

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commande sont placés sur  (Ignite) (allumage).

#### PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur la position Ignite (allumage). Une fois le brûleur allumé, placer le bouton au réglage désiré.

#### TAILLE DU BRÛLEUR

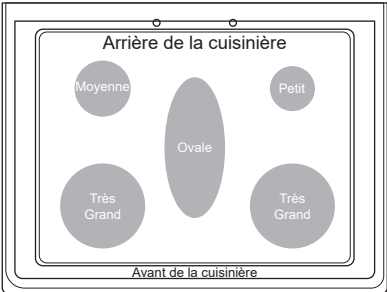
Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. Voir l'illustration et le tableau suivants.

| Taille du brûleur | Utilisation recommandée                                                                                             |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Petit             | <div><div></div>■ Cuisson à faible chaleur</div> <div><div></div>■ Faire fondre le chocolat ou le beurre</div>      |
| Moyenne           | <div><div></div>■ Brûleur tout usage</div>                                                                          |
| Très grand        | <div><div></div>■ Brûleur le plus puissant</div> <div><div></div>■ Pour ustensile de cuisson de grande taille</div> |
| Ovale             | <div><div></div>■ Pour les plats plus longs</div>                                                                   |

#### Réglage :

- Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur Ignite (allumage).  
**IMPORTANT :** Les quatre brûleurs de surface émettront un dé clic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé à la position d'allumage produira une flamme.
- Tourner le bouton n'importe où entre Hi (élevé) et Lo (bas).

**MÉMORISER :** Lors de l'utilisation de la cuisinière (sur certains modèles) ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.



## 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

- 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 del sartén.**  
**Apague todos los controles cuando no esté cocinando.**  
**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o un incendio.**

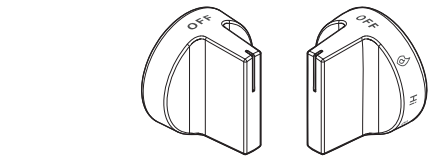
Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

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).  
**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).
- Gire la perilla hasta cualquier posición entre Hi (Alto) y Lo (Bajo).



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.

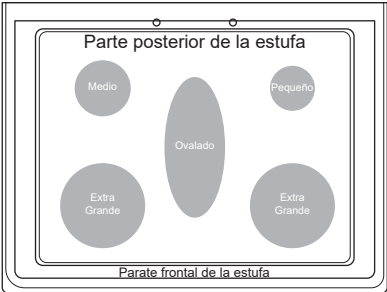
#### CORTE DE CORRIENTE

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             | <div><div></div>■ Cocción con calor bajo</div> <div><div></div>■ Para derretir chocolate o mantequilla</div> |
| Medio               | <div><div></div>■ Quemador multiuso</div>                                                                    |
| Extragrande         | <div><div></div>■ El quemador más potente</div> <div><div></div>■ Para utensilios de cocina grandes</div>    |
| Ovalado             | <div><div></div>■ Para platos más alargados</div>                                                            |



#### 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 cuisson au four par convection et placer les grilles plates en positions 2 et 5.

#### 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.

#### CONNEXION Wi-Fi (sur certains modèles)

Appuyer et maintenir enfoncée la touche CONNECT (CONNEXION) pendant que le témoin lumineux WPS du routeur clignote, pour connecter la cuisinière au réseau Wi-Fi.

Consulter la section Guide de Connexion Internet du Manuel d'Utilisation pour obtenir des instructions plus détaillées. Visiter également le [www.whirlpool.com/home-innovations/connected-appliances/connect](http://www.whirlpool.com/home-innovations/connected-appliances/connect).

### Information de Commande en Ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation l'entretien, l'hivernisation, ainsi que des conseils de transport, consulter le Manuel de l'Utilisateur 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](http://www.whirlpool.com/owners) ou au Canada le [www.whirlpool.ca/proprietaire](http://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**

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

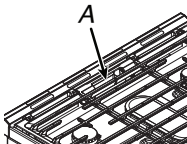
Canada :  
**1 800 807-6777**

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

**IMPORTANT :** Conserver ce guide à titre de référence.

#### 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.



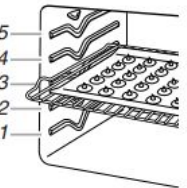
A. Ducto de escape del horno

#### 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

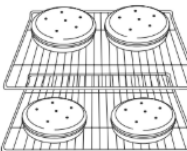
- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.



#### 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 Convect Bake (Horneado por convección) y ponga las parrillas planas en las posiciones 2 y 5.

#### 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.

#### CONEXIÓN A WI-FI (en algunos modelos)

Mantenga presionado CONNECT (CONECTAR) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red Wi-Fi.

Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección Guía de Conectividad con Internet en el Manual del Propietario. También puede visitar [www.whirlpool.com/home-innovations/connected-appliances/connect](http://www.whirlpool.com/home-innovations/connected-appliances/connect).

### Información de Pedidos en Línea

Para obtener información de mantenimiento e instrucciones de instalación, almacenamiento en invierno, y consejos para el traslado, consulte el Manual del Propietario que se incluye 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](http://www.whirlpool.com/owners), o en Canadá [www.whirlpool.ca/owners](http://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**

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

Canadá:  
**1-800-807-6777**

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.