

ÉVENT DU FOUR
L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

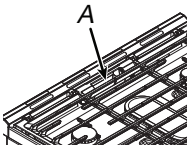
POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

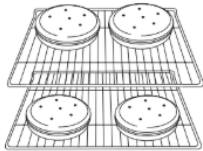
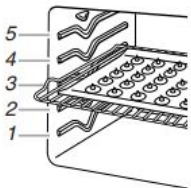
- Grilles**
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
 - Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
 - S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant, puis la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration suivante comme guide.

CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR DEUX GRILLES
Cuisson au four de gâteaux à étages
Pour une cuisson optimale de gâteaux sur deux grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four), une grille plate en position 4 et une grille plate en position 2. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3 po (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.



A. Évent du four



Cuisson au four de biscuits sur deux grilles
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Air Baking (Cuisson à l'air) et placer les grilles plates en positions 2 et 4.

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

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
IMPORTANT : Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

Information de Commande en Ligne
Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien détaillées, consulter le manuel d'utilisation inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants, guide complet des programmes, garantie, dimensions détaillées du produit ou instructions complètes d'utilisation et d'installation, visiter le www.whirlpool.com/owners ou au Canada le www.whirlpool.ca/proprietaire. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage.

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

États-Unis : 1 866 698-2538	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.

Guía rápida de inicio de la estufa a gas con control frontal

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

- Paso 1.** Seleccione la función del horno.
- Paso 2.** Ajuste la temperatura.
- Paso 3.** Presione Start (Inicio).
- Paso 4.** Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.
- Paso 5.** (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.
- Paso 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

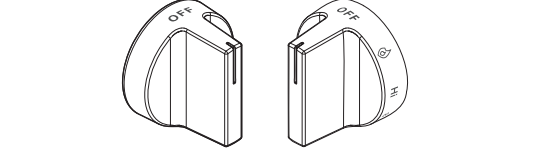
ADVERTENCIA

Peligro de incendio

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

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

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



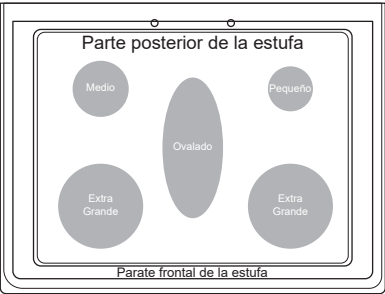
Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran a la posición (Ignite [Encendido]).

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa, o durante el ciclo de autolimpieza (en algunos modelos), es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

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

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
Medio	■ Quemador multiuso
Extragrande	■ El quemador más potente ■ Para utensilios de cocina grandes
Ovalado	■ Para platos más alargados



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.

Debe regular la llama para que no se extienda más allá del borde del sartén.

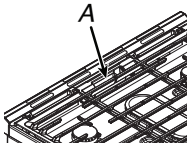
NOTA: Verifique visualmente si el quemador se ha encendido. Si el quemador no se enciende, escuche para ver si se está emitiendo un chasquido. Si no escucha que el encendedor haga un chasquido, apague el quemador. Revise si se ha disparado un cortacircuitos o si se ha fundido un fusible de la casa. Revise que la perilla de control se haya empujado por completo hacia abajo sobre el eje de la válvula. Si el encendedor de chispa sigue sin funcionar, llame a un especialista en reparaciones capacitado.

Para ajustar:

- Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta la posición de Ignite (Encendido).
- Gire la perilla hasta cualquier posición entre Hi (Alto) y Lo (Bajo).

IMPORTANTE: Los cuatro quemadores de la superficie harán un ruido seco. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada hasta la posición de Ignite (Encendido).

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO
El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



A. Ducto de escape del horno

POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

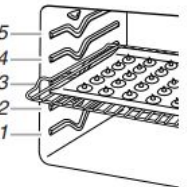
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

- 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 mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use la siguiente ilustración como guía.

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 (Hornear), una parrilla plana en la posición de parrilla 4 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. 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 la parte delantera de los pasteles.



Horneado de galletas en dos parrillas
Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en dos parrillas, use la función Air Baking (Hornear al aire) y ponga las parrillas planas en las posiciones 2 y 4.

PAPEL DE ALUMINIO
IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni 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.

IMPORTANTE: No permita que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

Información de Pedidos en Línea
Para obtener instrucciones detalladas de instalación e información de mantenimiento consulte el manual del propietario incluido con su máquina.

Para obtener información acerca de cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, la garantía, dimensiones detalladas de los productos o instrucciones de uso completas, visite www.whirlpool.com/owners, o en Canadá www.whirlpool.ca/owners. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, use la información a continuación para ver la región adecuada.

Estados Unidos: 1-866-698-2538	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: Conserve esta guía para su uso en el futuro.