

PAPIER D'ALUMINIUM

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

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

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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

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

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

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

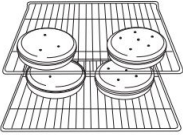
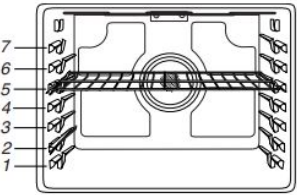
CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR DEUX GRILLES

Cuisson au four de gâteaux à étages
Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four de gâteaux sur deux grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four par convection de gâteaux sur deux grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.

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

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

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



MODE SABBAT

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

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con modo Sabbath (modo de día de descanso), visite www.star-k.org ou nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous.

Informations de commande en ligne

Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien et d'hivernisation détaillées, ainsi que des conseils pour le transport, consulter le Manuel d'utilisation inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants : Guide de programmes complet et dimensions détaillées du produit ou pour obtenir des instructions complètes sur l'utilisation et l'installation, visiter le <https://www.whirlpool.com/owners>, ou au Canada <https://www.whirlpool.ca/owners>. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.

[Register Product](#)

[Add Service Plan](#)

[Schedule Service](#)

[Parts](#)

[How To's & FAQ](#)

[Filters](#)

[Manuals & Downloads](#)

[Accessories](#)

Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

États-Unis : 1-800-253-1301	Canada: 1-800-807-6777
Whirlpool Brand Home Appliances Customer eXperience Center 553 Benson Road Benton Harbor, MI 49022-2692	Whirlpool Brand Home Appliances Customer eXperience Centre 200-6750 Century Ave. Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT: Conserver ce guide à titre de référence.

Estufas a gas deslizables Guía de inicio rápido

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

Uso del horno

- Step 1. Seleccione la función del horno**
- Step 2. Ajuste la temperatura**
- Step 3. Presione Start (Inicio)**
- Step 4. Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.**
- Step 5. (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción**
- Step 6. El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.**

NOTA: Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

Uso de la estufa

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).

RECUERDE: Cuando la estufa está en uso, es posible que toda la zona de la superficie de cocción esté caliente.

FALLO DE ALIMENTACIÓN

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 el sentido antihorario hasta la posición Ignite (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno, no la forre con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento

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

COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS USTENSILIOS 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.

- 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.

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

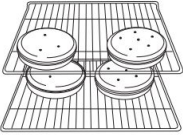
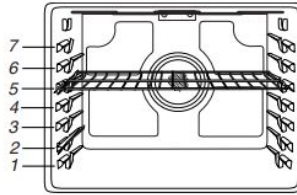
HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN DOS PARRILLAS

Horneado de pasteles de capas
Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Horneado), una parrilla plana en la posición de parrilla 5 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Si no dispone de 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 2.

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.

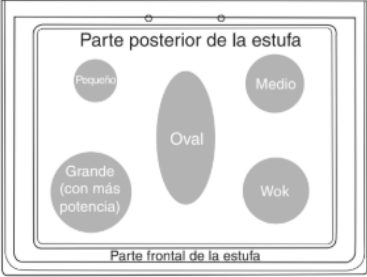
Si no dispone de la función Convection Bake (Horneado por convección), utilice la función Bake (Horneado) estándar.



TAMAÑO DEL QUEMADOR

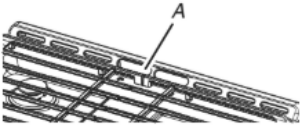
Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.

Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Media	■ Quemador multiuso
Oval	■ Quemador multiuso
Wok	■ Para utensilios de cocina grandes
Extragrande (potencia máxima)	■ Para utensilios de cocina grandes ■ El quemador más potente



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.



A. Ventilación del horno

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. Desconecte el suministro de energía.
2. Gire hacia la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarlo.
3. Quite el foco del casquillo.
4. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en sentido horario.
6. Reconecte el suministro de energía.

IMPORTANTE: No use focos de más de 40 vatios.

CONECTAR A WI-FI (en algunos modelos)

Descárguese la app de Whirlpool® de la app store en su celular. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección Guía de conectividad con Internet en el Manual del propietario. También puede visitar www.whirlpool.com/connect.

NOTA: Para obtener más información sobre cómo conectar su electrodoméstico a la red Wi-Fi de su casa, lea la Guía de controles en línea.

REMOTE ENABLE (HABILITAR REMOTO) (en algunos modelos)

Seleccione Remote Enable (Habilitar remoto) para activar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool®.

MODO SABBATH

El modo Sabbath (modo de descanso) ajusta el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se lo desactive.

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

Información sobre pedidos en línea

Para obtener instrucciones de instalación e información sobre mantenimiento, almacenamiento durante el invierno y sugerencias sobre transporte, consulte el Manual del propietario que viene incluido con su electrodoméstico.

Para obtener información sobre cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, las dimensiones detalladas del producto o instrucciones completas de su uso e instalación, visite <https://www.whirlpool.com/owners>, o en Canadá <https://www.whirlpool.ca/owners>. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.

[Register Product](#)

[Add Service Plan](#)

[Schedule Service](#)

[Parts](#)

[How To's & FAQ](#)

[Filters](#)

[Manuals & Downloads](#)

[Accessories](#)

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, use la información que figura a continuación que sea adecuada para su región.

Estados Unidos: 1-800-253-1301	Canadá: 1-800-807-6777
Whirlpool Brand Home Appliances Customer eXperience Center 553 Benson Road Benton Harbor, MI 49022-2692	Whirlpool Brand Home Appliances Customer eXperience Centre 200-6750 Century Ave. Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANTE: Guarde esta guía para uso a futuro.