Built-In Electric Single and Double Oven 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 this manual 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.**

Single Oven:



Double Oven:



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Tools	**Oven Use Functions**	The Tools keypad 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, the Home Screen 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 (Single ovens only)	**Oven Function Power**	The Oven Power keypad begins oven function and wakes it from sleep mode.
Oven Cancel (Single ovens only)	**Oven Function Cancel**	The Oven Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven.
Upper Upper Lower (Double ovens only) UPPER/LOWER	**Oven Function Power/Cancel**	The UPPER and LOWER keypads turns the selected oven on and wakes it from Sleep mode. If the selected oven is already on, the UPPER or LOWER keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven.

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 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 an oven is in use, the display will show the clock, mode, oven temperature, kitchen timer, and oven timer, if set. If the 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 oven is off, touch the Oven Power or UPPER or LOWER 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.

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 or UPPER or LOWER keypad for the desired oven. **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. **NOTE:** To quickly preheat the oven, see the “Rapid Preheat” section for more information. **6.** Press the Oven Cancel or UPPER or LOWER keypad for the desired oven when finished.
CONVECT BAKE	**Convection Baking and Roasting**	**1.** Press the Oven Power or UPPER or LOWER keypad for the desired oven. **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. **NOTE:** To quickly preheat the oven, see the “Rapid Preheat” section for more information. **6.** Press the Oven Cancel or UPPER or LOWER keypad for the desired oven when finished.
BROIL	**Broiling**	**1.** Press the Oven Power or UPPER or LOWER keypad for the desired oven. **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 keypad. **5.** Select START. **6.** Press the Oven Cancel or UPPER or LOWER keypad for the desired oven when finished.

COOKING METHOD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CONVECT BROIL	**Convection Broiling**	**1.** Press the Oven Power or UPPER or LOWER keypad for the desired oven. **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 keypad. **5.** Select START. **6.** Press the Oven Cancel or UPPER or LOWER keypad for the desired oven when finished.
KEEP WARM	**Keep Warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press the Oven Power or UPPER or LOWER keypad for the desired oven. **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 desired temperature into the keypad. **5.** Select START. **6.** Press the Oven Cancel or UPPER or LOWER keypad for the desired oven 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.
DELAY START	**Delayed Start**	Delay Start is used to enter the ending cook time for an oven function with a delayed start. Once the cooking method is selected, input the bake temperature. Select DELAY START 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.

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

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.
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.

NOTE: The oven display will continue to show the original set temperature and will not reflect the calibration offset. For example, if set to 350°F (177°C) and calibrated to -20, the display will continue to show 350°F (177°C).

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.

NOTE: 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.

For double ovens, the upper and lower oven temperatures and cook timers can be set independently.

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

NOTE: If a power failure happens while Sabbath Mode is running, the oven will show Sabbath Mode is on, but the Bake cycle will not be on. If the oven door is opened during this time, the oven light will not turn on.

To Enable and Activate Sabbath Mode:

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. If only one oven is to be used, select that one. Once the cavity is selected, the user will be prompted to input the temperature and cook time.

   If Sabbath Mode is to be used for both ovens, select each oven cavity separately. Once the cavity is selected, the user will be prompted to input the temperature and cook time for each cavity independently.

   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:

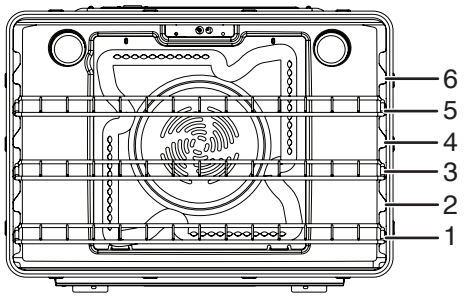
1. Press the +/- 25 on the display screen to select the new temperature.

   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.

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

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.

Guide Des Commandes Du Fours Électriques Simples Et Doubles 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. Ce modèle 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.**

Four simple :



Four double :



CLAVIER	FONCTION	INSTRUCTIONS
Outils	**Fonction d'utilisation du four**	La touche des outils 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 ».
Accueil	**Écran d'accueil**	En appuyant une fois, l'écrand'accueil permet à l'utilisateur d'accéder à l'écran des « méthodes de cuisson » et de « la cuisson assistée ». L'heure est affichée en appuyant deux fois.
Favoris	**Favoris**	Le clavier des favoris permet à l'utilisateur de sauvegarder les programmes qu'il utilise le plus souvent.
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 Lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Alimentation du four (fours simples seulement)	**Fonction d'alimentation**	La touche Alimentation du four met en marche les fonctions du four et le réveille lorsqu'il est en mode de veille.
Annulation du four (four simple seulement)	**Annulation de la fonction d'alimentation**	La touche Annulation du four désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.
Supérieur Supérieur Inférieur (four double seulement) UPPER/LOWER	**Fonction du four Alimentation/ annuler**	Les touches Supérieur et Inférieur mettent sous tension le four sélectionné et le réveillent lorsqu'il est en mode de veille. Si le four sélectionné est déjà allumé, la touche Supérieur ou Inférieur désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.

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. 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 est utilisé, l'affichage indique l'horloge, le mode, la température du four, la minuterie de cuisine et la minuterie du four si réglée. Si la minuterie du four 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 est fermé, appuyer sur Oven Power (alimentation) ou sur les flèches vers le haut ou le bas pour activer le menu. 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

⚠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	FONCTION	INSTRUCTIONS
BAKE (CUISSON AU FOUR)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur la touche Alimentation du four ou Supérieur ou Inférieur pour le four désiré. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (MÉTHODES DE CUISSON). **3.** Sélectionner BAKE (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 à l'aide du clavier. **5.** Sélectionner START (Démarrer) pour commencer le préchauffage. Une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé. **REMARQUE :** Consulter la section « Préchauffage rapide » pour obtenir plus d'information sur le préchauffage rapide du four. **6.** Appuyer sur la touche Annulation du four ou Supérieur ou Inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé.

MÉTHODE DE CUISSON	FONCTION	INSTRUCTIONS
CONVECT BAKE (Cuisson Au Four Par Convection)	**Cuisson au four et rôtissage par convection**	**1.** Appuyer sur la touche Alimentation du four ou Supérieur ou Inférieur pour le four désiré. **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. **REMARQUE :** Consulter la section « Préchauffage rapide » pour obtenir plus d'information sur le préchauffage rapide du four. **6.** Appuyer sur la touche Annulation du four ou Supérieur ou Inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé.
BROIL (CUISSON AU GRIL)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur la touche Alimentation du four ou Supérieur ou Inférieur pour le four désiré. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (MÉTHODES DE CUISSON). **3.** Sélectionner BROIL (CUISSON AU GRIL). **4.** Sélectionner la température de gril 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 (MISE EN MARCHE). **6.** Appuyer sur la touche Annulation du four ou Supérieur ou Inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé.
CONVECT BROIL (Cuisson Au Gril Par Convection)	**Cuisson au gril par convection**	**1.** Appuyer sur la touche Alimentation du four ou Supérieur ou Inférieur pour le four désiré. **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 au gril par convection à l'aide du clavier. **5.** Sélectionner START (MISE EN MARCHE). **6.** Appuyer sur la touche Annulation du four ou Supérieur ou Inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé.
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 du four ou Supérieur ou Inférieur pour le four désiré. **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 cuisson à l'aide du clavier. **5.** Sélectionner START (MISE EN MARCHE). **6.** Appuyer sur la touche Annulation du four ou Supérieur ou Inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé.
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).

MÉTHODE DE CUISSON	FONCTION	INSTRUCTIONS
DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE)	**Mise en marche différée**	La touche de mise en marche différée sert à entrer l'heure de fin d'une durée de cuisson pour un four équipé de mise en marche différée. Une fois la méthode de cuisson sélectionnée, saisir la température de cuisson. Sélectionner DELAY START (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 de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d'éteindre le four automatiquement.
AIR FRY (FRITURE À L'AIR) (pour les modèles connectés, lorsqu'ils sont connectés)*	**Friture à l'air**	**1.** Appuyer sur la touche Alimentation du four ou Supérieur ou 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 Annulation du four sur les touches supérieures 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 Cook Time (minuteries de cuisson) ou Timed Cook (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) ».

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

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.
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.

REMARQUE : Cet affichage se poursuit pour indiquer la température du réglage d'origine, il n'indiquera pas le décalage de calibration. Par exemple, si la température a été réglée à 350 °F (177 °C) et calibrée à -20, la température affichée sera toujours 350 °F (177 °C).

Ajustement 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.

REMARQUE : Chaque calibrage de four peut être indépendamment réglé.

Mode Sabbath (Sabbat)

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 l'affichage n'indique 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.

Pour les modèles de fours doubles, les températures et les minuteries de cuisson du four supérieur et du four inférieur peuvent être réglées indépendamment.

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

REMARQUE : Si une panne de courant se produit pendant que l'appareil est en mode Sabbath (Sabbat), le four affichera que le mode Sabbath (Sabbat) est en marche (activé), mais le programme Bake (cuisson) ne sera pas à marche (activé). La lumière du four ne s'allumera pas si la porte est ouverte pendant cette période.

Régler et activer le mode Sabbat :

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. Si un seul four doit être utilisé, effectuer la sélection en conséquence. Lorsque la cavité est sélectionnée, l'utilisateur sera invité à saisir la température et la durée de cuisson.

   Si le mode Sabbat doit être utilisé pour les deux fours, sélectionner chaque cavité séparément. Lorsque la cavité est sélectionnée, l'utilisateur sera invité à saisir la température et la durée de cuisson pour chaque cavité de façon indépendante.

   FACULTATIF : 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 :

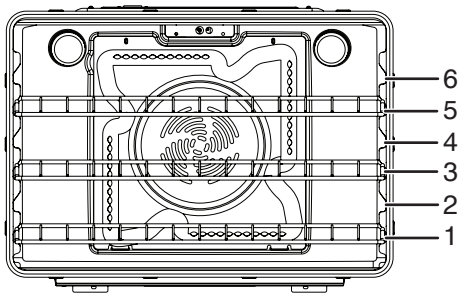
1. Appuyer sur +/- 25 à l'écran pour sélectionner la nouvelle température.

   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
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 au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser
2 po (5,0 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 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 Air Fry (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.

*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.**

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

Aliment	Quantité	Température	Durée
Bouchées de poulet surgelées	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	425 °F (218 °C)	30 à 40 minutes
Pommes de terre en cubes	2 lb	425 °F (218 °C)	20 à 25 minutes
Ailes de poulet fraîches (sans panure)	2 lb	400 °F (204 °C)	25 minutes
Choux de Bruxelles	2 lb	400 °F (204 °C)	20 minutes
Croust courg	8 oz (1 grosse courgette)	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 Cook Time (minuteries de cuisson) ou Timed Cook (fonctions de cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.

Horno Eléctrico Simple O Doble Integrado Guía De Controles

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 poner en funcionamiento el electrodoméstico.

Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o 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.**

Horno simple:



Horno doble:



TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Herramientas	**Funciones para usar el horno**	El botón Herramientas le permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte las secciones “Herramientas” y “Otros modos”.
Principal	**Pantalla principal**	Si se presiona una vez, permite al usuario volver a la pantalla “Métodos de cocción” y “Cocción asistida”. Si se presiona dos veces, se muestra la hora del día.
Favoritos	**Favoritos**	El botón Favoritos permite al usuario guardar los ciclos que utiliza con frecuencia.
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 Luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Encendido del horno (solo hornos simples)	**Función de activación del horno**	El botón de encendido del horno inicia la función del horno y lo activa si está en modo de suspensión.
Cancelación del horno (solo hornos simples)	**Función de cancelación del horno**	El botón Cancelación del horno detiene cualquier función del horno, excepto Reloj, Temporizador y Bloqueo de controles en el horno seleccionado.
Superior Superior Inferior (solo hornos dobles) UPPER/LOWER	**Función del horno Encender/ Cancelar**	Los botones Superior e Inferior encienden el horno seleccionado y lo activan en el modo de reposo. Si el horno seleccionado ya está encendido, el botón Superior o Inferior detiene cualquier función del horno, excepto Reloj, Temporizador y Bloqueo de controles en el horno seleccionado.

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 se utiliza un horno, la pantalla muestra el reloj, el modo, la temperatura del horno, el temporizador de cocina y el del horno, si se ha ajustado. Si no se ajustó el temporizador del horno, puede hacerlo en 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 está apagado, toque la tecla de encendido del horno, o superior o inferior, para activar el menú del horno que desee. 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 “Herramientas”.

MÉTODOS DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

MÉTODO DE COCCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
BAKE (HORNEAR)	**Hornear y asar**	**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 BAKE (HORNEAR). **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 horneado en el teclado. **5.** Seleccione START (INICIO) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. **NOTA:** Para precalentar el horno con rapidez, consulte la información de la sección “Precalentamiento rápido”. **6.** Presione el botón de Cancelación del horno o el botón Superior o Inferior para elegir el horno al terminar.

MÉTODO DE COCCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CONVECT BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN)	**Cómo hornear y asar por convección**	**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 CONVECT BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN). **4.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la cuadrícula en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado por convección en el teclado. **5.** Seleccione START (INICIO) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. **NOTA:** Para precalentar el horno con rapidez, consulte la información de la sección “Precalentamiento rápido”. **6.** Presione el botón de Cancelación del horno o el botón Superior o Inferior para elegir el horno al terminar.
BROIL (ASAR A LA PARRILLA)	**Asar a la parrilla**	**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 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 el teclado. **5.** Seleccione START (INICIO). **6.** Presione el botón de Cancelación del horno o el botón Superior o Inferior para elegir el horno al terminar.
CONVECT BROIL (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN)	**Asado a la parrilla por convección**	**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 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 a la parrilla por convección en el teclado. **5.** Seleccione START (INICIO). **6.** Presione el botón de Cancelación del horno o el botón Superior o Inferior para elegir el horno al terminar.
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 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 KEEP WARM (MANTENER CALIENTE). **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 que desee en el teclado. **5.** Seleccione START (INICIO). **6.** Presione el botón de Cancelación del horno o el botón Superior o Inferior para elegir el horno al terminar.
RAPID (RÁPIDO)	**Precalenta-miento rápido del horno**	Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para las “Funciones de horneado y horneado 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 el precalentamiento rápido. Si ya ha comenzado el precalentamiento para el ciclo “BAKE or CONVECT BAKE (HORNEADO o HORNEADO POR CONVECCIÓN)”, se puede iniciar el precalentamiento rápido si selecciona Rapid (Rápido).

MÉTODO DE COCCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
DELAY START (INICIO DIFERIDO)	**Inicio diferido**	El DELAY START (INICIO DIFERIDO) se utiliza para ingresar la hora en la que terminará una función del horno con inicio diferido. Cuando haya seleccionado el método de cocción, introduzca la temperatura del horno. Seleccione DELAY START (INICIO 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 (FREÍDO SIN ACEITE) (para modelos conectados, cuando lo están)*	**Freído 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 (FREÍDO SIN ACEITE). **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 freído sin aceite en el teclado. **5.** Seleccione START (INICIO) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. **6.** Presione el botón de Cancelación del horno en el teclado superior cuando haya finalizado. **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.

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™ (Horneado de congelados)”.

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

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.
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.

NOTA: La pantalla del horno sigue mostrando el ajuste de temperatura original y no refleja el cambio de calibración. Por ejemplo, si está ajustado en 350 °F (177 °C) y se calibra a -20, la pantalla seguirá mostrando 350 °F (177 °C).

Para regular la calibración de la temperatura del horno:

1. Presione el botón Herramientas.
2. Seleccione MORE MODES (OTROS MODOS).
3. Seleccione TEMPERATURE CALIBRATION (CALIBRACIÓN DE TEMPERATURA).
4. Desplácese de izquierda a derecha para aumentar o reducir la temperatura.

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

Modo Sabbath (Sabbat)

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

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

Cuando se activa el modo Sabbath (Sabbat), 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.

En el caso de horno doble, las temperaturas del horno superior y del inferior, así como los temporizadores de cocción, se pueden ajustar por separado.

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

NOTA: Si se produce un corte de electricidad mientras el modo Sabbath (Sabbat) está en funcionamiento, el horno mostrará que el modo Sabbath (Sabbat) está encendido, pero el ciclo de cocción no estará encendido. Si se abre la puerta del horno durante este periodo, se enciende la luz interior.

Para activar y desactivar el modo Sabbath (Sabbat):

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. Si solo se va a utilizar un horno, selecciónelo. Una vez seleccionada la cavidad, se indica al usuario que introduzca la temperatura y el tiempo de cocción.

   Si se utilizará el modo Sabbath (Sabbat) en los dos hornos, seleccione cada cavidad de horno por separado. Una vez seleccionada la cavidad, se indica al usuario que introduzca la temperatura y el tiempo de cocción de cada cavidad por separado.

   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):

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:

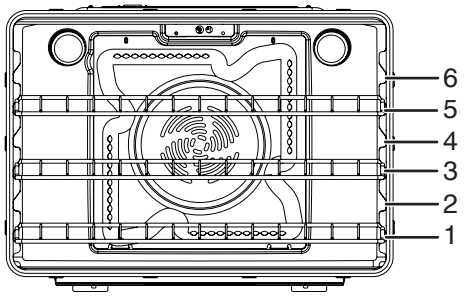
1. Presione +/- 25 en la pantalla para seleccionar la nueva temperatura.

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

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

Use como guía la ilustración y las tablas siguientes.

Posiciones de las parrillas - Horno superior e inferior



Asar a la parrilla

Alimentos	Posición de la parrilla
Asado máximo	6
Asar a la parrilla por convección	3 - 5

Cocción tradicional

Alimentos	Posición de la parrilla
Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, roscas bundt, 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

Freído sin aceite

Alimentos	Posición de la parrilla
Cualquiera con bandeja para hornear o canasta para freír sin aceite con revestimiento para bandeja para hornear	4
Papas fritas	3

Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2” (5,0 cm) libres alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice el siguiente cuadro 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 la imagen de las posiciones de las parrillas en esta sección para ver las recomendaciones de colocación de las bandejas.

NOTA: El material y el color de los utensilios para horno pueden afectar los resultados. Las charolas oscuras, opacas, antiadherente 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 de convección, los elementos para hornear y asar a la parrilla 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 luego 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 abriendo 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 si ya están cocidos los alimentos horneados unos cuantos minutos antes de que el tiempo mínimo de cocción haya pasado, usando 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 las aves en 2 o 3 lugares diferentes, incluyendo la parte más gruesa.
- Antes de cocinar por convección, ubique las parrillas según la sección “Posición 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.

Asado 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 de convección, los elementos para hornear y asar a la parrilla y el ventilador funcionan para calentar la cavidad del horno. Coloque el alimento sobre la rejilla en una bandeja 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 el alimento en el horno inferior. Consulte la sección “Colocación 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 abriendo 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 un recipiente para asar y una parrilla. Está diseñada 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 las aves en 2 o 3 lugares diferentes, incluyendo la parte más gruesa.
- Antes de cocinar por convección, ubique las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, voltee las carnes a la mitad del tiempo de cocción.

Canasta para freír sin aceite (en algunos modelos)

Si su electrodoméstico no cuenta con una canasta para freír sin aceite, consulte su Guía de inicio rápido para ver la información para pedir en línea.

Cuando se usa la función de Freído sin aceite, coloque la canasta directamente en la parte superior de una hoja para hornear. Consulte la sección Posición de las rejillas y utensilios para hornear de su Guía de control para conocer la ubicación de la canasta y la bandeja para un mejor rendimiento. Evite usar más de una canasta para evitar que los alimentos se cocinen de forma dispareja.

Air Fry (Freído sin aceite)

(para modelos conectados, cuando lo están)*

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.

Comience el ciclo y permita que se precaliente completamente antes de colocar la comida en el horno. Coloque los alimentos en la bandeja para hornear o en la canasta para freír sin aceite y colóquelos en el horno como se muestra en la sección 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 aire, los elementos calefactores se encienden y apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno mientras el ventilador circula hacia el aire caliente.

- Al freír sin aceite, los alimentos deben estar espaciados uniformemente en una bandeja para hornear o en una canasta para freír al aire 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 freír sin aceite.
- Para obtener los mejores resultados, use solo un nivel de rejilla y una canasta o bandeja para freír al aire.
- 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 de más de 30 minutos, se recomienda un precalentamiento de 5 a 10 minutos.
- Para recetas escritas para freidoras de aire de mostrador, se necesitará tiempo adicional.
- No se recomienda usar la freidora de aire con masa húmeda.
- Para obtener el mejor rendimiento, agite o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de hornear. Asegúrese de cerrar la puerta del horno después de retirar los alimentos.
- Rocíe la bandeja para hornear o la cesta para freír con aceite para evitar que los alimentos se peguen a la bandeja o cesta.

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 ésta debajo de una canasta para freír con aire (en algunos modelos) ayudará a reducir la cantidad de humo producido. Mantener un horno y una bandeja para hornear limpios también reducirá la cantidad de humo.

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

Vea la siguiente tabla para ver las recomendaciones de cocción.

Alimentos	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Nuggests de pollo congelados	1 bolsa	400 °F (204 °C)	13-18 minutos
Alitas de pollo congeladas (empanizadas)	1 bolsa	425 °F (218 °C)	20-25 minutos
Papas fritas doradas congeladas	1 bolsa	425 °F (218 °C)	20-25 minutos
Papas fritas	1.5 lb.	425 °F (218 °C)	30-40 minutos
Papas en cubos	2 lb.	425 °F (218 °C)	20-25 minutos
Alitas de pollo frescas (no empanizadas)	2 lb.	400 °F (204 °C)	25 minutos
Coles de Bruselas	2 lb.	400 °F (204 °C)	20 minutos
Chips de calabaza	8 oz (1 calabaza 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.

®/™ ©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.

W11597500B
06/23