Built-In Electric Microwave Oven Combination Control Guide

FEATURE GUIDE

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to these instructions or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.whirlpool.ca.**



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Tools	**Oven Use Functions**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Tools” and “More Modes” sections.
Home	**Home Screen**	If pressed once, it enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen. If pressed twice, the time of day is displayed.
Favorites	**Favorites**	The Favorites keypad allows the user to save the cycles that they use on a frequent basis.
Oven Light	**Oven Cavity Light**	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 turn on.
Oven Power/Cancel OVEN	**Oven Function Power/Cancel**	The Oven Power/Cancel keypad turns the oven on and wakes it from Sleep mode. If the oven is already on, the Oven Power/Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.
Microwave Power/ Cancel MICROWAVE	**Microwave Function**	The Microwave Power/Cancel keypad turns the microwave oven on and wakes it from Sleep mode. If the microwave oven is already on, the Microwave Power/Cancel keypad stops any microwave oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.

Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch keypads are very sensitive and require only a light touch to activate. Scroll up, down, left, or right to explore the different options and features.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

Display

The display is for both the menu and microwave oven function controls. The touch panel allows you to scroll through the oven menus. The display is very sensitive and requires only a light touch to activate and control.

When a oven/microwave oven is in use, the display will show the clock, mode, microwave oven temperature, kitchen timer, and microwave oven timer, if set. If the oven/microwave oven timer is not set, you can set it from this screen.

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into sleep mode and the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain bright. During use, the display will show menus and the appropriate selections for the options being chosen.

Display Navigation

If the microwave oven is off, touch the Oven Power or the Microwave Power keypad for the desired oven to activate the menu. From this screen, all automatic cooking programs can be activated, all manual cooking programs can be set, options can be adjusted, and instructions, preparation, and tips can be accessed.

Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.

   OR

   Select NEXT to enter into product use.
2. Follow the prompts on the display screen to select a language, set up Wi-Fi/connect to network, accept the terms of service, and set the time.

   NOTE: The display screen will show the time and date (default screen/standby mode).
3. Select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.

   OPTIONAL: Select VIEW PRODUCT VIDEOS to view a video about how to navigate and interact with the product and explore Voice Control.
4. Scroll and select EXPLORE.
5. Select the Tools keypad.

   To exit Demo Mode, see the “Tools” section.

LOWER STANDARD OVEN COOKING METHODS

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

COOKING METHOD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BAKE	**Baking and Roasting**	**1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select BAKE. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Bake temperature into the keypad. **5.** Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. (Optional) To quickly preheat the oven, see the “Rapid” section for more information. **6.** Press the Oven Cancel keypad when finished.
CONVECT BAKE	**Convection Baking and Roasting**	**1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select CONVECT BAKE. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Convect Bake temperature into the keypad. **5.** Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. (Optional) To quickly preheat the oven, see the “Rapid” section for more information. **6.** Press the Oven Cancel keypad when finished.
BROIL	**Broiling**	**1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select BROIL. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Broil temperature into the display screen. **5.** Select START to begin broiling. **6.** Press the Oven Cancel keypad when finished.
CONVECT BROIL	**Convection Broiling**	**1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select CONVECT BROIL. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Convect Broil temperature into the display screen. **5.** Select START to begin broiling. **6.** Press the Oven Cancel keypad when finished.
KEEP WARM	**Keep Warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select KEEP WARM. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the keep warm temperature into the keypad. **5.** Select the Oven Cancel keypad when finished.
RAPID	**Rapid Oven Preheating**	Provides the fastest preheat time for the “Bake and Convect Bake functions”. Rapid Preheat is preset to off. **1.** Select RAPID to toggle between turning the rapid preheat off and on. **2.** The current setting will be displayed. **IMPORTANT:** This feature should only be used for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Rapid Preheat. A standard rack should be used for Rapid Preheat. If preheating for the “BAKE or CONVECT BAKE” cycle has already started, Rapid Preheat may be started by selecting Rapid.

COOKING METHOD	FEATURE	INSTRUCTIONS
DELAY START	**Delayed Start**	Delay Start is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Once the cooking method is selected, input the bake temperature. Select DELAY and follow the prompts on the screen. **NOTE:** Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.
COOK TIME	**Timed Cooking**	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.
AIR FRY (for connected models, when connected)*	**Air Frying**	**1.** Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select AIR FRY. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Air Fry temperature into the keypad. **5.** Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. **6.** Press the Oven Cancel on Upper keypad when finished. **NOTE:** The convection fan and oven elements will shut off when the oven door is opened. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

Favorites

The Favorites feature stores the oven mode and temperature for your favorite recipe. As you continue to utilize your Favorites tool, your product will refine and tailor suggestions towards your cooking cravings/needs.

NOTE: A select set of favorites and suggestions may be automatically shown on the Home screen based on your meal times.

To save a recipe, select the Favorites keypad and follow the prompts on the screen to customize your favorites.

Add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

Assisted Cooking

Assisted cooking helps you select the right mode for your everyday cooking needs.

Some modes allow you to skip preheat. Follow the prompts on screen for guidance throughout the cooking process.

Assisted Cooking Modes	Food Selections	Tips for Best Results
FROZEN	Frozen Pizza Frozen Pie Frozen Fries Frozen Lasagna Frozen Nuggets Frozen Meals	Frozen foods do not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.

Tools

The Tools keypad allows you access to functions and customization options for your oven. These tools allow you to set the clock, change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more.

Select the Tools keypad to view the Tools features:

- Remote Enable
- Kitchen Timer
- Light
- Self-Clean
- Mute
- Control Lock

See the "More Modes" section for more information.

Tools	Available Selections
Remote Enable	Select REMOTE ENABLE to enable the ability to utilize the Whirlpool® app. **NOTE:** Remote Enable does not turn off when the door is opened. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside the oven.
Kitchen Timer	Set a Kitchen Timer by manually entering the desired time into the keypad. **1.** Select KITCHEN TIMER. **2.** Manually input the time to the desired timer length. **3.** Select START. **4.** Select the Cancel keypad to end the Kitchen Timer.
Light	Select LIGHT to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Turntable	Turn the Turntable on or off.
Self-Clean	Self-Clean option is not available for the microwave oven. For further information, see the "Self-Cleaning Cycle" section in the Owner's Manual.
Mute	Select MUTE to Mute and Unmute the sound.

*Wi-Fi & App Required. Features subject to change. Details and privacy info at **whirlpool.com/connect.**

Tools	Available Selections
Control Lock	The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs. When the control is locked, only the Oven/Microwave Power, Tools, and Oven Light keypads will function. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked. **To Lock or Unlock the Control:** **1.** Check that the microwave oven is off. **2.** Select CONTROL LOCK. **3.** "Control Lock" will display. **4.** Scroll up to unlock. No keypads will function with the controls locked.

Preferences

Times and Dates
Set time and date preferences.

NOTE: If user is connected to Wi-Fi, time and date will be set automatically.

- Your Meal Times: Adjust when breakfast/lunch/dinner is shown
- Time
- Date
- Time Format (AM/PM vs 24 hour [Military Time])

Sound Volume
Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

Display Settings
Set the screen brightness.

- Display Brightness

Regional
Set regional preferences.

- Language: English, Spanish, or French
- Temperature Units: Fahrenheit and Celsius

Wi-Fi

- **Connect to Network:** Download the Whirlpool® App from the app store on your mobile phone. See the Connectivity Setup sheet for more detailed instructions.
- **SAID Code:** The SAID code is used to sync a smart device with your appliance.
- **MAC Address:** MAC Address is displayed for the Wi-Fi module.
- **Wi-Fi Radio:** Turn Wi-Fi on or off.

Info

- **Service and Support:** Displays model number, Customer Support contact info, and Diagnostics
- **Store Demo Mode:** Select Store Demo Mode to toggle Demo Mode off and on

To Start Demo Mode

1. Select the Tools keypad.
2. Scroll and select INFO.
3. Select STORE DEMO MODE and select ON.
   NOTE: The display screen will show the time (default screen/ standby mode).
4. Select the Tools keypad.
5. Select TRY THE PRODUCT or VIEW PRODUCT VIDEOS.
   If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit the Demo Mode.

To Exit Demo Mode

1. Select TRY THE PRODUCT.
2. Scroll and select EXPLORE.
3. Select the Tools keypad.
4. Scroll and Select INFO.
5. Select STORE DEMO MODE and Select OFF.
6. Select YES on the confirmation screen.

- **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.
- **Wi-Fi Terms and Conditions: www.whirlpool.com/connect.**
- **Software Terms and Conditions.**

More Modes

Temperature Calibration

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure the oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door will affect cycling of the elements and impact the temperature.

The oven provides accurate temperatures and has been thoroughly tested at the factory. However, it may cook faster or slower than your previous oven, causing baking or browning differences. If necessary, the temperature calibration can be adjusted in either Fahrenheit or Celsius.

On double ovens, the upper oven and the lower oven can each be calibrated independently.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount.

Adjust the oven temp up to +/-30°F (+/-18°C). It is recommended to make changes in 5°F (3°C) increments until desired results are achieved.

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press the Tools keypad.
2. Select MORE MODES.
3. Select TEMPERATURE CALIBRATION.
4. Scroll from left to right to increase or decrease the temperature.

IMPORTANT: Each oven calibration can be independently set.

Sabbath Mode

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath Mode, visit **www.star-k.org**.

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until disabled.

When the Sabbath Mode is activated, 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.

Sabbath Mode is not available for the microwave oven.

If a cook timer is set, the countdown will appear. The timer will count down once the timer is set.

To Enable and Activate Sabbath Mode for Oven:

1. Press the Tools keypad.
2. Select MORE MODES.
3. Select SABBATH MODE.
4. Press SABBATH MODE again to enable Sabbath Mode (Sabbath Mode is preset to Off).
5. Select YES if you would like to have your oven on and baking during the Sabbath.
6. Input the temperature and cook time.

   (Optional) For timed cooking in Sabbath Mode, press ADD A COOK TIME for the selected oven, enter the desired cook time and then press NEXT.
7. Select START.

To Disable and Exit Sabbath Mode:

1. Press the Oven Power/Cancel Keypad.
2. Press and hold the display screen for three seconds.

To Adjust Temperature for Oven:

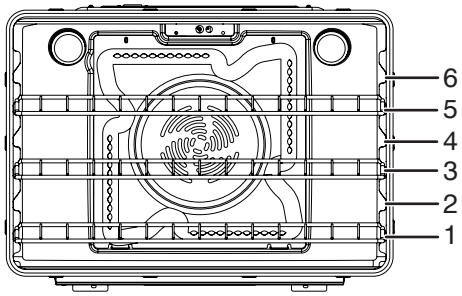
1. Press the +/-25 on the display screen to select the new temperature.

   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound.

Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustration and charts as guides.

Rack Positions - Upper And Lower Oven



Broiling

Food	Rack Position
Most broiling	6
Convect broiling	3-5

Traditional Cooking

Food	Rack Position
Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2-4 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking

Air Frying

Food	Rack Position
Any with Baking Tray or Air Fry Basket with baking tray liner	4
Fresh French Fries	3

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	See the rack position graphic in this section for pan placement recommendations.

NOTE: Bakeware materials and color may affect results. Dark, dull, non-stick, or glass pans may require shorter baking times. In contrast, insulated or stainless steel pans may require longer baking times. Follow bakeware manufacturer's recommendations.

Preheating and Oven Temperature

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 17 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 (on some models)

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. 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.

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.

Baking and Roasting

The oven will take approximately 12 to 17 minutes to reach 350°F (177°C) with all oven racks inside the oven cavity. The preheat cycle rapidly increases the temperature inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. Factors that impact preheat times include room temperature, oven temperature, and the number of racks. Unused oven racks can be removed prior to preheating your oven to help reduce preheat time. The actual oven temperature will go above the set temperature to offset the heat lost when the oven door is opened to insert food. This ensures that the oven will begin at the proper temperature when you place food in the oven. Insert food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat until the tone sounds.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.

Depending on the model, if the oven door is opened during baking or roasting, the heating elements (bake and broil) will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

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 multiple preprogrammed food options. The Frozen Bake™ cycle 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 needed.

Convection Baking and Roasting

During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

During the Convect function, bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) will turn back on.

NOTE: It is normal for the convection fan to run during nonconvection cycles as well as during preheat.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.
- Use Convect Bake for single or multiple rack baking.
- When convection baking, reduce your traditional recipe baking temperature by 25°F (15°C).

Broiling

When broiling, no preheating is necessary unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack. Close the oven door to ensure proper broiling temperature.

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

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Place the food in the lower oven. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle On and Off to maintain the proper temperature.

- 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 Kit, one may be ordered. See the Quick Start Guide for contact information.

Convection Broiling

When broiling, no preheating is necessary unless recommended otherwise in the recipe. During the Convect function, broil elements and the fan operate to heat the oven cavity. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack. Close the oven door to ensure proper broiling temperature.

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

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Place the food in the lower oven. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle On and Off to maintain the proper temperature.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.
- 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 Kit, one may be ordered. See the Quick Start Guide for contact information.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- For optimal cooking results, do not cover food.
- For best results, flip meats midway through cooking time.

Air Fry Basket (on some models)

If your appliance isn't supplied with an Air Fry Basket, see your Quick Start Guide for Online Ordering Information.

When using the Air Fry feature, position the air fry basket directly on top of a large baking sheet. See Positioning Racks and Bakeware section of your Control Guide for placement of basket and sheet for best performance. Avoid using more than one basket to avoid uneven cooking.

Air Fry

(for connected models, when connected)*

IMPORTANT: Cooking times, temperatures, and general instructions may vary depending on recipe. Air frying in a large oven cavity allows for more food to be air fried at one time, longer baking times are to be expected.

Start the cycle and allow to completely preheat before placing the food in the oven. Position food on the baking tray or air fry basket and place into oven as shown in the Positioning Racks and Bakeware section of your Control Guide. Close the oven door to ensure proper temperature.

During air frying, the heating elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature while the fan circulates to hot air.

- When air frying, food should be evenly spaced on a baking tray or air fry basket in a single layer.
- Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.
- If oven is already preheated due to previous use, cook times may decrease for Air Fry.
- For best results, only use one rack level and one basket or tray for Air Frying.
- For frozen, bone-in, or dense foods with cook times less than 15 minutes, additional time may be required.
- For fresh food recipes with cook times more than 30 minutes, a 5-10 minute preheat is recommended.
- For recipes written for counter top air fryers, additional time will be needed.
- It is not recommended to use air fry with wet batter.
- For best performance, shake or flip food half-way through bake time. Be sure to close oven door after removing food.
- Spray baking tray or air fry basket with oil to avoid food sticking to tray or basket.

NOTE: Greasy foods may cause smoke during the air fry cycle. Properly using a baking tray or baking sheet liner under an air fry basket (on some models) will help to reduce the amount of smoke produced. Maintaining a clean oven and baking sheet will also reduce the amount of smoke.

See table below for cooking recommendations.

Food	Quantity	Temperature	Time
Frozen Chicken Nuggets	1 bag	400°F (204°C)	13-18 minutes
Frozen Chicken Wings (Breaded)	1 bag	425°F (218°C)	20-25 minutes
Frozen Golden French Fries	1 bag	425°F (218°C)	20-25 minutes
Fresh French Fries	1.5 Lbs	425°F (218°C)	30-40 minutes
Potato Cubes	2 Lbs	425°F (218°C)	20-25 minutes
Fresh Chicken Wings (no breading)	2 Lbs	400°F (204°C)	25 minutes
Brussel Sprouts	2 Lbs	400°F (204°C)	20 minutes
Zucchini Chips	8 oz (1 lg zucchini)	400°F (204°C)	20-25 minutes

NOTE: The convection fan and oven elements will shut off when the oven door is opened. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

Built-In Microwave Oven Use

A magnetron in the microwave oven produces microwaves which reflect off the metal floor, walls, and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar, and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, requiring significant cleanup of microwave oven cavity. Cover poached eggs and allow a standing time.

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition, and density of the food affect cooking results.

Amount of Food
The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape
Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature
Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

*Wi-Fi & App Required. Features subject to change. Details and privacy info at **whirlpool.com/connect.**

Composition and Density
Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering
Covering food helps retain moisture, shorten cook time, and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels, or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning
Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging
If heating irregularly shaped or different-sized foods, arrange the thinner parts and smaller-sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing
Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding
Use small, flat pieces of aluminum foil to cover the thin pieces of irregularly shaped foods, bones, and foods such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See “Aluminum Foil and Metal” section in the Quick Start Guide first.

Standing Time
Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Turntable On/Off (on some models)
For best performance, the turntable should be on during microwave cooking.

If using oversized cookware that does not turn freely on the microwave turntable, turn the turntable off. To turn off the turntable when setting a microwave function, touch TURNTABLE and then OFF. When cooking with the turntable off, food should be turned halfway through the cooking process.

NOTE: The turntable cannot be turned off during any auto cooking cycle.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

Material	Recommendations
Aluminum Foil, Metal	See “Aluminum Foil and Metal” section in the Quick Start Guide.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer’s recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer’s recommendations.
Melamine	Follow manufacturer’s recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use non-recycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer’s recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer’s recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Microwave Cooking Power

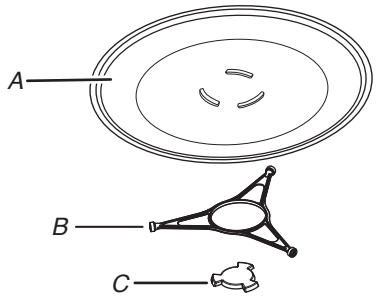
Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name or number.
For example, 70% = 7 = Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

Percent/Name	Use
100%, High (default setting)	Quick-heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
90%	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
80%	Heating rice, pasta, or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	Reheating a single serving of food.
60%	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. Simmering stews.
40%	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.

Percent/Name	Use
20%	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	Taking chill out of fruit.

Turntable



A. Turntable
B. Support and rollers
C. Hub

The turntable rotates in both directions to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without having the turntable in place. See the Quick Start Guide for online ordering information.

The raised, curved lines in the center of the turntable bottom fit between the 3 spokes of the hub. The hub turns the turntable during microwave oven use. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

NOTE: The microwave oven cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

To Turn On/Off

For best microwave oven performance, it is recommended to always leave the turntable on. If necessary, the turntable can be turned off (except during an auto function).

This is helpful when cooking with a dish that is larger than the turntable.

UPPER MICROWAVE OVEN COOKING METHODS

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Cooking Methods keypad allows users to select one of the cooking methods below according to their cooking needs:

FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
COOK	**Cooking**	**1.** Press the MICROWAVE keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select COOK. **4.** Enter the desired cook time in the display screen. **5.** (Optional) Select POWER on the display screen to change the cooking power. **6.** Select START. **7.** (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 minutes, +1 minute, or +30 seconds to increase cooking time.
REHEAT	**Reheating**	**1.** Press the MICROWAVE keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select REHEAT. **4.** Enter the desired reheat time in the display screen. **5.** Select START. **6.** (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 minutes, +1 minute, or +30 seconds to increase reheat time.
DEFROST	**Defrosting**	**1.** Press the MICROWAVE keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select DEFROST. **4.** Enter the desired defrost time in the display screen. **5.** Select START. **6.** (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 minutes, +1 minute, or +30 seconds to increase defrost time. For more information, see the “Defrost” section.

FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
STEAM	**Steaming**	**1.** Press the MICROWAVE keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select STEAM. **4.** Enter the desired steam time in the display screen. **5.** Select START. **6.** (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 minutes, +1 minute, or +30 seconds to increase steam time. For more information, see the “Steam Cook” section.
MELT	**Melting**	**1.** Press the MICROWAVE keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select MELT. **4.** Enter the desired melt time in the display screen. **5.** Select START. **6.** (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 minutes, +1 minute, or +30 seconds to increase melt time.
SOFTEN	**Softening**	**1.** Press the MICROWAVE keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select SOFTEN. **4.** Enter the desired soften time in the display screen. **5.** Select START. **6.** (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 minutes, +1 minute, or +30 seconds to increase soften time.
BOIL & SIMMER	**Boiling and Simmering**	**1.** Press the MICROWAVE keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select BOIL & SIMMER. **4.** Enter the desired boil and simmer time in the display screen. **5.** Select START. **6.** (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 minutes, +1 minute, or +30 seconds to increase boil and simmer time.
KEEP WARM	**Keep Warm**	**1.** Press the MICROWAVE keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select KEEP WARM. **4.** Enter the desired keep warm time in the display screen. **5.** Select START. **6.** (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 minutes, +1 minute, or +30 seconds to increase keep warm time.

Defrost

The Defrost feature can be used or the microwave oven can be manually set to defrost by using 20% cook power.

- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting. Remove any metal twist-ties and replace them with strings or elastic bands.
- If food is foil wrapped, remove foil and place it in a suitable container.
- Slit or pierce plastic pouches or packaging. Slit the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of a cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Custom Defrost feature but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the “Aluminum Foil and Metal” section in the Quick Start Guide first.

Steam Cook

Steam Cook is a sensor cooking function that uses microwaves to steam food. Use Steam for foods such as vegetables, fish and potatoes.

- Times and cooking powers have been pre-programmed for steaming a number of food types.
- Use a microwave-safe steamer.
- Use 1/2 cup (125 mL) water or as directed in the steamer instructions.

Popcorn

NOTE: During Popcorn function, as with all microwave cooking functions, the microwave oven should be attended at all times. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle.

- To avoid damage to the microwave oven, do not use regular paper bags or glass utensils.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- For best cooking results, do not try to pop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content.
- The microwave uses the sensor to determine sizes that can be popped: 1.75-3.5 oz (50-99 g) bags.

Assisted Cooking

Scroll through the Assisted Cooking menu until the desired food selection is reached.

Follow the prompts on the screen to customize the settings for Assisted Cooking.

The microwave oven sensor adjusts the cooking times and power levels for various foods and quantities.

NOTE: The microwave oven may prompt user to input weight to help optimize the settings.

Favorites

The Favorites feature stores the microwave settings for your favorite recipe.

NOTE: A select set of Favorites and suggestions may be automatically shown on the Home screen based on your meal times.

To save a recipe, select the Favorites keypad and follow the prompts on the screen to customize your favorites.

Add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

Guide des commandes de l’ensemble four électrique/four à micro-ondes encastré

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d’incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d’utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d’entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au **www.whirlpool.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle au **www.whirlpool.ca.**



TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Tools (outils)	**Fonction d’utilisation du four**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l’utilisateur. Voir les sections « Outils » et « Plus de modes ».
Home (accueil)	**Écran d’accueil**	En appuyant une fois, l’utilisateur peut accéder à l’écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée. L’heure est affichée en appuyant deux fois.
Favorites (favoris)	**Favoris**	Les touches des favoris permettent à l’utilisateur de sauvegarder les programmes qu’il utilise le plus souvent.
Oven Light (lampe du four)	**Lampe de la cavité du four**	La lampe du four est commandée à l’aide du tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s’allume automatiquement à l’ouverture de la porte.
Oven Power/Cancel (four alimentation/annulation) OVEN	**Fonction du four Power/Cancel a (limentation/annuler)**	La touche Oven Power/Cancel (four alimentation/annulation) met le four en marche ou le réveille lorsqu’il est en mode veille. S’il est déjà en marche, cette touche annule toute fonction du four, sauf l’horloge, la minuterie et le verrouillage des touches.
Microwave Power/Cancel (four à micro-ondes alimentation/annulation) MICROWAVE	**Fonctions du four à micro-ondes**	La touche Microwave Power/Cancel (four à micro-ondes alimentation/annulation) met le four en marche ou le réveille lorsqu’il est en mode veille. S’il est déjà en marche, cette touche annule toute fonction du four à micro-ondes, sauf l’horloge, la minuterie et le verrouillage des touches.

Panneau tactile

Le panneau tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Le panneau tactile est très sensible, il suffit d’un léger toucher pour l’activer. Naviguer vers le haut, le bas, la gauche ou la droite pour explorer les différentes options et fonctions.

Pour plus d’information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ce manuel.

Affichage

L’affichage est pour le menu et les commandes de fonctionnement du four à micro-ondes four. L’écran tactile permet de faire défiler les menus du four. L’affichage est très sensible; il suffit d’un léger toucher pour l’activer et sélectionner les commandes.

Lorsque le four/four à micro-ondes est utilisé, l’affichage indique l’horloge, le mode, la température du four à micro-ondes, la minuterie de cuisine et la minuterie du four à micro-ondes, si réglée. Si la minuterie du four/four à micro-ondes n’est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran.

Après environ 2 minutes d’inactivité, l’affichage passe au mode de veille et l’affichage s’assombrit. Lorsque le four fonctionne, l’affichage reste lumineux. Au cours de l’utilisation, l’affichage indique les menus et les sélections appropriées pour les options choisies.

Affichage du menu

Si le four à micro-ondes est fermé, appuyer sur la touche d'alimentation du four à micro-ondes pour activer le menu du four désiré. À partir de cet écran, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être réglées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Réglage et mode démonstration

1. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) pour activer ce mode.

   OU

   Sélectionner NEXT (suivant) pour utiliser le produit.
2. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une langue, configurer le Wi-Fi/la connexion au réseau, accepter les modalités et régler l'heure.

   REMARQUE : L'écran affiche l'heure et la date (écran par défaut/mode Veille).
3. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour découvrir diverses caractéristiques et options du produit.

   FACULTATIF : Sélectionner VIEW PERODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit) pour afficher une vidéo sur la façon de naviguer et d'interagir avec le produit, ainsi que pour explorer les commandes vocales.
4. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
5. Appuyer sur la touche Outils.

   Pour quitter le mode Demo (démonstration), voir la section « Tools » (outils).

MÉTHODES DE CUISSON DU FOUR INFÉRIEUR STANDARD

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

MÉTHODE DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur la touche Alimentation. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner BAKE (cuisson au four). **4.** Sélectionner la température souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **5.** Sélectionner START (démarrer) pour commencer le préchauffage. Une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé. (Optionnelle) Consulter la section « Rapide » pour obtenir plus d'information sur le préchauffage rapide du four. **6.** Appuyer sur la touche Cancel (annulation) une fois l'opération terminée.
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	**Cuisson au four et rôtissage par convection**	**1.** Appuyer sur la touche Alimentation. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). **4.** Sélectionner la température de cuisson par convection souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **5.** Sélectionner START (démarrer) pour commencer le préchauffage. Une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé. (Optionnelle) Consulter la section « Rapide » pour obtenir plus d'information sur le préchauffage rapide du four. **6.** Appuyer sur la touche Cancel (annulation) une fois l'opération terminée.

MÉTHODE DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur la touche Alimentation. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner BROIL (cuisson au gril). **4.** Sélectionner la température souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson au gril à l'aide de l'affichage. **5.** Sélectionner START (démarrer) pour commencer la cuisson au gril. **6.** Appuyer sur la touche Cancel (annulation) une fois l'opération terminée.
CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)	**Cuisson au gril par convection**	**1.** Appuyer sur la touche Alimentation. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection). **4.** Sélectionner la température souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson par convection au gril à l'aide de l'affichage. **5.** Sélectionner START (démarrer) pour commencer la cuisson au gril. **6.** Appuyer sur la touche Cancel (annulation) une fois l'opération terminée.
KEEP WARM (maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur la touche Alimentation. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner KEEP WARM (maintien au chaud). **4.** Sélectionner la température souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de maintien au chaud à l'aide du clavier. **5.** Sélectionner la touche Cancel (annulation) une fois l'opération terminée.
RAPID (rapide)	**Préchauffage rapide du four**	Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour les fonctions « Bake (cuisson au four) et Convect Bake (cuisson au four par convection) ». Le préchauffage rapide est réglé à OFF. **1.** Sélectionner RAPID (rapide) pour mettre en marche et arrêter le préchauffage du four. **2.** Le réglage en cours s'affiche. **IMPORTANT :** Cette caractéristique doit être utilisée pour la cuisson au four sur une seule grille uniquement. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage rapide. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage rapide. Si le préchauffage pour le programme de cuisson au four ou de cuisson au four par convection a déjà commencé, le préchauffage rapide peut être lancé en sélectionnant RAPID (rapide).
DELAY START (mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche de mise en marche différée sert à entrer l'heure de début pour un four équipé de mise en marche différée. Une fois la méthode de cuisson sélectionnée, saisir la température de cuisson. Sélectionner DELAY (mise en marche différée) et suivre les commandes à l'écran. **REMARQUE :** La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction Cook Time (durée de cuisson) permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.

MÉTHODE DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
AIR FRY (friture à l'air) (pour les modèles connectés, lorsqu'ils sont connectés)*	**Friture à l'air**	**1.** Appuyer sur la touche Oven Power (alimentation du four) ou Upper/Lower (supérieur/inférieur) pour le four désiré. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner AIR FRY (friture à l'air). **4.** Sélectionner la température souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de friture à l'air à l'aide du clavier. **5.** Sélectionner START (démarrer) pour commencer le préchauffage. Une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé. **6.** Appuyer sur la touche Cancel (annulation) ou Upper (supérieur) une fois l'opération terminée. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection et les éléments du four s'arrêtent lorsque la porte est ouverte. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Favoris

La fonction des favoris sauvegarde le mode et la température du four pour vos recettes préférées. Au fur et à mesure que l'outil Favorites (recettes favorites) est utilisé, cet appareil affinera et adaptera les suggestions concernant les envies/besoins alimentaires de l'utilisateur.

REMARQUE : Un ensemble de favoris et de suggestions peut être automatiquement affiché à l'écran d'accueil selon l'heure du repas.

Pour sauvegarder une recette, sélectionner la touche Favorites (recettes favorites) et suivre les étapes à l'écran pour personnaliser vos favoris.

Ajouter une image ou un nom au favori pour le personnaliser.

Cuisson assistée

La cuisson assistée aide à choisir le bon mode pour les besoins quotidiens de cuisson.

Certains modes permettent de sauter l'étape de préchauffage. Suivre les instructions à l'écran pour obtenir des conseils tout au long de la procédure de cuisson.

Modes de cuisson assistée	Sélections alimentaires	Conseils pour obtenir de bons résultats
SURGELÉ	Pizza surgelée Tarte surgelée Frites congelées Lasagne surgelée Croquettes surgelées Repas surgelés	Les aliments surgelés ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement. Entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant. Pour obtenir plus de renseignements, voir la section « Frozen Bake™ (cuisson au four de plats congelés).

Outils

La touche Outils permet d'accéder aux fonctions et de personnaliser les options du four. Ces outils permettent de régler l'horloge, d'alterner entre unités Fahrenheit et Celsius pour la température du four, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de régler le calibrage du four, de choisir la langue et plus.

Sélectionner le clavier des outils pour afficher les outils :

- Remote Enable (Activation à distance)
- Kitchen Timer (minuterie de cuisine)
- Light (lampe)
- Self-Clean (autonettoyage)
- Mute (sourdine)
- Control Lock (Verrouillage des commandes)

Voir la section « Plus de modes » pour plus de renseignements.

Outils	Sélections accessibles
Remote Enable (Activation à distance)	Sélectionner REMOTE ENABLE (activation à distance) pour pouvoir utiliser l'application Whirlpool®. **REMARQUE :** L'activation à distance ne se ferme pas lorsque la porte est ouverte. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température dans le four.
Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. **1.** Sélectionner KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). **2.** Entrer manuellement le temps désiré. **3.** Sélectionner START (mise en marche). **4.** Sélectionner Cancel (annulation) pour mettre fin à la minuterie de cuisine.
Light (Lampe)	Sélectionner LIGHT (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Turntable (Plateau rotatif)	Mettre en marche et arrêter le plateau rotatif.

*Connexion Wi-Fi et application requises. Caractéristiques indiquées sous réserve de modifications. Les détails et la politique en matière de vie privée sont accessibles sur le **whirlpool.com/connect.**

Outils	Sélections accessibles
Self-Clean (Autonettoyage)	L'option d'autonettoyage n'est pas disponible avec le four à micro-ondes. Pour obtenir plus de renseignements, consulter la section « Programme d'autonettoyage » du manuel d'utilisation.
Mute (Sourdine)	Sélectionner la touche MUTE (sourdine) pour activer ou désactiver le son.
Control Lock (Verrouillage des commandes)	Le Control Lock (verrouillage des commandes) désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours. Si le Control Lock (verrouillage des commandes) a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches Oven/ Microwave Power (alimentation du four/four à micro-ondes), Tools (outils) et Oven light (lampe du four) fonctionnent. La commande de verrouillage des commandes est placée par défaut sur déverrouillée, mais peut être verrouillée. **Verrouiller/déverrouiller les commandes :** **1.** Vérifier que le four à micro-ondes est éteint. **2.** Sélectionner CONTROL LOCK (verrouillage des commandes). **3.** « Control Lock » (verrouillage des commandes) s'affiche. **4.** Naviguer vers le haut pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

Preferences (préférences)

Times and Dates (heures et dates)
Régler les préférences pour l'heure et la date.

REMARQUE : Si l'appareil est connecté au réseau Wi-Fi, l'heure et la date se règlent automatiquement.

- Your Meal Times (vos heures de repas) : Régler quand déjeuner/dîner/souper s'affiche
- Heure
- Date
- Format de l'heure (AM/PM ou 24 heures)

Sound Volume
(Volume sonore)

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Timers and Alerts (minuteries et alertes)
- Buttons and Effects (boutons et effets)

Display Settings
(réglages de l'écran)

Régler la luminosité de l'écran.

- Display Brightness (luminosité de l'affichage)

Regional
(régional)

Régler les préférences régionales.

- Language (langue) : Anglais, français ou espagnol
- Unités de température : Fahrenheit et Celsius

Wi-Fi

- **Connexion au réseau :** Télécharger l'application Whirlpool® de la boutique d'applications sur votre téléphone mobile. Voir la feuille Configuration de la connectivité pour des instructions plus détaillées.
- **Code SAID :** Le code SAID s'utilise pour synchroniser un dispositif intelligent avec votre appareil.
- **Adresse MAC :** L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.
- **Radio Wi-Fi :** Met en marche et arrête le Wi-Fi.

Info

- **Service et assistance :** Affiche le numéro de modèle, les informations pour contacter le service à la clientèle et le diagnostic
- **Mode de démonstration en magasin :** Sélectionner le mode de démonstration en magasin pour mettre en marche et arrêter ce mode

Démarrer le mode démonstration

1. Appuyer sur la touche Outils.
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
3. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner ON (marche).

   REMARQUE : L'écran affiche l'heure (écran par défaut/ mode veille).
4. Appuyer sur la touche Outils.
5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) ou VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit).

   Si l'appareil est en mode de démonstration après la mise sous tension, suivre ces étapes pour quitter le mode de démonstration.

Quitter le mode de démonstration

1. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
3. Appuyer sur la touche Outils.
4. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
5. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
6. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.

- **Restaurer les réglages d'usine :** Pour restaurer votre produit aux réglages d'usine par défaut.
- **Conditions du Wi-Fi : www.whirlpool.com/connect**.
- **Conditions du logiciel**.

Plus de modes

Calibrage de température

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four affecte la mise en marche alternée des éléments et influence la température.

Le four fournit des températures précises et a été testé avec soin à l'usine. Toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, et ainsi entraîner des différences de cuisson ou de brunissage. Si nécessaire, le calibrage de la température peut se régler en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Sur les modèles de fours doubles, le four supérieur et le four inférieur peuvent chacun être calibrés indépendamment.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché.

La température du four peut être réglée jusqu'à +/-30 °F (+/-18 °C). Il est recommandé de modifier la température par tranche de 5 °F (3 °C) jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.

Réglage du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur la touche Outils.
2. Sélectionner MORE MODES (plus de modes).
3. Sélectionner TEMPERATURE CALIBRATION (calibrage température).
4. Naviguer de gauche à droite pour augmenter ou réduire la température.

IMPORTANT : Chaque calibrage de four peut être indépendamment réglé.

Mode Sabbath (Sabbat Mode)

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du mode Sabbat, consulter le **www.star-k.org**.

Le Sabbath Mode (mode Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.

Lorsque le mode Sabbat est activé, seul le programme Bake (cuisson au four) fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Le mode Sabbat n'est pas disponible avec le four à micro-ondes.

Si une minuterie de cuisson est réglée, le compte à rebours est affiché. La minuterie commence à compter dès qu'elle est réglée.

Activation du mode Sabbat du four :

1. Appuyer sur la touche Outils.
2. Sélectionner MORE MODES (plus de modes).
3. Sélectionner SABBATH MODE (mode Sabbat).
4. Appuyer de nouveau sur SABBATH MODE (mode Sabbat) pour l'activer (il est préréglé à désactivé).
5. Sélectionner YES (oui) pour faire fonctionner le four pendant le Sabbat.
6. Saisir la température et le temps de cuisson.

   (Optionnelle) Pour la cuisson minutée pendant le mode Sabbat, appuyer sur ADD A COOK TIME (ajouter un temps de cuisson) du four sélectionné, puis saisir le temps de cuisson désiré et appuyer sur NEXT (suivant).
7. Sélectionner START (mise en marche).

Désactiver et sortir du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche Oven Power/Cancel (alimentation du four/annuler).
2. Appuyer sur l'écran pendant trois secondes.

Régler la température du four :

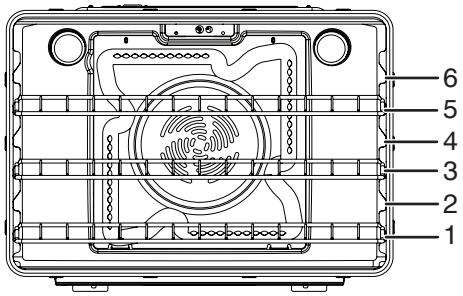
1. Appuyer sur +/-25 à l'écran pour sélectionner la nouvelle température.

   REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Utiliser l'illustration et les tableaux suivants comme guide.

Positions de grille – Four supérieur et inférieur



Cuisson au gril

Aliment	Position de grille
Pour la plupart des cuissons au gril	6
Convect Broiling (cuisson au gril par convection)	3-5

Cuisson traditionnelle

Aliment	Position de grille
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 4 pour une cuisson au four sur une seule grille; 2 et 5 pour une cuisson au four sur plusieurs grilles

Friture à l'air

Aliment	Position de grille
Tout avec la plaque de cuisson ou le panier à friture à l'air avec revêtement de plaque de cuisson	4
Frites congelées	3

Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Voir l'illustration de positions de grille dans cette section pour connaître le positionnement recommandé pour les plats.

REMARQUE : Le matériel des ustensiles de cuisson et la couleur peuvent affecter les résultats. Les plateaux foncés, antiadhésifs, au fini terme ou en verre peuvent nécessiter des temps de cuisson plus courts. Au contraire, les lèchefrites isolées ou en acier inoxydable nécessitent un temps de cuisson plus long. Suivre les recommandations du fabricant des ustensiles de cuisson.

Préchauffage et température du four

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four (Bake), le four commence par un préchauffage une fois que la touche Start (mise en marche) est enfoncée. Le four prend environ 12 à 17 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C) lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Rapid Preheat (préchauffage rapide) (sur certains modèles)

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de commencer. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

IMPORTANT : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four ». Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du programme de préchauffage du four avant de placer les aliments, sauf si la recette le recommande.

Cuisson au four et rôtissage

Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 17 minutes environ lorsque toutes les grilles du four sont à l'intérieur de la cavité. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température à l'intérieur de la cavité du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Les facteurs qui peuvent influencer la durée de préchauffage incluent la température ambiante, la température du four et le nombre de grilles installées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four.

Selon le modèle, si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments chauffants (cuisson au four et au gril) s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

Frozen Bake™ (cuisson d'aliments surgelés)

Frozen Bake™ (cuisson d'aliments surgelés) La technologie règle automatiquement le temps de cuisson du fabricant en combinant le préchauffage et la cuisson pour offrir sans attente de bons résultats avec les plats congelés. Plusieurs options préprogrammées pour aliments sont offertes. Le programme de Frozen Bake™ (cuisson d'aliments surgelés) est conçu pour ne fonctionner qu'avec ces aliments. Lors de l'utilisation de la technologie, Frozen Bake™ (cuisson d'aliments surgelés) il est important de respecter toutes les instructions du fabricant, incluant la ventilation et le fait de recouvrir les aliments, de les mélanger ou de les poser sur une plaque à pâtisserie pour obtenir de bons résultats. Lors de la préparation de plats congelés, ne cuire que des aliments munis d'instructions pour un four conventionnel. Placer le plat au centre de la grille et sélectionner l'une des positions de grille recommandées pour les plats congelés Frozen Bake™ (cuisson d'aliments surgelés) dans la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». Ne faire cuire qu'un plat ou une plaque à la fois. Utiliser la température et le temps de cuisson maximum indiqué sur l'emballage.

Une tonalité vous indiquera de vérifier le degré de cuisson avant la fin du temps de cuisson et à la fin du temps de cuisson. L'affichage vous demandera d'ajouter du temps de cuisson (au besoin).

Cuisson au four et rôtissage par convection

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Durant la fonction de cuisson par convection, les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et les élément(s) s'éteint/s'éteignent après 30 secondes. L'élément/les éléments se rallume(nt) une fois que la porte est fermée.

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne durant les programmes sans cuisson par convection et durant le préchauffage.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à contour plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ».
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson au four sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
- Utiliser la fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles.
- Lors de la cuisson au four par convection, réduire la température de cuisson au four de la recette d'origine de 25 °F (15 °C).

Broiling (cuisson au gril)

Aucun préchauffage n'est nécessaire lors de la cuisson au gril, sauf si la recette indique autrement. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte du four pour une température de cuisson au gril adéquate.

REMARQUE : Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois ou lorsqu'il est très sale.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Placer les aliments dans le four inférieur. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Cuisson au gril par convection

Aucun préchauffage n'est nécessaire lors de la cuisson au gril, sauf si la recette indique autrement. Durant la fonction de cuisson par convection, les éléments de cuisson au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte du four pour une température de cuisson au gril adéquate.

REMARQUE : Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois ou lorsqu'il est très sale.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Placer les aliments dans le four inférieur. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ».
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, tourner les viandes à mi-cuisson.

Panier à friture à l'air (sur certains modèles)

Si votre appareil n'est pas fourni avec un panier à friture à l'air, consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations sur la commande en ligne.

Lors de l'utilisation de la fonction de friture à l'air, placer le panier de friture à l'air directement sur plaque à pâtisserie de grande taille. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four » du guide des commandes pour le positionnement du panier et de la plaque et obtenir les meilleurs résultats. Éviter d'utiliser plus d'un panier pour éviter la cuisson irrégulière.

Air Fry (friture à l'air)

(pour les modèles connectés, lorsqu'ils sont connectés)*

IMPORTANT : La durée de cuisson, les températures et les instructions générales peuvent varier selon la recette. La friture à l'air dans un grand four permet de simultanément frire à l'air une grande quantité d'aliments, mais il faut s'attendre à une plus longue durée de cuisson.

Démarrer le programme et laisser le four préchauffer complètement avant d'y placer les aliments. Placer les aliments sur la plaque de cuisson ou dans le panier à friture, puis dans le four comme indiqué dans la section Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four du guide de commandes. Fermer la porte du four pour une température de cuisson adéquate.

Durant la friture à l'air, les éléments de chauffage s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

- Lors de l'utilisation de la friture à l'air, les aliments doivent être disposés en une seule couche et espacés uniformément sur la plaque de cuisson ou dans le panier à friture à l'air.
- Consulter les instructions sur l'emballage des aliments pour connaître la durée et la température de cuisson par friture à l'air dans un four conventionnel.
- Si le four est déjà chaud parce qu'il a déjà été utilisé, la durée de cuisson par friture à l'air pourrait être réduite.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, n'utiliser qu'un seul niveau de grille et un seul panier ou une seule plaque pour la friture à l'air libre.
- Pour les aliments surgelés, avec os ou épais dont la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes, une durée supplémentaire pourrait être nécessaire.
- Pour des recettes avec des aliments frais dont la durée de cuisson dépasse 30 minutes, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé.
- Pour les recettes conçues pour une friteuse à l'air de comptoir, une durée supplémentaire sera requise.
- Il n'est pas recommandé de faire frire à l'air de la pâte mouillée.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, mélanger ou tourner les aliments à la moitié de la durée de cuisson. S'assurer de fermer la porte du four après avoir retiré les aliments.
- Vaporiser la plaque de cuisson ou le panier à friture à l'air d'huile pour éviter que les aliments y collent.

REMARQUE : Les aliments gras peuvent produire de la fumée pendant le programme de friture à l'air. La bonne utilisation d'une plaque de cuisson ou d'un revêtement de plaque de cuisson sous un panier à friture (sur certains modèles) permet de réduire la quantité de fumée produite. Maintenir le four et la plaque de cuisson propre aidera aussi à réduire la quantité de fumée.

Consulter le tableau ci-dessous pour des recommandations de cuisson.

Aliment	Quantité	Température	Durée
Bouchées de poulet congelées	1 sac	400 °F (204 °C)	13 à 18 minutes
Ailes de poulet congelées (panées)	1 sac	425 °F (218 °C)	20 à 25 minutes
Frites congelées	1 sac	425 °F (218 °C)	20 à 25 minutes
Frites congelées	1,5 lb (0,68 kg)	425 °F (218 °C)	30 à 40 minutes
Pommes de terre en cubes	2 lb (0,91 kg)	425 °F (218 °C)	20 à 25 minutes
Ailes de poulet fraîches (sans panure)	2 lb (0,91 kg)	400 °F (204 °C)	25 minutes
Choux Brux	2 lb (0,91 kg)	400 °F (204 °C)	20 minutes
Croust courg	8 oz (1 grosse courget-te)	400 °F (204 °C)	20 à 25 minutes

REMARQUE : Le ventilateur de convection et les éléments du four s'arrêtent lorsque la porte est ouverte. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

Utilisation du four à micro-ondes encastré

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent sur le plancher, les parois et la voûte en métal et passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les enfants s'appuyer sur la porte du four à micro-ondes ou s'y balancer.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, coloquintes, papiers, y compris les sacs en papier brun et les journaux, ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four, car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques pour enlever les contenants du four.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. L'accumulation de vapeur dans les œufs entiers peut les faire éclater et obligera à nettoyer en profondeur la cavité du four à micro-ondes. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

*Connexion Wi-Fi et application requises. Caractéristiques indiquées sous réserve de modifications. Les détails et la politique en matière de vie privée sont accessibles sur le **whirlpool.com/connect.**

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au tiroir à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de mise en marche, la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments
La quantité d'aliments chauffés à la fois a une incidence sur la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et rallonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme
Des aliments de petite taille cuiront plus vite que de gros morceaux, et des aliments uniformes cuiront de façon plus également que des aliments de forme irrégulière.

Température de mise en marche
Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments surgelés.

Composition et densité
Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, comme la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long que les aliments de même taille, mais plus légers et poreux, comme les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement
Recouvrir les aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et limiter les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle, du papier paraffiné, un essuie-tout ou des emballages en plastique approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. L'emballage en plastique doit être replié à un coin pour laisser échapper la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner
Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière uniforme pour éviter la cuisson excessive des bords externes des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition
S'il s'agit d'aliments de formes irrégulières ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer en forme de cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Perforation
Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, comme les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hot-dogs et saucisses. Percer plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection
Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal » du guide de démarrage rapide.

Temps de repos
Les aliments continuent à cuire par conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme du micro-ondes est terminé. La durée du repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Marche/arrête du plateau rotatif (sur certains modèles)
Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche pendant la cuisson au four à micro-ondes.

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif du four à micro-ondes de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Pour arrêter le plateau rotatif pendant le réglage des fonctions du four à micro-ondes, appuyer sur TURNTABLE (plateau rotatif), puis sur OFF (arrêt). Les aliments devraient être tournés à mi-cuisson lors de la cuisson sans plateau rotatif.

REMARQUE : Le plateau rotatif ne peut être désactivé durant n'importe quel programme de cuisson automatique.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

La vaisselle et les ustensiles de cuisson doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées lors de la manipulation, car les plats peuvent devenir chauds puisqu'ils sont en contact avec des aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant utilisation.

Matériau	Recommandations
Papier d'aluminium, métal	Voir la section « Papier d'aluminium et métal » du guide de démarrage rapide.
Plat brunisseur	La partie inférieure doit se trouver au moins à 3/16 po (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, terre cuite	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour vérifier si la vaisselle ou l'ustensile de cuisson peut être utilisé dans un tiroir à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec une tasse (250 mL) d'eau à côté de l'article.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

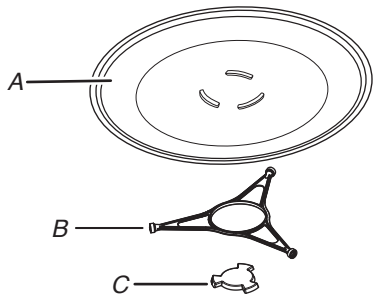
Puissance de cuisson au four à micro-ondes

De nombreuses recettes de cuisson aux micro-ondes précisent la puissance de cuisson à utiliser en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre.
Par exemple, 70 % = 7 = Moyen-élevé.

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson d'aliments spécifiques.

Pourcentage/nom	Utiliser
100 %, élevée (par défaut)	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau, comme les soupes, les boissons et la plupart des légumes.
90 %	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Réchauffage de soupes en crème.
80 %	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et réchauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyenne à élevée	Réchauffage d'une seule portion de nourriture.
60 %	Cuisson d'aliments sensibles comme les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.
50 %, moyenne	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	Faire fondre le chocolat. Réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries.
30 %, moyenne à faible, Defrost (décongélation)	Décongélation de pain, de poisson, de viande, de volaille et d'aliments précuits.
20 %	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, faible	Mettre les fruits à température ambiante.

Turntable (Plateau rotatif)



A. Plateau rotatif
B. Support et roulettes
C. Moyeu

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé. Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande en ligne.

Insérer les protubérances arrondies au centre du dessous du plateau rotatif entre les trois rayons de l'axe. L'axe fait tourner le plateau rotatif pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Les roulettes sur le support devraient se loger à l'intérieur du pourtour cranté du dessous du plateau rotatif.

REMARQUE : Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

Pour mettre en marche/fermer

Pour obtenir une bonne performance, il est recommandé de toujours laisser le plateau rotatif du four à micro-ondes activé. Au besoin, le plateau rotatif peut être désactivé (sauf pendant l'utilisation d'une fonction automatique).

Désactiver le plateau peut être pratique lorsqu'on utilise un plat plus large que le plateau.

MÉTHODES DE CUISSON DU FOUR À MICRO-ONDES SUPÉRIEUR

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le clavier des méthodes de cuisson permet aux utilisateurs de sélectionner l'une des méthodes de cuisson suivantes en fonction des besoins :

FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
COOK (cuisson)	**Cuisson**	**1.** Appuyer sur la touche MICROWAVE (four à micro-ondes). **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner COOK (cuisson au gril). **4.** Saisir le temps de cuisson à l'écran. **5.** (Optionnel) Sélectionner POWER (puissance) à l'écran pour modifier la puissance de cuisson. **6.** Sélectionner START (mise en marche). **7.** (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 minutes, +1 minute ou +30 secondes pour augmenter le temps de cuisson.
REHEAT (réchauffage)	**Réchauffer**	**1.** Appuyer sur la touche MICROWAVE (four à micro-ondes). **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner REHEAT (cuisson au gril). **4.** Saisir le temps de réchauffage désiré à l'écran. **5.** Sélectionner START (mise en marche). **6.** (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 minutes, +1 minute ou +30 secondes pour augmenter le temps de réchauffage.
DEFROST (DÉCONGÉLATION)	**Décongélation**	**1.** Appuyer sur la touche MICROWAVE (four à micro-ondes). **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner Defrost (décongélation). **4.** Saisir le temps de décongélation désiré à l'écran. **5.** Sélectionner START (mise en marche). **6.** (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 minutes, +1 minute ou +30 secondes pour augmenter le temps de décongélation. Pour obtenir plus de renseignements, voir la section « Décongélation ».
STEAM (vapeur)	**Production de vapeur**	**1.** Appuyer sur la touche MICROWAVE (four à micro-ondes). **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner STEAM (cuisson au gril). **4.** Saisir le temps de cuisson à la vapeur désiré à l'écran. **5.** Sélectionner START (mise en marche). **6.** (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 minutes, +1 minute ou +30 secondes pour augmenter le temps de production de vapeur. Pour obtenir plus de renseignements, voir la section « Cuisson à la vapeur ».
MELT (faire fondre)	**Faire fondre**	**1.** Appuyer sur la touche MICROWAVE (four à micro-ondes). **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner MELT (cuisson au gril). **4.** Saisir le temps désiré à l'écran. **5.** Sélectionner START (mise en marche). **6.** (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 minutes, +1 minute ou +30 secondes pour augmenter le temps pour faire fondre.

FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
SOFTEN (faire ramollir)	**Faire ramollir**	**1.** Appuyer sur la touche MICROWAVE (four à micro-ondes). **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner SOFTEN (cuisson au gril). **4.** Saisir le temps désiré à l'écran. **5.** Sélectionner START (mise en marche). **6.** (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 minutes, +1 minute ou +30 secondes pour augmenter le temps pour faire ramollir.
BOIL & SIMMER (bouillir et faire mijoter)	**Faire bouillir et mijoter**	**1.** Appuyer sur la touche MICROWAVE (four à micro-ondes). **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner BOIL & SIMMER (faire bouillir et mijoter). **4.** Saisir le temps désiré à l'écran. **5.** Sélectionner START (mise en marche). **6.** (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 minutes, +1 minute ou +30 secondes pour augmenter le temps pour faire bouillir et mijoter.
KEEP WARM (maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	**1.** Appuyer sur la touche MICROWAVE (four à micro-ondes). **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner KEEP WARM (maintien au chaud). **4.** Saisir le temps de maintien au chaud désiré à l'écran. **5.** Sélectionner START (mise en marche). **6.** (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 minutes, +1 minute ou +30 secondes pour augmenter le temps de maintien au chaud.

Décongélation

On peut utiliser la caractéristique Décongélation ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 20 %.

- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) avant la décongélation. Ôter toute attache métallique et les remplacer par des ficelles ou des élastiques.
- Si l'aliment est emballé, ôter le papier d'aluminium et placer l'aliment dans un contenant approprié.
- Opérer une fente ou percer les emballages de plastique. Percer les peaux, le cas échéant, des aliments congelés tels que les saucisses.
- Plier les emballages de plastique des aliments afin de garantir une décongélation uniforme.
- Toujours sous-estimer la durée de décongélation. Si le centre de l'aliment congelé n'est pas dégelé, poursuivre la décongélation.
- La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation de l'aliment.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les morceaux épais.
- Séparer les morceaux d'aliment le plus tôt possible au cours du programme ou à la fin de celui-ci pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation préréglée, mais doivent être décongelés au moyen du réglage manuel.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal » du guide de démarrage rapide.

Cuisson à la vapeur

Steam Cook (cuisson à la vapeur) est une fonction de cuisson par détection qui utilise les micro-ondes pour cuire les aliments à la vapeur. Utiliser la cuisson à la vapeur pour les aliments comme les légumes, le poisson et les pommes de terre.

- Les durées et puissances de cuisson ont été programmées pour cuire à la vapeur plusieurs types d'aliments.
- Utiliser un panier vapeur pour micro-ondes.
- Ajoutez 1/2 tasse (125 mL) d'eau ou la quantité indiquée dans les instructions du récipient pour la cuisson à la vapeur.

Maïs à éclater

REMARQUE : Durant la fonction Popcorn (maïs éclaté), tout comme avec les autres fonctions de cuisson du four à micro-ondes, le four à micro-ondes doit être surveillé en permanence. Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme.

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire ou d'ustensiles en verre.
- Ne préparer qu'un sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas tenter de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté.
- Utiliser des sacs de maïs à éclater frais pour des résultats optimaux.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.
- Le four à micro-ondes utilise un capteur pour déterminer la quantité qui peut être éclatée : Sachets de 1,75 à 3,5 oz (50 à 99 g).

Cuisson assistée

Naviguer dans le menu de cuisson assistée jusqu'à atteindre l'aliment désiré.

Suivre les instructions à l'écran pour personnaliser les réglages de la cuisson assistée.

Le capteur du four à micro-ondes règle le temps et la puissance de cuisson en fonction de différents aliments et de différentes quantités.

REMARQUE : Le four à micro-ondes peut demander à l'utilisateur de saisir le poids pour aider à optimiser les réglages.

Favoris

La fonction Favorites (Favoris) sauvegarde les réglages du four à micro-ondes pour vos recettes préférées.

REMARQUE : Un ensemble de favoris et de suggestions peut être automatiquement affiché à l'écran d'accueil selon l'heure du repas.

Pour sauvegarder une recette, sélectionner la touche Favorites (recettes favorites) et suivre les étapes à l'écran pour personnaliser vos favoris.

Ajouter une image ou un nom au favori pour le personnaliser.

Guía de control de la combinación de horno de microondas

GUÍA DE FUNCIONES

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.

Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte estas instrucciones en la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en **www.whirlpool.com** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente en **www.whirlpool.ca**.



BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Tools (Herramientas)	**Funciones para usar el horno**	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte las secciones “Herramientas” y “Otros modos”.
Home (Principal)	**Pantalla principal**	Si se presiona una vez, permite al usuario volver a las pantallas “Métodos de cocción” y “Cocción asistida”. Si se presiona dos veces, se muestra la hora del día.
Favorites (Favoritos)	**Favoritos**	La tecla Favoritos permite al usuario guardar los ciclos que utiliza con frecuencia.
Oven Light (Luz del horno)	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón Oven Light (Luz del horno) para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Oven Power/Cancel (Encender/Cancelar el horno) OVEN	**Función del horno Power/Cancel (Encendido/ Cancelar)**	El botón Oven Power/Cancel (Encender/cancelar horno) enciende el horno y lo activa si está en modo de suspensión. Si el horno ya está encendido, la tecla Oven Power/Cancel (Encender/cancelar horno) detiene todas las funciones del horno, excepto las de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).
Microwave Power/ Cancel (Encender/ cancelar microondas) MICROWAVE	**Funcionamiento del microondas**	El botón Microwave Power/Cancel (Encender/cancelar microondas) enciende el horno y lo activa si está en modo de suspensión. Si el horno de microondas ya está encendido, el botón Microwave Power/Cancel (Encender/cancelar microondas) detiene todas las funciones del horno, excepto las de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).

Panel táctil

El panel táctil alberga el menú de control y los controles de función. Las teclas táctiles son muy sensibles y requieren solo de un toque ligero para activarse. Desplácese hacia arriba, abajo, derecha o izquierda para explorar las distintas opciones y funciones.

Para obtener más información acerca de los controles individuales, consulte las secciones respectivas en este manual.

Pantalla

La pantalla contiene los controles de las funciones de menú y del horno. El panel táctil permite desplazarse por los menús del horno. La pantalla es muy sensible y se activa y controla con un toque ligero.

Cuando un horno/microondas está en uso, la pantalla mostrará el reloj, el modo, la temperatura del horno microondas, el temporizador de cocción y el temporizador del horno microondas, si está ajustado. Si el temporizador del horno/microondas no está ajustado, puede ajustarlo desde esta pantalla.

Después de unos 2 minutos de inactividad, la pantalla entra en el modo de suspensión y su brillo se atenúa. Cuando el horno está en funcionamiento, la pantalla permanece encendida. Durante el uso, la pantalla muestra los menús y las selecciones adecuadas para las opciones elegidas.

Desplazamiento por la pantalla

Si el horno microondas está apagado, toque la tecla Oven Power (Encendido del horno) o Microwave Power (Encendido del microondas) del horno deseado para activar el menú. En esta pantalla pueden activarse todos los programas de cocción automática; puede programarse toda la cocción manual; pueden regularse as opciones y se tiene acceso a las instrucciones, formas de preparación y consejos.

Configuración y modo de demostración

1. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) para acceder a Demo Mode (Modo de demostración).

   O BIEN

   Seleccione NEXT (Siguiente) para ingresar al uso del producto.
2. Siga las indicaciones en pantalla para seleccionar un idioma, configurar Wi-Fi/la conexión a la red, aceptar las condiciones de servicio y ajustar la hora.

   NOTA: la pantalla mostrará fecha y hora (pantalla predeterminada/modo en espera).
3. Seleccione TRY THE PRODUCT (Probar el producto) para examinar diversas características y opciones del producto.

   OPCIONAL: Seleccione VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos de productos) para ver un video sobre cómo navegar e interactuar con el producto y explorar el control por voz.
4. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
5. Seleccione la tecla Tools (Herramientas).

   Para salir del modo de demostración, consulte la sección “Tools” (Herramientas).

MÉTODOS DE COCCIÓN ESTÁNDAR EN HORNO INFERIOR

⚠ 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.

MÉTODO DE COCCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
BAKE (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione el botón Oven Power (Encendido del horno). **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione BAKE (Inicio). **4.** Para seleccionar la temperatura deseada, desplácese de izquierda a derecha, o bien seleccione manualmente la cuadrícula de la esquina superior derecha e introduzca la temperatura de horneado con el teclado. **5.** Seleccione Start (Inicio) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección “Rápido” para buscar más información. **6.** Presione la tecla Oven Cancel (Cancelar el horno) cuando haya finalizado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	**Cómo hornear y asar por convección**	**1.** Presione el botón Oven Power (Encendido del horno). **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione CONVECT BAKE (Hornear por convección). **4.** Para seleccionar la temperatura deseada, desplácese de izquierda a derecha, o bien seleccione manualmente la cuadrícula de la esquina superior derecha e introduzca la temperatura de horneado por convección con el teclado. **5.** Seleccione Start (Inicio) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección “Rápido” para buscar más información. **6.** Presione la tecla Oven Cancel (Cancelar el horno) cuando haya finalizado.
BROIL (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione el botón Oven Power (Encendido del horno). **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione BROIL (Asar a la parrilla). **4.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado a la parrilla en la pantalla. **5.** Seleccione Start (Inicio) para empezar a asar a la parrilla. **6.** Presione la tecla Oven Cancel (Cancelar el horno) cuando haya finalizado.

MÉTODO DE COCCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	**Asar a la parrilla por convección**	**1.** Presione el botón Oven Power (Encendido del horno). **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección). **4.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado por convección en la pantalla. **5.** Seleccione Start (Inicio) para empezar a asar a la parrilla. **6.** Presione la tecla Oven Cancel (Cancelar el horno) cuando haya finalizado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Presione el botón Oven Power (Encendido del horno). **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione KEEP WARM (Más modos). **4.** Seleccione la temperatura deseada desplazándose de izquierda a derecha o manualmente seleccionando la cuadrícula en la esquina superior derecha e ingresando la temperatura para mantener caliente en el teclado. **5.** Seleccione el botón Oven Cancel (Cancelar horno) cuando haya finalizado.
RAPID (Rápido)	**Precalenta-miento rápido del horno**	Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para las “Funciones de hornear y hornear por convección”. El precalentamiento rápido está prefijado como apagado. **1.** Seleccione RAPID (Rápido) para alternar entre el encendido y el apagado del precalentamiento rápido. **2.** Aparecerá el ajuste actual. **IMPORTANTE:** Esta función debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán retirarse antes de utilizar el precalentamiento rápido. Deberá usarse una parrilla estándar para precalentamiento rápido. Si ya se ha iniciado el precalentamiento para el ciclo de “BAKE or CONVECT BAKE” (HORNEADO o HORNEADO POR CONVECCIÓN), se puede iniciar el precalentamiento rápido seleccionando Rapid (Rápido).
DELAY START (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a activar una función del horno con inicio diferido. Cuando haya seleccionado el método de cocción, introduzca la temperatura de horneado. Seleccione DELAY (Diferido) y siga las instrucciones en pantalla. **NOTA:** El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente.
AIR FRY (Freír sin aceite) (para los modelos conectados, cuando están conectados)*	**Freír sin aceite**	**1.** Presione el botón de Encendido del horno o el botón Superior o Inferior para elegir el horno que desee. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione AIR FRY (Freír sin aceite). **4.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, al seleccionar la cuadrícula en la esquina superior derecha e introducir la temperatura de Air Fry (Freír sin aceite) en el teclado. **5.** Seleccione Start (Inicio) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. **6.** Presione Oven - Cancel (Horno - Cancelar) Cancelar en el teclado superior cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador de convección y los elementos del horno se apagarán cuando se abra la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

*Wi-Fi y aplicación requeridos. Las características están sujetas a cambio. Detalles e información sobre privacidad en **whirlpool.com/connect.**

Favoritos

La función Favoritos almacena el modo y la temperatura del horno de sus recetas favoritas. A medida que siga utilizando su herramienta de favoritos, su producto ajustará y adaptará las sugerencias según sus gustos/necesidades de cocción.

NOTA: Es posible que la pantalla inicial muestre automáticamente un conjunto seleccionado de favoritos y recomendaciones basado en sus tiempos de cocción.

Para guardar una receta, seleccione la tecla Favorites (Favoritos, icono con un corazón) y siga las instrucciones en pantalla para personalizar sus favoritos.

Añada una imagen o asigne nombre al favorito para personalizarlo de acuerdo con sus preferencias.

Cocción asistida

La cocción asistida le ayuda a seleccionar el modo adecuado para sus necesidades de cocción cotidianas.

Algunos modelos permiten que se salte el precalentamiento. Siga las instrucciones en la pantalla para obtener orientación en el proceso de cocción.

Modos de cocción asistida	Selección de alimentos	Consejos para los mejores resultados
CONGE-LADOS	Pizza congelada Empanada congelada Papas fritas congeladas Lasaña congelada Nuggets congelados Comidas congeladas	Los alimentos congelados no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente. Ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, consulte la sección “Frozen Bake™ (Hornear productos congelados)”.

Herramientas

La tecla Settings (Ajustes) le permite acceder a las funciones y opciones de personalización de su horno. Con esas herramientas puede ajustar el reloj, cambiar la temperatura del horno entre Fahrenheit y Celsius, activar o desactivar las señales y mensajes sonoros, regular la calibración del horno o cambiar el idioma, entre otras cosas.

Seleccione la tecla Tools (Herramientas) para ver sus funciones:

- Remote Enable (Activación remota)
- Kitchen timer (Temporizador de cocina)
- Light (Luz)
- Self Clean (Autolimpieza)
- Mute (Silencio)
- Control Lock (Bloqueo de controles)

Para obtener más información, consulte la sección “Otros modos”.

Herramientas	Selecciones disponibles
Remote Enable (Activación remota)	Seleccione REMOTE ENABLE (Activación remota) para habilitar la capacidad de utilizar la aplicación Whirlpool®. **NOTA:** Remote Enable (Activación remota) no se apaga al abrir la puerta. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura dentro del horno.
Kitchen timer (Temporizador de cocina)	Para ajustar el temporizador de cocina manualmente, introduzca el tiempo que desee con el teclado. **1.** Seleccione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina). **2.** Introduzca manualmente la duración que desee. **3.** Seleccione START (Inicio). **4.** Seleccione Cancel (Cancelar) para detener el temporizador de cocina.
Light (Luz)	Seleccione LIGHT (Luz) para encender o apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Turntable (Bandeja giratoria)	Encender o apagar la bandeja giratoria.
Self Clean (Autolimpieza)	La opción de autolimpieza no está disponible para el horno microondas. Para más información, consulte la sección “Ciclo de autolimpieza” en el Manual de uso.
Mute (Silencio)	Seleccione MUTE (Silencio) para activar y desactivar el silenciamiento.

Herramientas	Selecciones disponibles
Control Lock (Bloqueo de controles)	Con Control Lock (Bloqueo de controles) se desactivan las teclas del panel de control para evitar el uso accidental del horno. Control Lock (Bloqueo de controles) permanece activado después de un corte de energía si se ajusta antes de que se produzca el corte. Cuando el control está bloqueado, solo funcionan las teclas Oven/ Microwave Power (Encender el horno/microondas), Tools (Herramientas) y Oven Light (Luz del horno). Control Lock (Bloqueo de controles) está desactivado de manera predeterminada, pero puede activarse. **Para bloquear/desbloquear los controles:** **1.** Compruebe que el horno microondas está apagado. **2.** Seleccione CONTROL LOCK (Bloqueo de controles). **3.** Se muestra “Control Lock” (Bloqueo de controles). **4.** Desplácese hacia arriba para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.

Preferencias

Horas y fechas
Ajuste las preferencias de hora y fecha.

NOTA: si el usuario está conectado a una red Wi-Fi, la hora y la fecha se ajustan automáticamente.

- Sus horarios de comidas: Ajuste cuando aparezca desayuno/almuerzo/cena
- Hora
- Fecha
- Formato horario (AM/PM o de 24 horas [horario militar])

Sound Volume (Volumen de sonido)
Ajuste las preferencias de volumen de sonido.

- Temporizadores y alertas
- Teclas y efectos

Ajustes de pantalla
Ajuste el brillo de la pantalla.

- Brillo de la pantalla

Regional
Ajuste las preferencias regionales.

- Idioma: inglés, español o francés
- Unidades de temperatura: Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

Wi-Fi

- **Conéctese a la red:** Descárguese la app de Whirlpool® de la app store en su celular. Consulte la hoja Configuración de la conectividad para obtener instrucciones más detalladas.
- **Código SAID:** El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con el aparato.
- **Dirección MAC:** Se muestra la dirección MAC del módulo Wi-Fi.
- **Radio Wi-Fi:** Active o desactive la Wi-Fi.

Info (Información)

- **Servicio y asistencia:** Muestra el número de modelo, los datos de contacto de asistencia al cliente y diagnósticos.
- **Guardar modo de demostración:** Seleccione Store Demo Mode (Guardar modo de demostración) para activar o desactivar la demostración.

Para iniciar el modo de demostración

1. Seleccione la tecla Tools (Herramientas).
2. Desplácese y seleccione INFO (Información).
3. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione ON (Desactivar).

   NOTA: La pantalla mostrará el tiempo (pantalla predeterminada/modo de espera)
4. Seleccione la tecla Tools (Herramientas).
5. Seleccione TRY THE PRODUCT (Probar el producto) o VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto)

   Si la unidad está en modo de demostración después de encenderla, siga estos pasos para salir del modo de demostración.

Para salir del modo de demostración

1. Seleccione TRY THE PRODUCT (Probar el producto).
2. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
3. Seleccione la tecla Tools (Herramientas).
4. Desplácese y seleccione INFO (Información).
5. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione OFF (Desactivar).
6. Seleccione YES (Sí) en la pantalla de confirmación.

- **Restablecer valores de fábrica:** Devuelve el producto a los ajustes originales de fábrica.
- **Términos y condiciones del uso de Wi-Fi: www.whirlpool.com/connect.**
- **Términos y condiciones de uso del software.**

Otros modos

Calibración de la temperatura

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. La apertura del horno afecta a los ciclos de los elementos y a la temperatura.

El horno proporciona temperaturas precisas y se ha sometido a pruebas exhaustivas en la fábrica. Sin embargo, puede cocinar más rápido o más lento que su horno anterior, con diferencias de horneado o de dorado final. Si es necesario, la calibración de la temperatura se puede ajustar en grados Fahrenheit o Celsius.

En los hornos dobles, el horno superior y el inferior se pueden calibrar individualmente de forma independiente.

Un signo menos significa que el horno estará más frío con el valor que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo menos significa que el horno estará a temperatura más caliente con el valor que aparece en la pantalla.

Ajuste la temperatura del horno hasta +/-30°F (+/-18°C). Se recomienda hacer cambios en incrementos de 5 °F (3 °C) hasta lograr los resultados deseados.

Para regular la calibración de la temperatura del horno:

1. Presione la tecla Tools (Herramientas).
2. Seleccione MORE MODES (Más modos).
3. Seleccione TEMPERATURE CALIBRATION (Calibración de temperatura).
4. Desplácese de izquierda a derecha para aumentar o reducir la temperatura.

IMPORTANTE: La calibración de cada horno se puede ajustar de manera independiente.

Modo Sabbath (Sabbat Mode)

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

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

Cuando se activa el modo Sabbath (Sabbat Mode), solo funciona 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.

El modo Sabbath (Sabbat Mode) no está disponible para el horno de microondas.

Si se ajusta el temporizador de cocción, aparece la cuenta regresiva. El temporizador empezará la cuenta regresiva una vez que se haya ajustado.

Para habilitar y activar el modo Sabbath (Sabbat Mode) para el horno:

1. Presione la tecla Tools (Herramientas).
2. Seleccione MORE MODES (Más modos).
3. Seleccione SABBATH MODE (Modo Sabbat).
4. Vuelva a presionar Sabbath Mode (modo Sabbat) para activarlo (este modo está desactivado de forma predeterminada).
5. Seleccione YES (Sí) si desea que el horno esté encendido y hornee durante el día de descanso.
6. Introduzca la temperatura y el tiempo de cocción.

   (Opcional) Para la cocción temporizada en modo Sabbat, presione ADD A COOK TIME (Añadir tiempo de cocción) para el horno seleccionado, introduzca el tiempo de cocción que desee y presione NEXT (Siguiente).
7. Seleccione START (Inicio).

Para desactivar y salir del modo Sabbath (Sabbat Mode):

1. Presione la tecla Oven Power/Cancel (Encendido del horno/Cancelar).
2. Mantenga presionada la pantalla durante tres segundos.

Para regular la temperatura del horno:

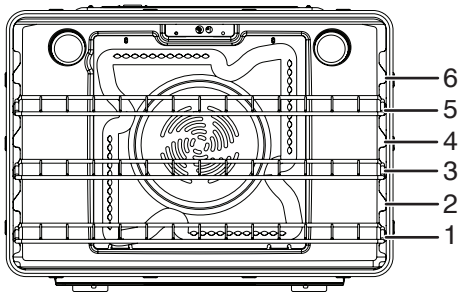
1. Presione +/-25 en la pantalla para seleccionar la nueva temperatura.

   NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

Use como guías la ilustración y la tabla a continuación.

Posiciones de las parrillas - Horno superior e inferior



Asar a la parrilla

Alimentos	Posiciones de la parrilla
Asado máximo	6
Convect Broil (Asar a la parrilla por convección)	3-5

Cocción tradicional

Alimentos	Posiciones de la parrilla
Asados grandes, pavos, pasteles con cabello de ángel, roscas, panes rápidos, tartas	1 o 2
Panes de levadura, guisados, carne y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2-4 cuando se hornea en una sola parrilla; 2 y 5 cuando se utilizan varias parrillas

Freír sin aceite

Alimentos	Posiciones de la parrilla
Cualquiera con bandeja para hornear o canasta Air Fry con revestimiento	4
Papas fritas frescas	3

Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje
2" (5 cm) libres alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

Número de bandejas	Posición en la parrilla
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag
3 o 4	Consulte las imágenes de las posiciones de las parrillas en esta sección para ver las recomendaciones de colocación de las bandejas.

NOTA: Los materiales y el color de los utensilios de cocina puede afectar a los resultados. Las charolas oscuras, opacas, antiadherentes o de vidrio pueden requerir tiempos de horneado más cortos. Por el contrario, las charolas aisladas o de acero inoxidable pueden requerir tiempos de horneado más largos. Respete las recomendaciones del fabricante de los utensilios para horno.

Precalentamiento y temperatura del horno

Preheating (Precalentamiento)

Cuando comience un ciclo Bake (Horneado), el horno empezará a precalentarse después de que se presione la tecla Start (Inicio). El horno tardará de
12 a 17 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con su horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo Preheat (Precalentamiento) aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca los alimentos cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Rapid Preheat (Precalentamiento rápido) (en algunos modelos)

Puede usarse Rapid Preheat (Precalentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). Las parrillas adicionales deben quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar los alimentos en el horno. Cuando haya terminado el ciclo Rapid Preheat (precalentamiento rápido), el horno pondrá en marcha un ciclo normal de horneado.

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

Temperatura del horno

Mientras estén en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos a causa del encendido y apagado. 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 la cocción.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas de acuerdo con lo especificado en la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. Para 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.

Hornear y asar

El horno tardará de 12 a 17 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno dentro de la cavidad. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. Los factores que pueden afectar a los tiempos de precalentamiento son la temperatura ambiente, la temperatura del horno y el número de parrillas. Para reducir el tiempo de precalentamiento, pueden sacarse las parrillas del horno que no se usen antes de precalentarlo. 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 tendrá la temperatura adecuada al introducir los alimentos. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento, antes de que suene el tono.

Durante el horneado y el asado, los elementos de horneado y asado a la parrilla se encienden y se apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno.

Dependiendo del modelo, si se abre la puerta del horno durante el horneado o el asado, los elementos de calor (de horneado y de asado) se apagarán unos 30 segundos después de la apertura de la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de cerrar la puerta.

Frozen Bake™ (Horneado de congelados)

Frozen Bake™ (Horneado de congelados) La tecnología ajusta automáticamente el tiempo de horneado del fabricante combinando el precalentamiento y el horneado para ofrecer excelentes resultados con alimentos congelados envasados sin tener que esperar. Existen múltiples opciones preprogramadas para alimentos. El ciclo Frozen Bake™ (Hornear productos congelados) se ha personalizado para funcionar solo con estos alimentos. Cuando utilice la tecnología de Frozen Bake™ (Hornear productos congelados), es importante que siga todas las instrucciones del fabricante, incluyendo la ventilación, la cobertura, la mezcla o la colocación en una bandeja de hornear para garantizar un buen resultado. Al cocinar alimentos congelados, solo se deben cocinar los que contengan instrucciones para cocinarlos en un horno convencional. Coloque su plato en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrillas recomendadas para Frozen Bake™ (Hornear productos congelados) en la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”, hornee solo un paquete o una charola por vez. Utilice la temperatura y el tiempo de horneado máximo recomendados en el paquete.

Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos 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 o que finalice el ciclo.

Cómo hornear y asar por convección

Durante la cocción por convección, el ventilador provee circulación de aire caliente a todo el horno. El movimiento del aire caliente alrededor de los alimentos puede ayudar a apresurar la cocción, penetrando las superficies exteriores más frías.Los alimentos se cuecen de una forma más uniforme, dorando y tostando las superficies exteriores mientras que se atrapa la humedad en el interior.

Durante la función Convect (Convección), los elementos de horneado y asado y el ventilador funcionan para calentar la cavidad del horno. Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección o el precalentamiento, el ventilador se apaga de inmediato y los elementos se apagarán después de 30 segundos. Una vez que se cierre la puerta, los elementos se volverán a encender.

NOTA: Es normal que el ventilador de convección funcione durante los ciclos que no son de convección y durante el precalentamiento.

- Es importante que no cubra los alimentos, de manera que las superficies permanezcan expuestas al aire que circula, permitiendo que se doren y tuesten.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo y abra la puerta del horno solo cuando sea necesario. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de la cocción.
- Elija bandejas para galletas sin lados y charolas para asar con lados más bajos para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de los alimentos.
- Revise el punto de cocción de los alimentos horneados pocos minutos antes del tiempo mínimo de cocción y use un método como un palillo.
- Use un termómetro para carnes para determinar el punto de cocción de carnes y aves. Verifique la temperatura de la carne de cerdo y de ave en 2 o 3 lugares diferentes, incluyendo la parte más gruesa.
- Antes de cocinar por convección, ubique las parrillas según la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- Cuando use más de una parrilla, coloque los utensilios para hornear/cocinar en las parrillas de manera que permitan el movimiento del aire que circula alrededor de los alimentos. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- Si el horno está lleno, es posible que se necesite más tiempo de cocción.
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra los alimentos.
- Use Convect Bake (Hornear por convección) para hornear con una o más parrillas.
- Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado de su receta en 25 °F (15 °C).

Broiling (Asar a la parrilla)

Para asar a la parrilla no se necesita el precalentamiento, a menos que lo indique la receta. Coloque el alimento sobre la parrilla en una charola para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.

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

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, 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. Coloque los alimentos en la parte inferior del horno. 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 con el fin de mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido. Para obtener información de contacto, consulte la Guía rápida de inicio.

Asar a la parrilla por convección

Para asar a la parrilla no se necesita el precalentamiento, a menos que lo indique la receta. Durante la función Convect (Convección), los elementos de asado y el ventilador funcionan para calentar la cavidad del horno. Coloque el alimento sobre la rejilla en un recipiente para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.

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

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, 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. Coloque los alimentos en la parte inferior del horno. 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 con el fin de mantener la temperatura adecuada.

- Es importante que no cubra los alimentos, de manera que las superficies permanezcan expuestas al aire que circula, permitiendo que se doren y tuesten.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo y abra la puerta del horno solo cuando sea necesario. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de la cocción.
- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido. Para obtener información de contacto, consulte la Guía rápida de inicio.
- Use un termómetro para carnes para determinar el punto de cocción de carnes y aves. Verifique la temperatura de la carne de cerdo y de ave en 2 o 3 lugares diferentes, incluyendo la parte más gruesa.
- Antes de cocinar por convección, ubique las parrillas según la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, dé la vuelta a las carnes a mitad del tiempo de cocción.

Canasta para freír sin aceite (en algunos modelos)

Si su electrodoméstico no se suministra con una canasta para freír sin aceite, consulte la Guía rápida de inicio para información sobre pedidos en línea.

Cuando utilice la función Air Fry (Freír sin aceite), coloque la canasta de freír directamente sobre una bandeja de horno grande. Consulte la sección de Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear en su Guía de control para saber cómo colocar la canasta y la bandeja para obtener el mejor rendimiento. Evite usar más de una canasta para evitar que los alimentos se cocinen de forma dispareja.

Air Fry (Freír sin aceite)

(para los modelos conectados, cuando están conectados)*

IMPORTANTE: Los tiempos de cocción, las temperaturas y las instrucciones generales pueden variar según la receta. Freír sin aceite en una cavidad de horno grande permite freír más alimentos a la vez, por lo que cabe esperar tiempos de horneado más largos.

Inicie el ciclo y deje que se precaliente completamente antes de introducir los alimentos en el horno. Coloque los alimentos en la bandeja para hornear o en la canasta para freír sin aceite, e introdúzcalos en el horno tal y como se indica en la sección de Posición de las parrillas y los utensilios para hornear de su Guía de control. Cierre la puerta del horno para garantizar la temperatura adecuada.

Durante la fritura sin aceite, los elementos calefactores se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno mientras el ventilador hace circular el aire caliente.

- Al freír sin aceite, los alimentos deben colocarse uniformemente en una bandeja de horno o en la canasta para freír sin aceite en una sola capa.
- Consulte las instrucciones de los alimentos envasados para hornear en horno convencional con respecto al tiempo y la temperatura para freír sin aceite.
- Si el horno ya está precalentado debido a un uso anterior, los tiempos de cocción pueden disminuir para la fritura sin aceite.
- Para obtener los mejores resultados, utilice solo un nivel de parrilla y una canasta o bandeja para freír sin aceite.
- Para alimentos congelados, con hueso o densos con tiempos de cocción de menos de 15 minutos, es posible que se requiera tiempo adicional.
- Para recetas de alimentos frescos con tiempos de cocción superiores a 30 minutos, se recomienda un precalentamiento de 5-10 minutos.
- Para recetas escritas para freidoras sin aceite de mostrador, se necesitará tiempo adicional.
- No se recomienda usar la freidora sin aceite con masa húmeda.
- Para obtener el mejor rendimiento, agite o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de horneado. Asegúrese de cerrar la puerta del horno después de retirar los alimentos.
- Pulverice con aceite la bandeja de horno o la canasta de freír para evitar que los alimentos se peguen.

NOTA: Los alimentos grasientos pueden producir humo durante el ciclo de fritura sin aceite. El uso adecuado de una bandeja para hornear o un revestimiento para hornear debajo de la canasta de freír sin aceite (en algunos modelos) ayudará a reducir la cantidad de humo producido. Mantener el horno y el revestimiento limpios también reducirá la cantidad de humo.

Consulte la tabla siguiente para ver las recomendaciones de cocción.

Alimentos	Cantidad	Temperatura	Hora
Nuggets de pollo congelados	1 bolsa	400 °F (204 °C)	13-18 minutos
Alitas de pollo congeladas (empanadas)	1 bolsa	425 °F (218 °C)	20-25 minutos
Papas fritas doradas congeladas	1 bolsa	425 °F (218 °C)	20-25 minutos
Papas fritas frescas	1,5 lbs	425 °F (218 °C)	30-40 minutos
Cubos de papa	2 lbs	425 °F (218 °C)	20-25 minutos
Alitas de pollo frescas (sin empanar)	2 lbs	400 °F (204 °C)	25 minutos
Coles de Bruselas	2 lbs	400 °F (204 °C)	20 minutos
Chips de calabacín	8 oz (1 calabacín grande)	400 °F (204 °C)	20-25 minutos

NOTA: El ventilador de convección y los elementos del horno se apagarán cuando se abra la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Uso del Horno de Microondas Integrado

El magnetrón del horno microondas produce microondas que se reflejan del piso de metal, las paredes y el techo y atraviesan la bandeja giratoria y los utensilios adecuados hasta los alimentos. La grasa, el azúcar y las moléculas de agua de los alimentos atraen y absorben las microondas, que los hace mover y producir la fricción y el calor que cocinan los alimentos.

- Para evitar daños al horno microondas, no se apoye en la puerta ni permita que los niños jueguen con ella.
- Para evitar daños al horno microondas, no lo haga funcionar vacío.
- Los biberones y los tarros de comida para bebé no se deben calentar en el horno microondas.
- No se debe secar ropa, flores, fruta, hierbas, madera, jícaras, papel, incluso bolsas de papel marrón y periódico en el horno microondas.
- La cera de parafina no se derretirá en el horno porque no absorbe las microondas.
- Use guantes para hornear o agarraderas para retirar recipientes del horno microondas.
- No recueza las papas. Al cabo del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes. Déjelas reposar durante 5 minutos. Se terminarán de cocinar durante el reposo.
- No cocine ni recaliente huevos enteros dentro de la cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros hacer que exploten y se requiera una limpieza importante de la cavidad del horno microondas. Cubra los huevos escalfados y déjelos reposar por cierto tiempo.

*Wi-Fi y aplicación requeridos. Las características están sujetas a cambio. Detalles e información sobre privacidad en **whirlpool.com/connect.**

Características de los alimentos

Al cocinar con microondas, la cantidad, el tamaño y la forma, la temperatura de inicio, la composición y la densidad de los alimentos afectan los resultados de la cocción.

Cantidad de alimentos
Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos que se caliente simultáneamente, más tiempo de cocción se necesitará. Verifique el grado de cocción y agregue breves incrementos de tiempo si fuera necesario.

Tamaño y forma
Los pedazos de alimentos más pequeños se cocinarán con mayor rapidez que los pedazos grandes y los alimentos de forma pareja se cocinarán con mayor uniformidad que los de forma irregular.

Temperatura inicial
Los alimentos que estén a temperatura ambiente se calentarán con mayor rapidez que los refrigerados y los alimentos refrigerados se calentarán con mayor rapidez que los congelados.

Composición y densidad
Los alimentos con alto contenido de grasa y de azúcar alcanzarán mayor temperatura y se calentarán con mayor rapidez que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y papas necesitan un tiempo de cocción más prolongado que el mismo tamaño de alimentos con densidad ligera y porosa como los pasteles o tortas.

Pautas para cocinar

Cubrir
Cubrir los alimentos ayuda a retener la humedad, acortar el tiempo de cocción y producir menos salpicaduras. Use la tapa provista con los utensilios de cocina. Si no tiene una tapa, puede usar papel de cera, toallas de papel o envoltorios de plástico aptos para hornos de microondas. Los envoltorios de plástico se deben doblar en una esquina para proporcionar una abertura para que salga el vapor. La condensación en la puerta y en las superficies de la cavidad es normal durante una cocción intensa.

Revolver y voltear los alimentos
Al revolver y voltear los alimentos, el calor se redistribuye uniformemente y se evita recocer los bordes exteriores de los alimentos. Revuelva de afuera hacia el centro. De ser posible, dé vuelta los alimentos de abajo hacia arriba.

Disponer los alimentos
Al calentar alimentos de tamaño irregular o de diversos tamaños, las partes más delgadas y los alimentos más pequeños deben disponerse hacia el centro. Al cocinar varios alimentos del mismo tamaño y forma, colóquelos en círculo, dejando vacío el centro del círculo.

Pinchar los alimentos
Antes de calentar, use un tenedor o un cuchillo pequeño para pinchar o hacer piquetes en los alimentos que tienen cáscara o piel, como las papas, yemas de huevo, hígados de pollo, hot dogs y salchichas. Perfore en varios lugares para dejar que salga el vapor.

Proteger los alimentos
Use pedazos pequeños y planos de papel de aluminio para proteger las partes delgadas de alimentos de forma irregular, huesos y alimentos como las alas de pollo, puntas de patas de pollo y colas de pescado. Consulte la sección “Papel de aluminio y metal” de la Guía de inicio rápido.

Tiempo de reposo
Los alimentos continuarán cocinándose por la conducción natural del calor aún después de terminado el ciclo de cocción por microondas. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y la densidad de los alimentos.

Bandeja giratoria activada/desactivada (en algunos modelos)
Para un mejor funcionamiento, la bandeja giratoria debe estar encendida durante la cocción con microondas.

Si utiliza utensilios grandes que no se mueven con libertad en la bandeja giratoria del microondas, desactive la bandeja giratoria. Para apagar la bandeja giratoria cuando programe una función del microondas, toque TURNTABLE (Bandeja giratoria) y luego OFF (Apagado). Durante la cocción del microondas con la bandeja giratoria apagada, los alimentos deben darse vuelta a la mitad del proceso de cocción.

NOTA: La bandeja giratoria no puede apagarse durante ningún ciclo de cocción automático.

Utensilios de cocina y vajilla

Los utensilios de cocina y la vajilla deben caber en la bandeja giratoria. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para manipular los utensilios, ya que cualquier plato puede calentarse por el calor transferido de los alimentos. No use utensilios ni vajilla con bordes dorados o plateados. Use el cuadro siguiente a modo de guía y luego pruebe los utensilios antes de utilizarlos.

Material	Recomendaciones
Papel de aluminio, metal	Consulte la sección “Papel de aluminio y metal” de la Guía de inicio rápido.
Plato para dorar	El fondo debe estar al menos a 3/16" (5 mm) por encima de la bandeja giratoria. Siga las recomendaciones del fabricante.
Vidrio de cerámica, vidrio	Se puede usar.
Porcelana, loza de barro	Siga las recomendaciones del fabricante.
Melamina	Siga las recomendaciones del fabricante.
Papel: Toallas, vajilla, servilletas	Use papel no reciclado y los que el fabricante apruebe como aptos para horno microondas.
Plástico: Envoltorios, bolsas, cubiertas, vajilla, recipientes	Use los que el fabricante apruebe como aptos para horno microondas.
Cerámica y arcilla	Siga las recomendaciones del fabricante.
Utensilios para hornear de silicona	Siga las recomendaciones del fabricante.
Recipientes de paja, de mimbre y de madera	No los use en el horno microondas.
Papel de cera	Se puede usar.

Para probar los utensilios de cocina o la vajilla que se usarán en el microondas:

1. Coloque los utensilios de cocina o vajilla en el horno microondas con 1 taza (250 ml) de agua al lado.
2. Cocine a una potencia del 100 % durante un minuto.

No use el utensilio de cocina ni la vajilla si se pone caliente y el agua permanece fría.

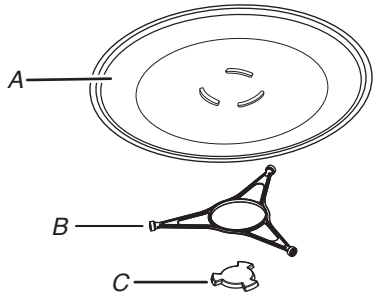
Potencia de cocción del microondas

Muchas recetas para cocinar en microondas especifican la potencia de cocción que se debe utilizar por porcentaje, por nombre o por número.
Por ejemplo, 70% = 7 = Medio-Alto.

Use la tabla siguiente como guía general para la potencia de cocción sugerida para alimentos específicos.

Porcentaje/ nombre	Uso
100 %, Alta (valor predeterminado)	Calentar rápidamente alimentos preparados y alimentos con alto contenido de agua, como sopas, bebidas y la mayoría de las verduras
90 %	Cocinar trozos pequeños de carne tierna, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar sopas cremosas.
80 %	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que necesitan una potencia de cocción más baja que la alta. Por ejemplo, pescado entero y rollo de carne molida.
70 %, Media-alta	Recalentar una sola porción de comida.
60 %	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas. Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
50 %, Media	Cocinar jamón, aves enteras y cazuelas. Cocinar estofados de manera lenta.
40 %	Derretir chocolate. Calentar pan, bollos y pasteles.
30 %, Media-Baja, Defrost (Descongelar)	Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.
20 %	Ablandar mantequilla, queso y helado.
10 %, Baja	Llevar las frutas a temperatura ambiente.

Turntable (Bandeja giratoria)



A. Bandeja giratoria
B. Soporte y rodillos
C. Eje

La bandeja giratoria rota en ambas direcciones para ayudar a cocinar los alimentos de manera más pareja. No ponga a funcionar el horno de microondas si la bandeja giratoria no está en su lugar. Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido en línea.

Las líneas curvas elevadas del centro de la parte inferior de la bandeja giratoria encajan entre los 3 rayos del eje. El eje hace girar la bandeja giratoria durante el uso del horno de microondas. Los rodillos del soporte deben encajar dentro del canal debajo de la bandeja giratoria.

NOTA: El ventilador enfriador del horno de microondas puede seguir funcionando varios minutos después de completado el ciclo de cocción. La cocción con microondas no continúa después de finalizado el ciclo de cocción.

Para encender/apagar:

Para el rendimiento óptimo del horno de microondas, se recomienda dejar siempre la bandeja giratoria activada. De ser necesario, se puede apagar (excepto durante una función automática).

Esto resulta útil cuando se cocina con un recipiente más grande que la bandeja giratoria.

MÉTODOS DE COCCIÓN DEL HORNO MICROONDAS SUPERIOR

⚠ 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.

La tecla Cooking Methods (Métodos de cocción) permite que el usuario seleccione uno de los métodos siguientes según las necesidades de cocción:

FUNCIÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
COOK (cocinar)	**Cocinar**	**1.** Presione las teclas del microondas. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione COOK (Cocción). **4.** Introduzca el tiempo de cocción deseado en la pantalla. **5.** (Opcional) Seleccione POWER (Potencia) en la pantalla para cambiar la potencia de cocción. **6.** Seleccione START (Inicio). **7.** (Opcional) En cualquier momento mientras el horno microondas está funcionando, presione +2 minutos, +1 minuto, o +30 segundos para aumentar el tiempo de cocción.
REHEAT (recalentar)	**Recalentamiento**	**1.** Presione las teclas del microondas. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione REHEAT (Recalentar). **4.** Introduzca el tiempo de recalentado deseado en la pantalla. **5.** Seleccione START (Inicio). **6.** (Opcional) En cualquier momento mientras el horno microondas está funcionando, presione +2 minutos, +1 minuto, o +30 segundos para aumentar el tiempo de recalentar.
DEFROST (descongelar)	**Descongelar**	**1.** Presione las teclas del microondas. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione DEFROST (Descongelar). **4.** Introduzca el tiempo de descongelado deseado en la pantalla. **5.** Seleccione START (Inicio). **6.** (Opcional) En cualquier momento mientras el horno microondas está funcionando, presione +2 minutos, +1 minuto, o +30 segundos para aumentar el tiempo de descongelar. Para obtener más información, vea la sección “Descongelado”.
STEAM (vapor)	**Vapor**	**1.** Presione las teclas del microondas. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione STEAM (Vapor). **4.** Introduzca el tiempo de vapor deseado en la pantalla. **5.** Seleccione START (Inicio). **6.** (Opcional) En cualquier momento mientras el horno microondas está funcionando, presione +2 minutos, +1 minuto, o +30 segundos para aumentar el tiempo de cocción al vapor. Para más información, consulte la sección “Cocinar al vapor”.
MELT (derretir)	**Fundido**	**1.** Presione las teclas del microondas. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione MELT (Fusión). **4.** Introduzca el tiempo de derretido deseado en la pantalla. **5.** Seleccione START (Inicio). **6.** (Opcional) En cualquier momento mientras el horno microondas está funcionando, presione +2 minutos, +1 minuto, o +30 segundos para aumentar el tiempo de fusión.

FUNCIÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
SOFTEN (ablandar)	**Ablandar**	**1.** Presione las teclas del microondas. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione SOFTEN (Ablandar). **4.** Introduzca el tiempo de ablandado deseado en la pantalla. **5.** Seleccione START (Inicio). **6.** (Opcional) En cualquier momento mientras el horno microondas está funcionando, presione +2 minutos, +1 minuto, o +30 segundos para aumentar el tiempo de ablandamiento.
BOIL & SIMMER (hervir a fuego lento)	**Hervir y cocer a fuego lento**	**1.** Presione las teclas del microondas. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione BOIL & SIMMER (Hervir y cocer a fuego lento). **4.** Introduzca el tiempo de hervor a fuego lento deseado en la pantalla. **5.** Seleccione START (Inicio). **6.** (Opcional) En cualquier momento mientras el horno microondas está funcionando, presione +2 minutos, +1 minuto, o +30 segundos para aumentar el tiempo de ebullición y cocción a fuego lento.
KEEP WARM (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	**1.** Presione las teclas del microondas. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione KEEP WARM (Más modos). **4.** Introduzca el tiempo de mantener caliente deseado en la pantalla. **5.** Seleccione START (Inicio). **6.** (Opcional) En cualquier momento mientras el horno microondas está funcionando, presione +2 minutos, +1 minuto, o +30 segundos para aumentar el tiempo de mantenimiento del calor.

Descongelar

Se puede usar la función Defrost (Descongelar), o el horno microondas se puede ajustar para descongelar con potencia de cocción del 20 %.

- Quite el envoltorio de los alimentos y retire las tapas (de los jugos de fruta) antes de descongelar. Retire todos los precintos y reemplácelos con bandas elásticas o cintas.
- Si los alimentos están envueltos en aluminio, quite el aluminio y colóquelos en un recipiente adecuado.
- Corte o perfore las bolsas o los empaques plásticos. Corte la piel (si la tienen) de los alimentos congelados como las salchichas.
- Doble las bolsas plásticas de alimentos para garantizar el descongelado parejo.
- Siempre calcule un tiempo de descongelado inferior. Si los alimentos descongelados siguen teniendo hielo en el centro, vuélvalos a colocar en el horno microondas para más tiempo de descongelado.
- El tiempo de descongelado varía de acuerdo con la solidez de congelado de los alimentos.
- Los paquetes poco profundos se descongelarán con más rapidez que los bloques profundos.
- Separe los trozos de alimentos lo antes posible, durante o al final del ciclo, para lograr un descongelado más uniforme.
- Los alimentos que quedan fuera del congelador más de 20 minutos o los alimentos listos para consumir congelados no deben descongelarse con la función Custom Defrost (Descongelado personalizado) sino manualmente.
- Use pedazos pequeños de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas y las puntas de las patas del pollo y las colas de los pescados. Consulte primero la sección “Papel de aluminio y metal” de la Guía de inicio rápido.

Cocción al vapor

Steam Cook (Cocción al vapor) es una función de cocción con sensor que usa microondas para cocer los alimentos al vapor. Use la cocción al vapor para alimentos como verduras, pescados y papas.

- Los tiempos y las potencias de cocción han sido preprogramados para cocinar al vapor una serie de tipos de alimentos.
- Use una vaporera apta para microondas.
- Use 1/2 taza (125 mL) de agua o lo que se indique en las instrucciones de la vaporera.

Palomitas de maíz

NOTA: Durante la función Popcorn (Palomitas de maíz), así como con todas las funciones de cocción, el horno microondas se debe vigilar todo el tiempo. Escuche hasta que se reduzca la velocidad del proceso de reventado hasta 1 cada 1 o 2 segundos; después, detenga el ciclo.

- Para evitar dañar el horno microondas, no use bolsas de papel normales o utensilios de vidrio.
- Solamente haga estallar 1 paquete de palomitas de maíz a la vez.
- Cuando use un recipiente especial para preparar palomitas de maíz en microondas, siga las instrucciones del fabricante.
- Para obtener resultados de cocción óptimos, no intente hacer que estallen los granos de maíz sin estallar.
- Para obtener óptimos resultados, use bolsas de maíz fresco.
- Los resultados de la cocción pueden variar según la marca y el contenido de grasa.
- El horno microondas usa el sensor para determinar los tamaños que pueden hacerse estallar: Bolsas de 1,75-3,5 oz (50-99 g).

Cocción asistida

Desplácese por el menú de cocción asistida hasta llegar a la opción de alimento que desee.

Siga las indicaciones en pantalla para personalizar los ajustes de la cocción asistida.

El sensor del horno microondas regula los tiempos de cocción y los niveles de potencia para diversos alimentos y cantidades.

NOTA: El horno microondas puede pedir al usuario que introduzca el peso para ayudar a optimizar los ajustes.

Favoritos

La característica Favorites (Favoritos) almacena los ajustes del microondas para su receta favorita.

NOTA: Es posible que la pantalla inicial muestre automáticamente un conjunto seleccionado de favoritos y recomendaciones basado en sus tiempos de cocción.

Para guardar una receta, seleccione la tecla Favorites (Favoritos, icono con un corazón) y siga las instrucciones en pantalla para personalizar sus favoritos.

Añada una imagen o asigne nombre al favorito para personalizarlo de acuerdo con sus preferencias.

®/™ ©2023 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.

W11602607B
06/23