solutions</b>
<b>Excessive heat around cookware on cooktop</b>	Cookware and flame are not matched.	The cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.
<b>Cooktop cooking results not what expected</b>	Improper cookware	Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of a medium-to-heavy thickness.
	Control knob set to incorrect heat level	See the “Cooktop Use” section.
	Range is not level	Level the range. See the Installation Instructions.
<b>Oven will not operate</b>	Air in the gas lines	If this is the first time the oven has been used, turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	Control is locked.	Press and hold the Start keypad for 3 seconds to unlock.
	Control is in Demo Mode.	Press and hold the Start keypad for 10 seconds to exit Demo Mode. Demo Mode is used for display models in a showroom.
	Electronic oven control set incorrectly	See the “Electronic Oven Controls” section.
<b>Oven burner flames are yellow or noisy</b>	Range converted improperly	If propane gas is being used, contact a service technician.
<b>Oven temperature too high or too low</b>	Oven temperature needs adjustment.	See “Oven Temperature Control” in the “Electronic Oven Controls” section.
<b>Convection fan not working</b>	The convection cycle is in the first 5 minutes of operation.	This is normal. The convection fan will start running approximately 5 minutes into the cycle.
	Oven door is open.	If the oven door is opened during convention cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.
<b>Display shows messages</b>	Power failure (display shows flashing time)	Clear the display. On some models, reset the clock, if needed. See the “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.
	Start needs to be pressed so a cycle can begin (display shows “PUSH” or “PSH”).	See the “Start” keypad feature in the “Feature Guide” section.
<b>Mineral deposits are left on the oven bottom after the Clean cycle</b>	Tap water was used in the Clean cycle.	Use distilled or filtered water in the Clean cycle. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.
	Range is not level.	Mineral deposits will collect on dry areas of the oven bottom during the Clean cycle. Level the range. See the Installation Instructions. To remove deposits, use a cloth soaked with vinegar. Then use a cloth dampened with water to thoroughly remove any vinegar residue.

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

## Noises

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>Solutions</b>
<b>Surface burner making popping noises</b>	Wet burner	Allow it to dry.
<b>Gas range noises during Bake and Broil operations</b> The following are some normal sounds with the explanations:	These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.	
Pop	Gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.	This is normal.
Click	The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.	This is normal.
	Convection fan relay is cycling on and off (on some models).	This is normal.
Woosh or poof	Bake or Broil burner is igniting.	This is normal.
<b>Oven burner flames are yellow or noisy</b>	Range converted improperly.	If propane gas is being used, contact a service technician.

---

# ACCESSORIES

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

## **Complete Cooktop Cleaner Kit**

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

## **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® Oven 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

## **Canning Unit Kit**

(coil models)  
Order Part Number 242905

## **Gourmet Griddle**

Order Part Number W10432539

## **Standard Flat Oven Rack**

Order Part Number W10551060

## **Split Oven Rack**

Order Part Number 4396927

## **Max Capacity Oven Rack**

Order Part Number W10289145

## **Porcelain Broiler Pan and Grid**

Order Part Number 4396923

## **Premium Broiler Pan and Roasting Rack**

Order Part Number W10123240

# WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

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

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

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

## IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit [www.whirlpool.com/product\\_help](http://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.**



[www.whirlpool.com/product\\_help](http://www.whirlpool.com/product_help)

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

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

### WHAT IS COVERED

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

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

### WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Whirlpool parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or 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 GAZ

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su nueva estufa en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). En Canadá, registre su estufa en [www.whirlpool.ca](http://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

<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....</b>	<b>46</b>
Soporte antivuelco .....	47
<b>GUÍA DE FUNCIONES.....</b>	<b>48</b>
<b>SUPERFICIE DE COCCIÓN.....</b>	<b>50</b>
Plancha.....	50
Quemadores de superficie.....	51
Rejillas de la superficie.....	51
Tamaño del quemador .....	52
Utensilios de cocina.....	52
Envasado casero.....	53
<b>USO DEL HORNO .....</b>	<b>53</b>
Controles electrónicos del horno.....	53
Modo Sabbath .....	55
Papel de aluminio.....	55
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear .....	55
Ventilación del horno.....	56
Cómo hornear y asar .....	57
Asado a la parrilla.....	57
Cocción por convección.....	58
Cómo hacer leudar el pan.....	58
Tiempo de cocción .....	59
<b>CUIDADO DE LA ESTUFA .....</b>	<b>59</b>
Ciclo de limpieza .....	59
Limpieza general .....	60
Luz del horno .....	61
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>62</b>
<b>ACCESORIOS.....</b>	<b>65</b>
<b>GARANTÍA.....</b>	<b>66</b>

# SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

**ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.**

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**
  - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico.
  - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
  - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

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.

**ADVERTENCIA:** Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por las organizaciones de códigos locales.

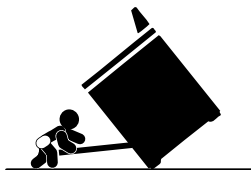
Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".



## 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

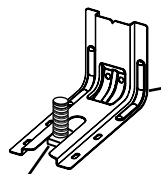
**Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.**

**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.

## 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 SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la intoxicación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa o en el respaldo de protección de una estufa - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.

- Instalación apropiada – Al instalar la estufa debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con *el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de cocina.

**Para estufas de gas de limpieza automática –**

- Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de limpieza.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# GUÍA DE FUNCIONES

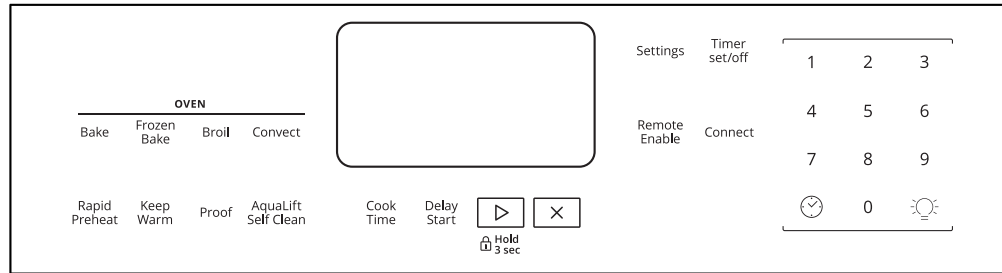
Estas instrucciones describen varios modelos; Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte estas instrucciones o la sección de Preguntas frecuentes (FAQ) de nuestro sitio web en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, visite nuestro sitio web en [www.whirlpool.ca](http://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
	<b>Reloj</b>	<p>El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione la tecla reloj.</li> <li>2. Presione 1 para la configuración automática o 2 para la configuración manual.</li> <li>3. Presione 3 para AM o 6 para PM.</li> <li>4. Utilice las teclas numéricas para fijar la hora.</li> <li>5. Presione la tecla inicio para guardar el ajuste.</li> </ol>
	<b>Luz de la cavidad del horno</b>	<p>La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Con la puerta del horno cerrada, presione la tecla luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.</p>
<b>TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el Temporizador)</b>	<b>Temporizador del horno</b>	<p>El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la duración en hr-min-min. No es necesario ingresar ceros iniciales. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese 2.</li> <li>3. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el Temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno.</li> <li>5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el Temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.</li> </ol>
	<b>Inicio de cocción/ Bloqueo de controles del horno</b>	<p>Con la tecla inicio se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona inicio en un plazo de 2 minutos después de haber presionado una tecla, la función se cancela y en la pantalla aparece la hora del día</p> <p><b>Para tener acceso bloqueo de controles del horno:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que el horno esté apagado.</li> <li>2. Oprima y sostenga el botón de inicio durante 3 segundos.</li> <li>3. Sonará un tono y se desplazará “Control Locked” (Bloqueo de Control); luego aparecerá en la pantalla “Locked” (Bloqueado).</li> <li>4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.</li> </ol>
	<b>Función de la estufa</b>	<p>El botón cancelar detiene cualquier función del horno, con excepción de reloj y Timer (Temporizador).</p>

Teclado	Característica	Instrucciones
<b>BAKE (Hornear)</b>	<b>Cómo hornear y asar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BAKE (Hornear).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada.</li> <li>3. Presione la tecla inicio.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>
<b>BROIL (Asar a la parrilla)</b>	<b>Asado a la parrilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BROIL (Asar a la parrilla).</li> <li>2. Seleccione la temperatura para asar presionando 1 - Alta, 2 - Medio, o 3 - Baja.</li> <li>3. Presione la tecla inicio y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno.</li> <li>6. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>
<b>CONVECT (Convección)</b>	<b>Horneado por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT (convección) hasta que aparezca el modo que desee.</li> <li>2. Presione la tecla inicio.</li> <li>3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada.</li> <li>4. Presione la tecla inicio.</li> <li>5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>6. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>
<b>FROZEN BAKE (Hornear congelados)</b>	<b>Alimentos previamente empacutados</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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". <b>NOTA:</b> Cocine uno solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™.</li> <li>2. Presione FROZEN BAKE (Hornear congelados).</li> <li>3. Presione el botón numérico para seleccionar la opción deseada de alimento.</li> <li>4. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura según lo recomiende el envase de los alimentos.</li> <li>5. Presione COOK TIME (tiempo de cocción).</li> <li>6. Presione los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase de los alimentos.</li> <li>7. Presione la tecla inicio. La estufa calculará el mejor tiempo de cocción y mostrará el tiempo de horneado ajustado en la pantalla. <b>NOTA:</b> El tiempo de cocción que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción requerido estimado según lo calcula el control del horno. Puede ser diferente del tiempo que usted haya introducido. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos al menos 2 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea.</li> <li>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.</li> <li>9. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>
<b>PROOF (Leudar)</b>	<b>Cómo hacer leudar el pan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque la masa preparada en el horno. Presione PROOF (Leudar).</li> <li>2. Presione la tecla inicio.</li> <li>3. Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.</li> <li>4. Presione la tecla cancelar cuando haya terminado de leudar. Consulte la sección "Cómo hacer leudar el pan" para obtener más información.</li> </ol>
<b>KEEP WARM (Mantener caliente)</b>	<b>Mantenimiento caliente</b>	<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"> <li>1. Presione KEEP WARM (mantenimiento caliente).</li> <li>2. Fije la temperatura deseada entre 145 °F (63 °C) y 190 °F (88 °C) con los botones numéricos. La temperatura predeterminada es de 170 °F (77 °C).</li> <li>3. Presione la tecla inicio.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.</li> </ol>
<b>DELAY START (Inicio diferido)</b>	<b>Inicio diferido</b>	<p>Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción Programada) o Delayed Timed Cook (Cocción Programada Diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".</p>

Teclado	Característica	Instrucciones
<b>COOK TIME (Tiempo de cocción)</b>	<b>Cocción temporizada</b>	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. Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección "Tiempo de cocción".
<b>AQUALIFT SELF CLEAN</b>	<b>Ciclo de limpieza</b>	Vea la sección "Ciclo de limpieza".
<b>REMOTE ENABLE (Inhabilitar remoto)</b>	<b>Habilitar el control remoto con la aplicación</b>	Presione REMOTE ENABLE (Habilitar remoto) para habilitar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool®.
<b>CONNECT (Conectar)</b>	<b>Conectar con Wi-Fi</b>	Mantenga presionado CONNECT (Conectar) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red Wi-Fi. Vea la sección "Configuración de la conectividad" para obtener instrucciones más detalladas.

## SUPERFICIE DE COCCIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de Incendio

**No permita que la llama del quemador se extienda más allá de la orilla de la cacerola.**

**Apague todos los controles cuando no esté cocinando.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.**

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran hasta Ignite (Encendido).

Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

#### Para ajustar:

- Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta Ignite (Encendido).  
Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada hasta Ignite (Encendido).
- Gire la perilla a cualquier posición entre High (Alto) y Low (Bajo).

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

#### Característica de quemador Power™

El quemador delantero está diseñado para ofrecer una intensidad máxima cuando está encendido al máximo. El quemador delantero está diseñado para ofrecer una intensidad máxima cuando está encendido al máximo.

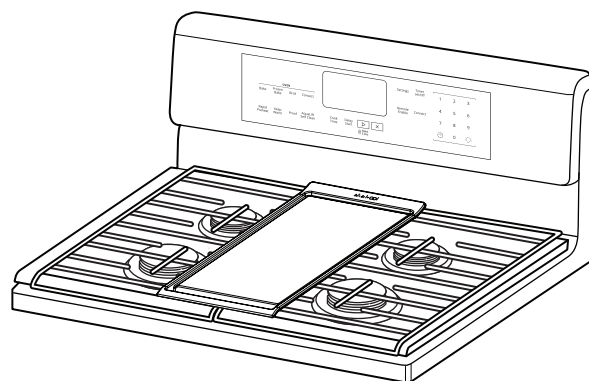
#### Característica de quemador AccuSimmer®

La característica AccuSimmer® permite una cocción a fuego lento y cocción a baja temperatura con mayor precisión.

#### Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en sentido antihorario hasta Ignite (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

#### Plancha



#### Para usar la plancha:

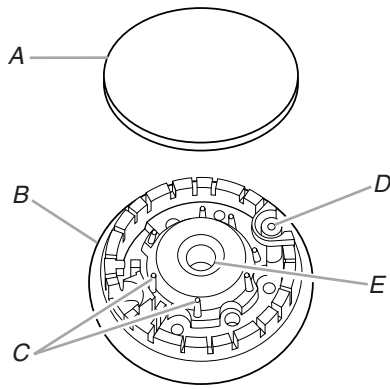
- Ubique la plancha en la rejilla del medio, como se muestra. Las patas de ubicación en la base de la plancha engancharán las puntas de la rejilla para evitar que la plancha se deslice.
- Antes de cada uso, pincele una capa ligera de aceite de cocina para evitar que se peguen los alimentos. Los rociadores de cocina pueden dejar un residuo pegajoso en la plancha, la cual es difícil de quitar.
- Caliente previamente la plancha durante 5 minutos. El precalentamiento lento de la plancha asegurará una distribución uniforme del calor y evitará que se deforme.
- Para el precalentamiento y la cocción, ponga el quemador delantero en el ajuste de calor más bajo y el quemador trasero en el ajuste de fuego medio alto para un mejor rendimiento.

**NOTA:** Para obtener mejores resultados, deberá fijarse el quemador trasero en el ajuste Medium-Low (Medio - Bajo) o Medium (Medio) y el quemador delantero deberá fijarse en el ajuste Low (Bajo).

#### Para limpiar la plancha:

- Deje que la plancha se enfríe y vacíe la bandeja para goteos.
- Vea las instrucciones de limpieza en la sección "Limpieza general".
- Guarde la plancha en un lugar fresco y seco.

## Quemadores de superficie sellados

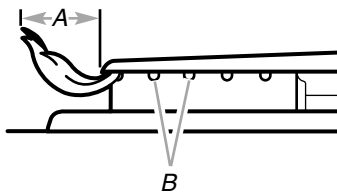


- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador
- C. Espigas de alineación
- D. Encendedor
- E. Abertura del tubo de gas

**IMPORTANTE:** No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de las rejillas de los quemadores.

**Tapa del quemador:** Siempre mantenga la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido deficiente y las llamas desaparejas. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame; quite y limpie periódicamente las tapas según la sección "Limpieza general".

**Apertura del tubo de gas:** Debe haber flujo libre de gas a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esa zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, comida, agentes de limpieza ni otros materiales a la abertura del tubo de gas. Para mantener los derrames lejos de la abertura del tubo de gas, siempre use una tapa para el quemador.



- A. 1" a 1 1/2" (2,5 cm a 3,8 cm)
- B. Orificios de los quemadores

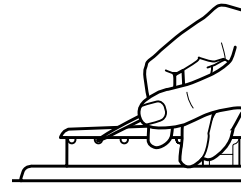
**Orificios de los quemadores:** Revise las llamas de los quemadores ocasionalmente para verificar que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra en la ilustración anterior. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esa zona libre de suciedad y no deje que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales en los orificios de los quemadores.

### Para limpiar:

**IMPORTANTE:** Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido. No lave en la lavavajillas.

1. Retire la tapa del quemador y la base del quemador y limpie como se indica en la sección "Limpieza general".
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.

3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un afiler recto, como se muestra. No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.



4. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que quede debidamente alineada con la base del quemador.



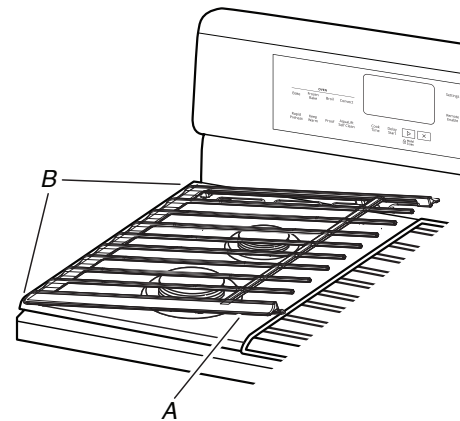
- A. Incorrecto
- B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, ciérrelo. No intente reparar el quemador por su cuenta. Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.

## Rejillas de la superficie

Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

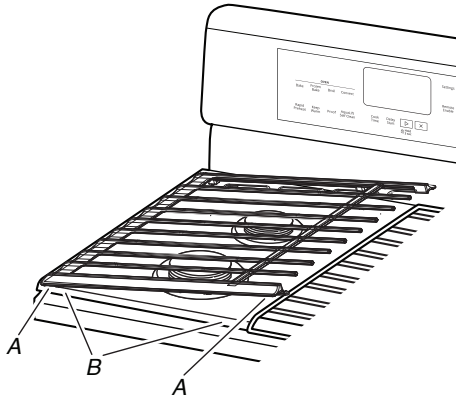
Para garantizar una colocación correcta, alinee los topes de la parte inferior de las rejillas con las hendiduras de la superficie de cocción.



- A. Topes
- B. Hendiduras de alineación



Las rejillas de la superficie se fijan con el gancho de un extremo de la rejilla y la hendidura del otro. Para extraer las rejillas, eleve la parte trasera de la rejilla izquierda para soltar el gancho y, a continuación, eleve la parte delantera de la rejilla derecha para soltarla del gancho y extráigalas. Para volver a colocar las rejillas, introduzca primero la rejilla izquierda. Coloque la hendidura delantera de la rejilla derecha sobre el gancho de la rejilla izquierda; a continuación, eleve la parte trasera de la rejilla izquierda y coloque la hendidura sobre el gancho de la rejilla derecha.

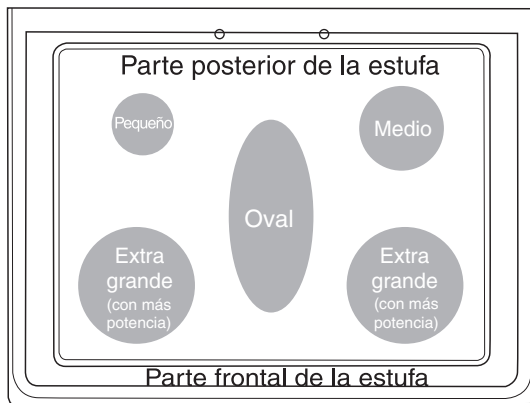


A. Gancho  
B. Hendidura

A pesar de que las rejillas de los quemadores son duraderas, perderán gradualmente el brillo y/o cambiarán de color debido a las altas temperaturas de la llama de gas.

## Tamaño del quemador

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.



Tamaño del quemador	Uso recomendado
<b>Pequeño</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cocción con calor bajo</li> <li>■ Para derretir chocolate o mantequilla</li> </ul>
<b>Oval</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quemador multiuso</li> </ul>
<b>Media</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quemador multiuso</li> </ul>
<b>Extragrande (potencia máxima)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para utensilios de cocina grandes</li> <li>■ El quemador más potente</li> </ul>

## 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.

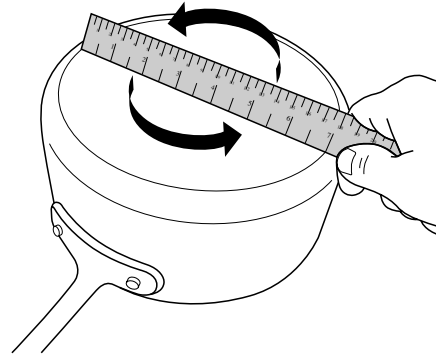
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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

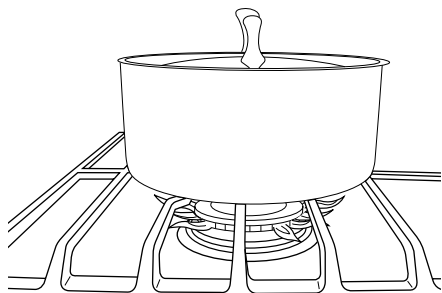


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
<b>Aluminio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Adecuado para todos los tipos de cocción.</li> <li>■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción.</li> <li>■ Pueden dejar residuos de aluminio, que se reducirán si se limpian inmediatamente después de la cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera lenta y uniforme.</li> <li>■ Es adecuado para dorar y freír.</li> <li>■ Mantiene el calor para una cocción lenta.</li> <li>■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Cerámica o vidrio de cerámica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Calienta de manera lenta pero desigual.</li> <li>■ Da resultados ideales con los ajustes de calor bajo a medio.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>

Utensilios de cocina	Características
<b>Cobre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Puede dejar residuos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.</li> <li>■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.</li> </ul>
<b>Barro cocido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Use con ajustes de calor bajos.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido o acero esmaltado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.</li> <li>■ 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.</li> </ul>
<b>Acero inoxidable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme.</li> <li>■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.</li> </ul>

Para obtener resultados óptimos, el recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.



## Envasado casero

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.
- No coloque el recipiente para envasado sobre dos quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

## USO DEL HORNO

Durante el funcionamiento normal de la estufa, se pueden oír diversos ruidos cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar a la parrilla durante el ciclo de cocción:

- Es posible que las válvulas de gas emitan un ligero sonido de “estallido” cuando se abren o se cierran.
- Los encendedores emitirán un chasquido varias veces hasta que se detecte una llama.
- Sonará un “puf” cuando se encienda el quemador de hornear o el de asar.

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

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

## Controles electrónicos del horno

### Pantalla de control

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

### Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

#### Un tono

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

#### Tres tonos

- Presión de tecla no válida

#### Cuatro tonos

- Fin del ciclo

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

### Energy Save (Ahorro de energía)

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

#### Para activar el modo de ahorro de energía:

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

#### Para desactivar el modo de ahorro de energía:

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

### Reloj

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

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



## Ajustes

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

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

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

### Fahrenheit y Celsius

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

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

### Audible Tones Disable (Deshabilitar los tonos audibles)

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

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

### Volumen de sonido

Fija la intensidad del tono en alta o baja.

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

### End of Cycle Tone (Tono de fin de ciclo)

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

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

### Tonos del teclado

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

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

### Reminder Tones Disable (Deshabilitar los tonos recordatorios)

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

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

### Reloj de 12/24 horas

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que en la pantalla aparezca "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancela para salir y para que se muestre la hora del día.

### Modo de demostración

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

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

### Modo Sabbath (Día de descanso)

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

Cuando se fije el modo Sabbath (Día de descanso), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

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

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

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

## Apagado después de 12 horas

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "12Hr AUTO\_OFF" (Apagado después de 12 Horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 para configurar el ajuste.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

## Idiomas - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione 1 o 2 para seleccionar el idioma deseado.
4. Presione las teclas inicio o cancelar para salir y para que se muestre la hora del día.

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

### O BIEN

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

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

## Modo Sabbath

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

Cuando se fije el modo Sabbath (Día de descanso), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

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

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

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

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

### Para activar el modo Sabbath (Día de descanso):

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

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

1. Presione la tecla numérica según se indique en el texto que se desplaza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.  
**NOTA:** El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. En la pantalla aparece el texto que había antes de presionar la tecla.
2. Presione la tecla inicio.

### Para desactivar el modo Sabbath (Día de descanso):

Presione la tecla Settings (Ajustes) y luego 7 para volver al horneado normal o presione cancelar para apagar la estufa.

## Papel de aluminio

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

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

## Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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

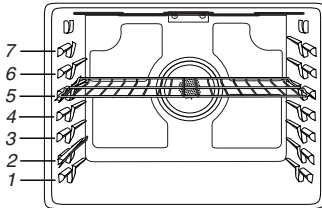
## Utensilios para hornear

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

## Parrillas

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

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

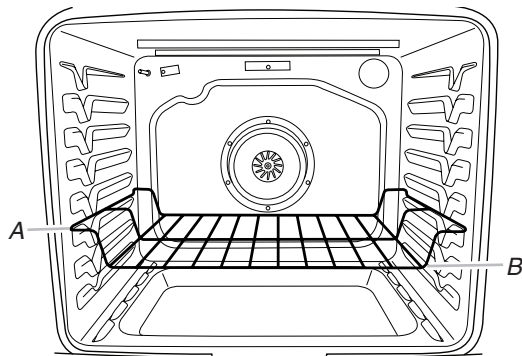


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

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

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 7. Caliente previamente el horno durante 2 minutos. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2½ a 3½ minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

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



A. Extremos de la parrilla en la posición 3

B. Alimento en la posición 2

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

## Cocción en varias parrillas

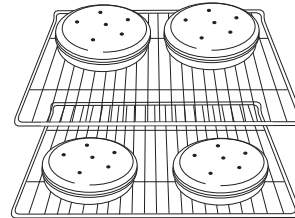
Dos parrillas (sin convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

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

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

## Horneado de pasteles de capas en dos parrillas

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



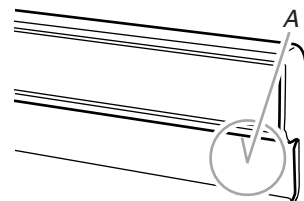
## Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en dos parrillas, use la función Convection Bake (Horneado por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 3.

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

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

## Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

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

---

## Cómo hornear y asar

### Sistema de control de temperatura

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

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

### Precalentamiento

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

### Precalentamiento rápido

Puede usarse Rapid Preheat (precalentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante el precalentamiento rápido. Las parrillas adicionales deben quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (precalentamiento rápido). Presione RAPID PREHEAT (precalentamiento rápido) y siga las indicaciones del control del horno; o bien, si el precalentamiento ya se ha iniciado, simplemente presione RAPID PREHEAT (precalentamiento rápido). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar los alimentos en el horno. Cuando se haya terminado el ciclo de precalentamiento rápido, el horno pondrá en marcha un ciclo Bake (Horneado) normal.

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

### Temperatura del horno

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

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

### 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.

---

## Asado a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque los alimentos sobre una rejilla en una bandeja para asar y después ubíquelos en el centro de la parrilla del horno.

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

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

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

- Para obtener resultados óptimos, utilice un recipiente para asar y una rejilla. Se han diseñado para drenar los jugos y evitar salpicaduras y humo.  
Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido.

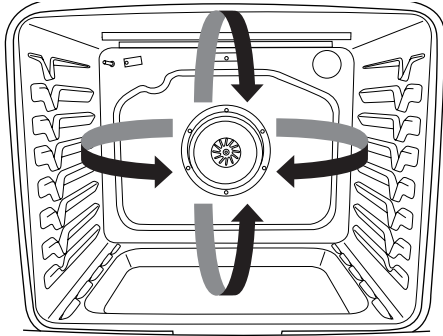
**NOTA:** Es normal que haya olores y humo cuando el horno se use las primeras veces o si tiene mucha suciedad.



## Cocción por convección

Hace que los ciclos de cocción por convección (con ventilador) enciendan y apaguen el quemador de horneado a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. 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.

**IMPORTANTE:** Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos pueden cocerse a una temperatura más baja o en menos tiempo. Esta estufa reduce automáticamente la temperatura fijada del horno en 25°F (15°C) para la cocción por convección.



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

**NOTA:** El ventilador de convección se encenderá aproximadamente a los 5 minutos de cualquier ciclo de convección.

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

**NOTA:** La puerta del horno debe estar cerrada para asar a la parrilla por convección.

### Convección (verdadera) y Convección (con ventilador)

Cuando hornee, ase a la parrilla o ase por convección, ingrese su temperatura normal para hornear. El control reducirá automáticamente la temperatura fijada del horno en 25°F (15°C).

### Opciones de convección

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

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

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

## Cómo hacer leudar el pan

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

### Para leudar:

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

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

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

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

3. Presione la tecla cancelar cuando haya terminado de leudar.

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

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

## Tiempo de cocción

### ⚠ **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 una cocción programada:**

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

#### **Para fijar una cocción programada diferida:**

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

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

7. Presione la tecla cancelar para borrar la pantalla.

## CUIDADO DE LA ESTUFA

### Ciclo de limpieza

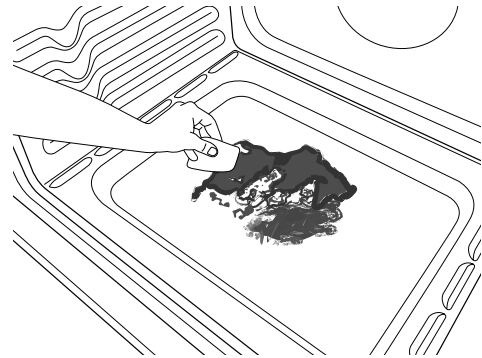
 **AquaLift**<sup>®</sup>  
Self-Cleaning  
Technology

La tecnología AquaLift<sup>®</sup> 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.

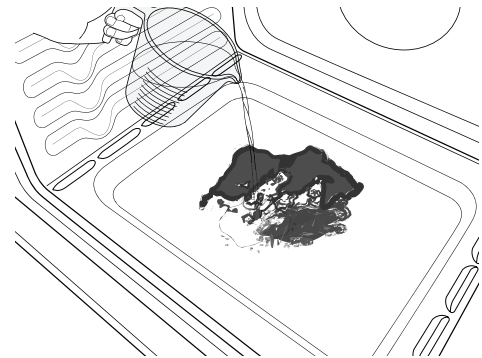
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor que 200°F (93°C), aparecerá "Oven Cooling" (Enfriamiento del horno) en la pantalla y el ciclo de limpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se haya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



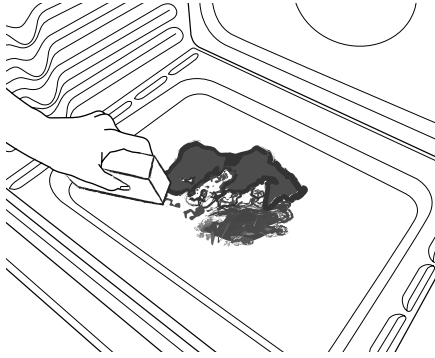
2. Vierta 1<sup>3</sup>/<sub>4</sub> tazas (14 oz [414 mL]) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta del horno.



**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<sup>3</sup>/<sub>4</sub> 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.

### TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías; esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar los desportillados, no golpee las rejillas y las tapas entre sí ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.

**Método de limpieza:**

- Almohadilla plástica no abrasiva y limpiador abrasivo suave: Limpie apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas): Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos se deben poner en remojo o fregar antes de llevarlos a una lavavajillas. Si bien las rejillas de los quemadores son duraderas, pueden perder el brillo y/o decolorarse si se lavan en la lavavajillas.



---

## QUEMADORES DE SUPERFICIE

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías; esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar los desportillados, no golpee las rejillas y las tapas entre sí ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.

No las limpie en el ciclo de limpieza.

No las lave en la lavavajillas.

### Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.

---

## 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.

---

## PLANCHA

Para evitar dañar la superficie antiadherente, no lave la plancha en la lavavajillas ni use lana de acero o limpiadores abrasivos.

### Método de limpieza:

- Detergente suave

---

## 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 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](http://producthelp.whirlpool.com). En Canadá, visite [www.whirlpool.ca](http://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.

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Choque Eléctrico**

**Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.**

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

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

Problema	Posibles causas	Soluciones
<b>Nada funciona</b>	El cable de suministro eléctrico está desenchufado.	Enchufe el aparato a un tomacorriente de 3 terminales 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.
	La válvula de cierre de gas principal o reguladora está en posición cerrada.	Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas.	Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.
<b>Los quemadores de superficie no funcionan</b>	La perilla del control no está fijada correctamente.	Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste.
	Hay aire en las líneas de gas.	Si esta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para liberar el aire de las líneas de gas.
	Orificios del quemador obstruidos.	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
<b>Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido</b>	Orificios del quemador obstruidos.	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
	Tapas del quemador colocadas incorrectamente.	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
	Estufa convertida incorrectamente.	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección "Garantía" para buscar la información de contacto.
<b>Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción</b>	El recipiente de cocción no coincide con la llama	El recipiente de cocción debe centrarse sobre el quemador, con el fondo apoyado de forma nivelada en la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.

<b>Problema</b>	<b>Posibles causas</b>	<b>Soluciones</b>
<b>Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados</b>	Utensilio de cocina inadecuado.	El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.
	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.
<b>El horno no funciona</b>	Hay aire en las líneas de gas.	Si es la primera vez que se usa el horno, encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de superficie para liberar el aire de las líneas de gas.
	El control está bloqueado.	Mantenga presionado Inicio durante 3 segundos para desbloquear.
	La estufa está en modo Demo (modo de demostración).	Mantenga presionado la tecla inicio durante 10 segundos para salir de Demo Mode (Modo de demostración). Demo Mode (Modo de demostración) se usa para los modelos que se exhiben en la sala de exposición.
	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno.	Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.
<b>Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas</b>	Estufa convertida incorrectamente.	Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico.
<b>La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja</b>	La temperatura del horno debe regularse.	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
<b>No funciona el ventilador de convección</b>	El ciclo de convección tiene lugar en los primeros 5 minutos de funcionamiento.	Esto es normal. El ventilador de convección comenzará a funcionar aproximadamente a los 5 minutos de comenzado el ciclo.
	Está abierta la puerta del horno.	Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato y se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.
<b>La pantalla muestra mensajes</b>	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 de la tecla “Clock” (reloj) en la sección “Guía de funciones”.
	Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número).	Según el modelo, presione la tecla cancelar) para borrar la pantalla. Consulte “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para obtener información de contacto del servicio técnico.
	Start needs to be pressed so a cycle can begin (display shows “PUSH” or “PSH”).	Vea la característica del botón “Start” (Inicio) en la sección “Guía de funciones”.
<b>Quedan depósitos de minerales en el piso del horno después del ciclo de limpieza</b>	Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza.	Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.
	La estufa no está nivelada.	Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas del piso del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.

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

## Ruidos

Problema	Posibles causas	Soluciones
<b>El quemador de superficie hace ruidos como estallidos</b>	Quemador mojado.	Déjelo secar.
<b>Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento del horneado y el asado a la parrilla</b> A continuación, se indican algunos sonidos normales con las explicaciones.	Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar durante el ciclo.	
Estallido	La válvula de gas se abre o se enciende y producirá un solo estallido cuando se abra a presión del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.	Esto es normal.
Chasquido	Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Esos son sonidos de chasquido breves, como cuando se dan golpecitos con la uña sobre una pieza de vidrio.	Esto es normal.
	El relé del ventilador de convección se enciende y se apaga (en algunos modelos).	Esto es normal.
<b>Zumbido o sonido de “puf”</b>	Se está encendiendo el quemador de hornear o de asar a la parrilla.	Esto es normal.
<b>Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas</b>	Estufa convertida incorrectamente.	Si utiliza gas propano, llame al servicio técnico.

## ACCESORIOS

Para obtener accesorios en EE. UU., puede visitar nuestro sitio web en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). En Canadá, visite nuestro sitio web en [www.whirlpool.ca](http://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](http://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](http://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 COMERCIALIZABILIDAD 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



