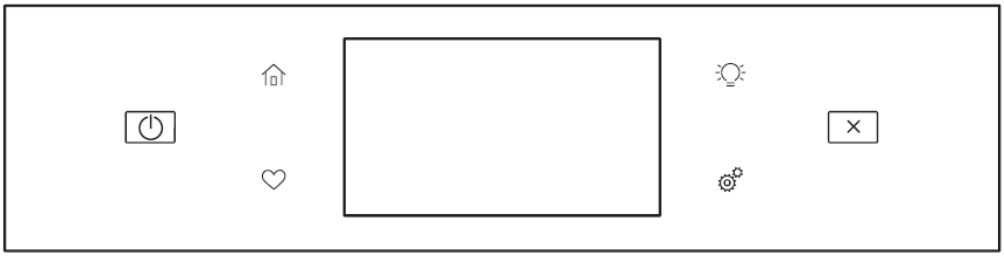
Slide-In Electric Range Control Guide

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.

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



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
OVEN POWER	**Oven function power**	The Oven Power keypad begins oven function and wakes it from sleep mode.
HOME	**Home screen**	If pressed once, the Home Screen enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen.
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 CANCEL	**Oven function cancel**	The Oven Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.
TOOLS	**Oven use function**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Tools” and “More Modes” sections.
FAVORITES	**Favorites screen**	The Favorites keypad allows the user to save and access the cycles that they use on a frequent basis.

AquaLift® Self-Cleaning Technology

AquaLift® Self-Cleaning Technology

AquaLift® Self-Cleaning Technology is a first-of-its-kind cleaning solution designed to minimize the time, temperature and odors that ordinarily come with traditional self-cleaning methods. With AquaLift® Self-Cleaning Technology, an exclusive coating on the interior of the oven is activated with heat and water to release baked-on soil. To use AquaLift® Self-Cleaning Technology, simply wipe out loose debris, pour water into the oven bottom and run the AquaLift® Self-Cleaning cycle. When the cycle finishes in under 1 hour at a lower temperature than traditional self-cleaning methods, just wipe out the remaining water and loose debris. See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual for more detailed instructions. For additional information, frequently asked questions and videos on using AquaLift® Self-Cleaning Technology, visit our website at **http://whirlpoolcorp.com/aqualift**.

Surface Temperature

When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

Warming Drawer, Storage Drawer, or Baking Drawer (On Some Models)
When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.

Oven Vent
The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch keypads are very sensitive and require only a 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 the 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.

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 Home keypad 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

1. 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. If you selected Store Demo Mode, 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, explore Voice Control, and Scan-To-Cook.
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.

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

- Bake
- Broil
- Convect Bake
- Convect Broil
- Convect Roast
- Keep Warm

To Use:

1. Touch the Home keypad.
2. Select the Cooking Methods keypad.
3. Select desired cooking method.

Cooking Method	Feature	Instructions
BAKE	**Baking and roasting**	1. Select BAKE 2. 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. 3. Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. Optional) To quickly preheat the oven, see the “Rapid” section for more information in this section. 4. Press the Cancel keypad when finished.
BROIL	**Broiling**	1. Select BROIL. 2. 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. 3. Select START to begin broiling 4. Press the Cancel keypad when finished.

Cooking Method	Feature	Instructions
CONVECT BAKE	**Convection baking**	**1.** Select CONVECT BAKE. **2.** 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. **3.** Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. (Optional) To quickly preheat the oven, see the “Rapid” section. **4.** Press the Cancel keypad when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
CONVECT BROIL	**Convection broiling**	**1.** Select CONVECT BROIL. **2.** 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. **3.** Select START. **4.** Press the Cancel keypad when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
CONVECT ROAST	**Convection roasting**	**1.** Select CONVECT ROAST **2.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the CONVECT ROAST temperature into the keypad. **3.** Select START. **4.** Press the Cancel keypad when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section
KEEP WARM	**Keep warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Select KEEP WARM. **2.** 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. **3.** Press START. **4.** Press the Cancel keypad when finished.
RAPID	**Rapid oven preheating**	Provides the fastest preheat time for the Bake function. 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 cycle has already started, Rapid Preheat may be started by selecting RAPID.
DELAY	**Delayed start**	Delay 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 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, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.

Favorites

The Favorites feature stores the oven mode and temperature for your favorite recipe.

The Favorites feature stores the oven mode and temperature for your favorite recipe.

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

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

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

Assisted Cooking

Assisted cooking helps you select the right mode for your everyday cooking needs. Some modes allow you to skip preheat. Follow the prompts on screen for guidance throughout the cooking process.

NOTE: Traditional bake temperatures will be converted to convection bake temperatures. Convect Bake requires time and temperature input. It also requires preheat. Traditional roast times will be converted to convection roast times. Convect Roast requires time and temperature input, but preheat is not required. Some modes will convert standard bake times for convection cooking. Input your time and temperature and your screen will convert accordingly.

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.
POULTRY	■ Chicken Pieces ■ Whole Chicken	Poultry food items do not require preheat. Insert food right away.
SEAFOOD	■ Fish Fillet ■ Fish Sticks	Fish Fillet and Fish Sticks require preheat. Insert food when preheat is complete.
BAKED GOODS	■ Biscuits ■ Croissants	Baked Goods require preheat. Insert food when preheat is complete.
DESSERTS	■ Cake ■ Fresh Pie ■ Cookies ■ Frozen Pie	Cake, Cookies, and Fresh Pies requires preheat. Insert food when preheat is complete. Frozen Pie does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature.
PIZZA	■ Fresh Pizza ■ Frozen Pizza	Fresh Pizza does require preheat. Frozen Pizza does not require preheat. Insert food right away, and then input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
MEATS	■ Meatloaf ■ Pork Roast ■ Beef Roast ■ Lamb Roast	Meatloaf requires preheat. Insert food when preheat is complete. Lamb, Beef, and Pork Roasts do not require preheat. Insert food right away.
VEGGIES	■ Baked Potato ■ Roasted Fresh Veggies	Roasted Fresh Veggies and Baked Potato do not require preheat. Insert food right way.
CASSEROLES	■ Casserole ■ Frozen Lasagna	Casserole does require preheat. Insert food when preheat is complete. Frozen Lasagna does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
SNACKS	N/A	Snacks require preheat. Insert food when preheat is complete.

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.

See the “More Modes” section for more information.

Tool	Notes
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 the LIGHT keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Self-Clean	See the “Range Maintenance and Care” section in the Owner’s Manual.
Mute	Select MUTE to mute or unmute the oven sounds.
Control Lock	The Control Lock locks the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). If set before the power failure occurs, the CONTROL LOCK keypad will remain set after a power failure. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked. **To Lock or Unlock Control:** **1.** Check that the oven is off. **2.** Select the CONTROL LOCK keypad. **3.** “CONTROL LOCK” will display. **4.** Scroll up to unlock. No keypads will function with the controls locked. The cooktop functions are not affected by the oven control lockout.

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. Enter the SAID code in the Whirlpool® app.
- **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

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.

If a cook timer is set, the countdown will appear. Countdown will begin 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. Enter the desired temperature.

   (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 Cancel keypad.
2. Press and hold the display screen for three seconds.

To Adjust Temperature:

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.

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.

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° (-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° (177°C) and calibrated to -20, the display will continue to show 350° (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.

Cooktop Use

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.

Ceramic Glass (on some models)

The surface cooking area may glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. The glow will also randomly cycle off and back on again, even while on Hi, to keep the cooktop from extreme temperatures. This is normal operation.

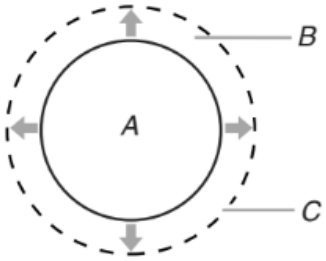
It is normal for the surface of light-colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light-colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and attention. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see the “General Cleaning” section in the Owner’s Manual.

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.

- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (13 mm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1/2" (13 mm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed, or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Coil Elements and Burner Bowls (on some models)

Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat, causing the burner bowl to change color.

Cooktop On Indicator Light

The Cooktop On indicator light is located on the console panel. When any control knob/cooktop element on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

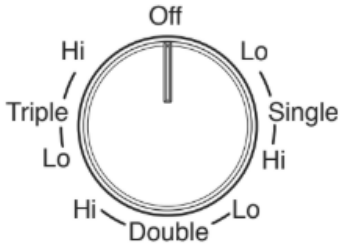
Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the console panel.

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

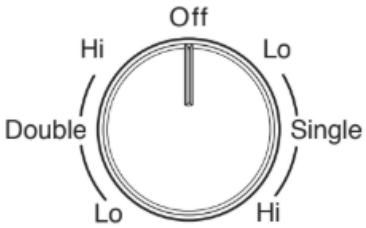
Triple Zone Cooking Element

The Triple Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine the single, dual, and outer elements and is recommended for larger cookware, larger quantities of food, and home canning.



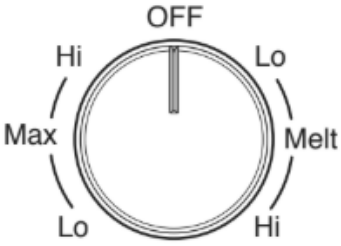
Dual Zone Cooking Element (on some models)

The Dual Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



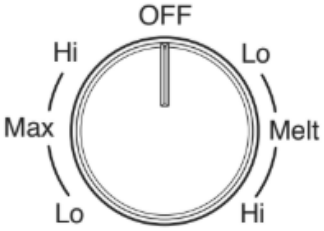
Rapid Boil Element (right front element)

The Rapid Boil cooking element offers additional cooking flexibility. The Rapid Boil cooking element can be used to boil liquids faster. The lowest melt setting can be used to prepare sauces, to brown or saute foods, and to keep foods at a low temperature. Use cookware appropriate in size for the Rapid Boil cooking element.



Melt Element

The Melt cooking element offers flexibility due to a wide range of settings between High and Melt. The High heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. To reduce the power setting, turn the knob clockwise. The Melt setting is designed for delicate foods that require low heat, such as when melting chocolate or holding sauces. Use cookware appropriate in size for the Melt cooking element.



Warm Zone Element

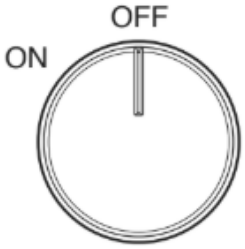
Use the Cooktop Warm Zone element to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone element area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop On indicator light will be displayed when the Warm Zone is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



To use:

1. To turn on, turn knob to the On position.
2. To turn off, turn knob to the Off position.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

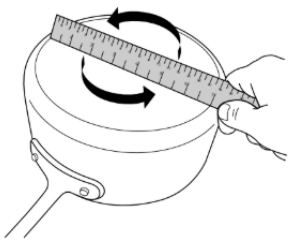
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the surfaces.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

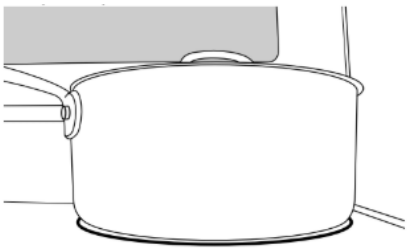
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



Home Canning

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

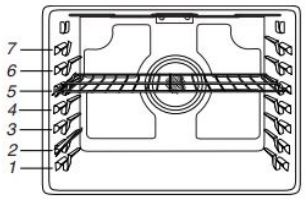
OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Positioning Racks and Bakeware

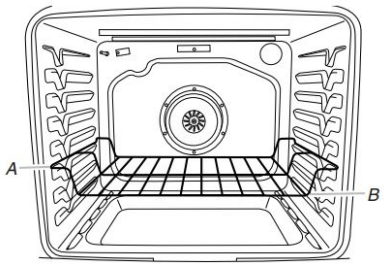
To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
3 or 4	Most baked goods, casseroles, frozen foods
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3
B. Food in position 2

IMPORTANT: These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

Multiple Rack Cooking

2-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

2-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

3-rack (convection): Use rack positions 2 and 7 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 5.

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake, Convect Bake or Convect Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 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

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.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. On convection range models, the fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

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.

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 six programmed food options to choose from: Pizza, Lasagna, Nuggets, Fries, Pie and Meal. The Frozen Bake™ cycles 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 desired.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 2 minutes before putting food in, 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.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use rack 6 or 7 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

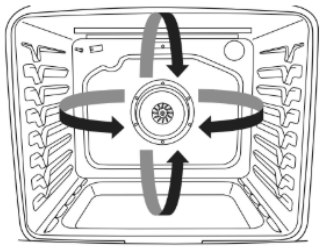
On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- 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, one may be ordered. Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture, and yielding crustier breads.



During convection baking or roasting, the bake, broil, and convection elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air. During convection broiling, the broil and convection elements cycle on and off.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature and/or a shorter cooking time than in a standard thermal oven. Use the following chart as a guide.

Convection Mode	Time/Temperature Guidelines
Convection Bake	25°F (15°C) lower temperature, possible shortened cooking time
Convection Roast	Cooking time shortened by up to 30%
Convection Broil	Shortened cooking time

Convect Options

Convect Bake - multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

Convect Roast - whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts

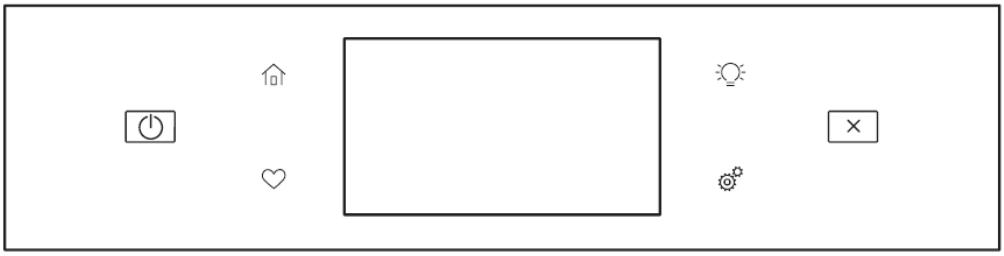
Convect Broil - thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry

Guide des commandes cuisinières électriques encastrées

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.

Ces instructions concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ces instructions ou à la section d'aide sur les produits à l'adresse **www.whirlpool.ca** pour des instructions plus détaillées.



CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Alimentation	**Fonction d'alimentation**	La touche d'alimentation met en marche les fonctions du four et le réveille lorsqu'il est en mode de veille.
Accueil	**Écran d'accueil**	En appuyant une fois, l'utilisateur peut accéder à l'écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée.
Lampe du four	**Lampe de la cavité du four**	La lampe du four désirée est commandée par une touche située sur le 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 à l'ouverture de la porte.
Annulation du four	**Annulation de la fonction d'alimentation**	La touche annulation du four désactive toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four.
Outils	**Fonctions d'utilisation du four**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section "Tools" et "More Modes".
Favoris	**Écran des favoris**	Le clavier des favoris permet à l'utilisateur de sauvegarder les programmes qu'il utilise le plus souvent et d'y accéder.

Technologie d’autonettoyage AquaLift®



La technologie d’autonettoyage AquaLift® est une solution de nettoyage inédite permettant de réduire la durée, la température et les odeurs habituellement dégagées par rapport aux méthodes d’autonettoyage traditionnelles. Avec la technologie d’autonettoyage AquaLift®, une pellicule protectrice exclusive est activée par la chaleur et l’eau à l’intérieur du four pour décoller les salissures incrustées. Pour utiliser la technologie d’autonettoyage AquaLift®, il suffit d’essuyer les débris décollés, de verser de l’eau au fond du four et de lancer le programme d’autonettoyage AquaLift®. Une fois le programme terminé, en moins de 1 heure à une température plus basse que les méthodes d’autonettoyage traditionnelles, essuyer simplement l’eau restante et les salissures décollées. Voir la section "Programme de nettoyage" pour des instructions plus détaillées. Pour plus d’informations, des réponses aux questions fréquentes et des vidéos consacrées à la technologie d’autonettoyage AquaLift®, visiter notre site Web à l’adresse **http://whirlpoolcorp.com/aqualift**.

Températures en surface

Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

Tiroir de remisage
Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d’objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

Évent du four
L’évent du four permet l’évacuation de l’air chaud et de l’humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l’évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.

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.

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 éteint, appuyer sur la touche de marche pour activer le menu. À partir de l’écran d’accueil, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être ajustées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Mode de paramétrage et de démonstration

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

OU

1. Sélectionner NEXT (suivant) pour utiliser le produit.
2. Suivre les instructions à l’écran pour sélectionner une langue, configurer Wi-Fi/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. Si Store Demo Mode (mode démonstration en magasin) est sélectionné, sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour découvrir diverses caractéristiques et options du produit.

   OPTIONNELLE: Sélectionner VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit) pour afficher une vidéo sur la façon de naviguer et d’interagir avec le produit, d’explorer Voice Control (commande vocale) et de balayer une recette Scan-To-Cook.
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 dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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

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

- Cuisson au four
- Cuisson au gril
- Cuisson par convection
- Grillage par convection
- Rôtissage par convection
- Maintien au chaud

Utiliser:

1. Appuyer sur la touche de accueil.
2. Appuyer sur la touche de méthodes de cuisson.
3. Sélectionner le mode de cuisson désire.

Méthodes de cuisson	Caractéristique	Instructions
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur BAKE (cuisson au four). **2.** Sélectionner la température de cuisson 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. **3.** Appuyer sur mise en marche pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit. (Optionnelle) Consulter la section "Rapide" pour obtenir plus d'information sur le préchauffage rapide du four **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Sélectionner BROIL (cuisson au gril). **2.** 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. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le cussion au gril. **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.
CONVECT BAKE (cuisson par convection)	**Cuisson par convection**	**1.** Sélectionner CONVECT BAKE (cussion par convection). **2.** 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. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit. (Optionnelle) Consulter la section « Rapide » pour préchauffer rapidement du four **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée. Pour plus d'informations, consulter la section "Cuisson par convection".
CONVECT BROIL (grillage par convection)	**Grillage par convection**	**1.** Sélectionner CONVECT BROIL (grillage par convection). **2.** Sélectionner la température de gril 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. **3.** Appuyer sur la touche mise en marche. **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée. Pour plus d'informations, consulter la section "Cuisson par convection".
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	**Rôtissage par convection**	**1.** Sélectionner CONVECT ROAST (rôtissage par convection). **2.** Sélectionner la température de rôtissage 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. **3.** Appuyer sur START (mise en marche) **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.

Méthodes de cuisson	Caractéristique	Instructions
		Pour plus d’informations, consulter la section “Cuisson par convection”.
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.** Sélectionner KEEP WARM (maintien au chaud). **2.** 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. **3.** Appuyer sur la touche mise en marche. **4.** Appuyer sur la touche annulation une fois l’opération terminée.
RAPID (rapide)	**Préchauffage rapide du four**	Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction Bake (cuisson au four). Le préchauffage rapide est initialement réglé sur désactivé. **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 a déjà commencé, le préchauffage rapide peut être lancé directement en appuyant sur RAPID (rapide).
DELAY (mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay (mise en marche différée) sert à entrer l’heure de terminent pour un four équipé de la mise en marche différée. Une fois la méthode de cuisson sélectionnée, saisir la température de cuisson. Sélectionner DELAY (mise en marche différée) et suivre les commandes à l’écran. **REMARQUE:** La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.
COOK TIME (durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La cuisson minutée permet d’allumer le four, d’effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d’éteindre le four automatiquement.

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 Favoris 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 l’icône des favoris et suivre les étapes à l’écran pour personnaliser les 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.

REMARQUE: Les températures de cuisson traditionnelles seront converties en températures de cuisson par convection. La cuisson au four par convection nécessite des entrées de durée et de température. Elle nécessite également un préchauffage. Les durées traditionnelles de rôtissage seront converties en durées de rôtissage par convection. Le rôtissage par convection nécessite des entrées de durée et de température, mais le préchauffage n'est pas nécessaire. Certains modes convertiront les durées de cuisson standard pour la cuisson par convection. Entrer la durée et la température et l'écran convertira les données en conséquence.

Mode de cuisson assistée	Sélection des aliments	Astuces pour des résultats optimaux
FROZEN (congelés)	■ Pizza surgelée ■ Tarte surgelée ■ Frites congelées ■ Lasagnes surgelées ■ Croquettes surgelées ■ Plat surgelé	Les aliments congelés ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer immédiatement les aliments, entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant. Pour obtenir plus de renseignements, consulter la section "Frozen Bake™".
POULTRY (volaille)	■ Morceaux de poulet ■ Poulet entier	Les volailles ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement.
SEAFOOD (fruits de mer)	■ Filet de poisson ■ Bâtonnets de poisson	Le filet de poisson et les bâtonnets de poisson nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.
BAKED GOODS (produits de boulangerie)	■ Biscuits ■ Croissants	Les produits de boulangerie nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.
DESSERTS (desserts)	■ Gâteau ■ Tarte fraîche ■ Biscuits ■ Tarte surgelée	Les gâteaux, les biscuits et les tartes fraîches nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé. Les tartes surgelées ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer immédiatement les aliments, entrer la durée et la température maximum recommandées par le fabricant.
PIZZA (pizza)	■ Pizza fraîche ■ Pizza surgelée	La pizza fraîche nécessite un préchauffage. Les pizzas surgelées ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer immédiatement les aliments, 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).
MEAT (repas)	■ Pain de viande ■ Rôti de porc ■ Rôti de bœuf ■ Gigot d'agneau	Le pain de viande nécessite un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé. Les rôtis d'agneau, de bœuf et de porc ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement.
VEGGIES (légumes)	■ Pomme de terre au four ■ Légumes frais grillés	Les légumes frais grillés et la pomme de terre au four ne nécessitent pas de préchauffage. Insérer les aliments immédiatement.
CASSEROLES (mets en sauce)	■ Mets en sauce ■ Lasagne surgelée	Les mets en sauce nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé. La lasagne surgelée ne nécessite 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).
SNACKS (collations)	N/A	Les collations nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.

Outils

La touche outils permet d'accéder aux fonctions et aux options pour personnaliser. 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.

Voir la section "Plus de modes" pour plus de renseignements.

Outils	Remarque
L'activation à distance	Appuyer sur Remote Enable (connexion à distance) pour pouvoir utiliser l'appli Whirlpool®. **REMARQUE:** L'activation à distance se ne ferme pas lorsque la porte est ouverte. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus de l'appareil.
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 la touche annulation pour mettre fin à la minuterie de cuisine.
Éclairage	Appuyer sur la touche lampe pour allumer ou éteindre la lampe. Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte.
Autonettoyage	Pour obtenir plus d'informations, consulter la section « Entretien et réparation de la cuisinière » du manuel d'utilisation.
Silence	Sélectionner MUTE (sourdine) pour enlever ou remettre les sons du four.
Le verrouillage des commandes	Le verrouillage des commandes désactive le tableau de commande pour éviter une utilisation involontaire du four. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé. **Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :** **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Sélectionner le clavier 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.Les fonctions de la table de cuisson ne sont pas affectées par le verrouillage des commandes du four.

Préférences

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
- Durée
- Date
- Format de l'heure (AM/PM ou 24 hour [heure militaire])

Volume sonore

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Minuteries et alertes
- Boutons et effets

Réglages de l'écran

Régler la luminosité de l'écran.

- Luminosité de l'affichage

Régional

Régler les préférences régionales.

- **Langue:** Anglais, Français ou Espagnol
- **Unités de température:** Fahrenheit et Celsius

Wi-Fi

- **Connexion au réseau :** Télécharger l'app Whirlpool® de la boutique d'apps sur votre téléphone mobile. Voir la section "Configuration de la connectivité" pour des instructions plus détaillées.
- **Code SAID :** Le code SAID s'utilise pour synchroniser un dispositif intelligent avec votre appareil. Saisir le code SAID dans l'application Whirlpool.
- **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.
- **Conserver le mode démo :** Sélectionner le mode Store Demo (démonstrateur en magasin) pour mettre en marche et arrêter ce mode.

Pour démarrer le mode de 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 Demo (démonstration) après la mise sous tension, suivre ces étapes pour quitter le mode de démonstration.

Pour 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 réglages d'usine :** Cela restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut.
- **Modalités et conditions du Wi-Fi : www.whirlpool.com/connect.**
- **Modalités et conditions du logiciel.**

Plus de modes

Mode 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 mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

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

Si une minuterie de cuisson est réglée, le compte à rebours n'apparaît pas. La minuterie apparaît fixe au temps réglé.

REMARQUE: Si une panne de courant se produit lorsque le mode Sabbat est en fonction, le four indiquera que ce mode est en fonction, mais le programme de cuisson ne fonctionnera pas. La lumière du four ne s'allumera si la porte est ouverte pendant cette période.

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Appuyer sur MORE MODES (plus de modes).
3. Sélectionner le mode Sabbat
4. Appuyer de nouveau sur le mode Sabbat pour activer le mode Sabbat (ce mode est à la base désactivé)
5. Sélectionner YES (oui) pour faire fonctionner le four pendant le Sabbat.
6. Saisir la température désirée.

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

Désactivation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche annulation du four
2. Maintenir enfoncée la flèche "vers le haut" pendant 5 secondes.

Réglage de la température

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.

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.

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. Utiliser le tableau suivant comme guide.

La température du four peut être réglée jusqu'à (+,-) 30° (-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 de la température du four :

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

Table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Vitro céramique (sur certains modèles)

La surface de cuisson peut rougeoyer lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Le rougeoiement apparaît également par intermittence et de façon aléatoire (même en position élevée) afin de protéger la table de cuisson contre les températures extrêmes. Ce phénomène est normal.

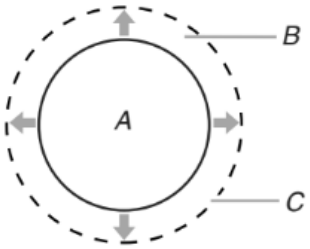
Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Nettoyant pour table de cuisson affresh® et le grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Consulter la section "Entretien de la cuisinière" pour plus de renseignements.

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager irrémédiablement la surface de la table de cuisson et pour faciliter l'élimination des salissures, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour éliminer toutes les salissures.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.

- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (13 mm) hors de la zone de cuisson.



A. Surface de cuisson
B. Ustensiles de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximum de 1/2" (13 mm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Éléments à spirale et cuvettes de brûleur (sur certains modèles)

Pour une cuisson optimale, les éléments en spirale doivent être horizontaux. Lorsqu'elles sont propres, les cuvettes de brûleur réfléchissent la chaleur et la redirigent vers le plat. Elles permettent de contenir les renversements.

L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de $^1/_2$" (1,3 cm) l'élément en spirale. Si le fond de l'ustensile de cuisson est irrégulier ou trop grand, il peut produire une chaleur excessive et entraîner la décoloration de la cuvette de brûleur.

Témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau de la console. Lorsqu'un bouton de commande sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

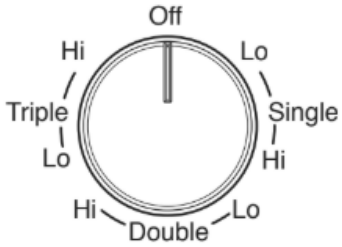
Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles en vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude se trouve sur le panneau de la console.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson est éteinte.

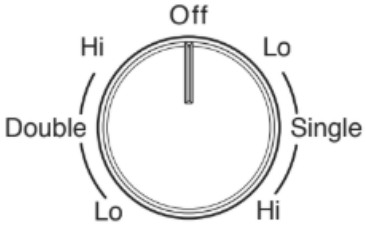
Élément de cuisson à triple zone

L'élément de cuisson à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et les éléments externes; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.



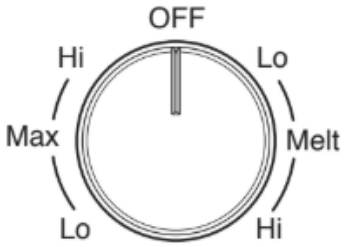
Élément de cuisson à double zone (sur certains modèles)

L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément extérieur; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.



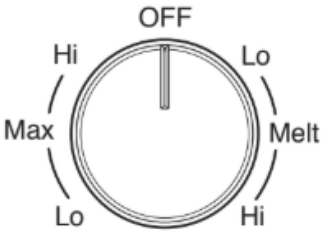
Élément d’ébullition rapide (élément avant droit)

L’élément d’ébullition rapide apporte une plus grande souplesse de cuisson. L’élément d’ébullition rapide peut être utilisé pour faire bouillir des liquides plus vite. Le réglage le plus bas pour faire fondre peut servir à préparer des sauces, faire dorer ou sauter des aliments et maintenir des préparations à basse température. Utiliser des ustensiles de cuisson de diamètre approprié pour l’élément d’ébullition rapide.



Élément Melt (faire fondre)

L’élément Melt (faire fondre) offre plus de souplesse de chauffe grâce à une grande amplitude de réglages entre Hi (élevé) et Melt (faire fondre). L’option de chauffage Hi (chauffage élevé) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Pour réduire le réglage du niveau de puissance, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage Melt (faire fondre) est destiné aux aliments délicats qui nécessitent une température basse, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces au chaud. Utiliser des ustensiles de cuisson de dimensions appropriées pour l’élément Melt (faire fondre).



Élément de zone de maintien au chaud

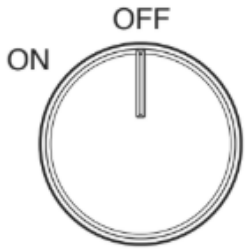
Utiliser l’élément de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour préserver la qualité des aliments est d’une heure.

Ne pas l’utiliser pour chauffer des aliments froids.

L’élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu’une autre surface de cuisson.

La surface de l’élément de maintien au chaud ne rougeoie pas lorsque l’élément s’allume (par intermittence). En revanche, le témoin de zone chaude de la table de cuisson reste allumé lorsque la zone de maintien au chaud est en cours d’utilisation.

- N’utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d’aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l’humidité s’échapper.
- Pour éviter d’endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.



Utilisation:

1. Pour activer la fonction, tourner le bouton de commande à la position On (ouverte).
2. Pour éteindre la fonction, tourner le bouton de commande à la position Off (arrêt).

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chauds.

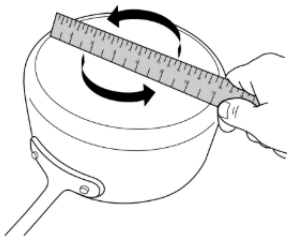
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d’épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L’aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d’un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu’ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur les surfaces.

Le matériau d’un ustensile a une influence sur la rapidité et l’uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l’aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

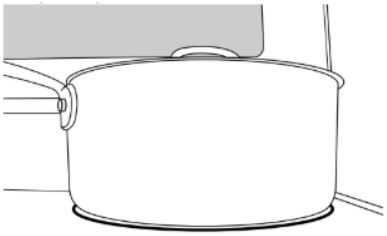
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d’une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l’on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devraient être visibles entre celle-ci et le récipient.



Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

Ustensile	Caractéristiques
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



Mise en conserve à la maison

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides de mise en conserve à la maison. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

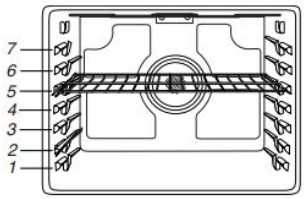
UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé la première fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT: Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

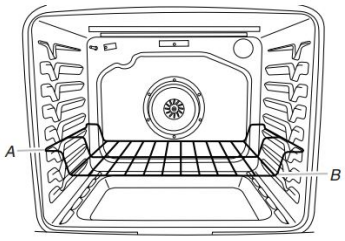
Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Le four possède 7 positions pour grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate*	Type d'aliment
7	Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, plats en sauce, plats surgelés
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

*Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration ci-dessous.



A. Bordures de grille en position 3
B. Aliments en position 2

IMPORTANT: Ces positions de grille concernent les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

Cuisson sur plusieurs grilles

2-rack (non-convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

2-rack (convection): Use rack positions 2 and 5 or 3 and 6.

3-rack (convection): Use rack positions 2 and 7 and a Max Capacity Oven Rack in rack position 5.

Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 12 à 15 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. 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.

Préchauffage rapide

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 démarrer le préchauffage rapide. 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.

REMARQUE: Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température régule électroniquement la température du four durant le préchauffage et la cuisson au four afin de maintenir un intervalle précis de températures et optimiser la cuisson. Les éléments de cuisson au four et au gril ou brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre par intermittence pendant de courts intervalles durant le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Cette fonction est automatique lorsque le four est utilisé.

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

Frozen Bake™

La technologie Frozen Bake™ 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. Il est possible de choisir parmi six options de programmes pour aliments : Pizza, lasagne, croquettes, frites, tartes et repas. Le programme Frozen Bake™ est conçu pour ne fonctionner qu'avec ces aliments. Lors de l'utilisation de la technologie Frozen Bake™, 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 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 gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 2 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

IMPORTANT: Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

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. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour plus d'informations.

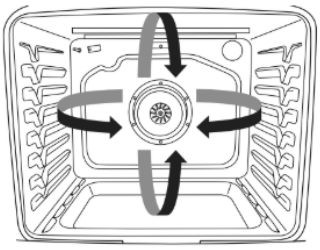
À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

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

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

Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur répartit plus uniformément la chaleur que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement d'air chaud contribue à maintenir une température constante dans tout le four, qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de dorer leur surface tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.



Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence.

Durant la cuisson ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril et de convection s'allument et s'éteignent par intermittence.

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse et/ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode de convection	Recommandation de durée/temp.
Cuisson au four par convection	Température plus basse de 25 °F (15 ° C); réduction éventuelle du temps de cuisson
Rôtissage par convection	Temps de cuisson réduit jusqu'à 30 %
Cuisson au gril par convection	Raccourcissement du temps de cuisson

Options de cuisson par convection

Cuisson au four par convection : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux

Rôtissage par convection : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de boeuf

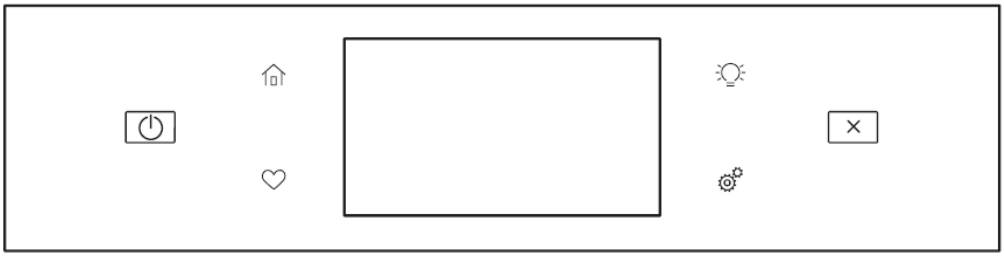
Cuisson au gril par convection : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille

Estufas eléctricas deslizables Guía de control

GUÍA DE FUNCIONES

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

Estas instrucciones describen varios modelos; Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte estas instrucciones o la sección de preguntas frecuentes (FAQ) de nuestro sitio web en www.whirlpool.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca**.



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Oven Power	**Función de encendido del horno**	La tecla de encendido del horno inicia la función del horno y lo activa si está en modo de suspensión.
HOME	**Pantalla inicial**	Si se presiona una vez, permite al usuario volver a las pantallas “Métodos de cocción” y “Cocción asistida”.
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 de la luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Oven Cancel	**Cancelación de la función del horno**	La tecla de cancelación del horno detiene todas las funciones del horno, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).
Herramientas	**Funciones para usar el horno**	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte las secciones “Herramientas” y “Otros modos”.
Favorites	**Pantalla de favoritos**	La tecla de favoritos permite al usuario guardar y buscar los ciclos que utiliza con frecuencia.

Tecnología autolimpiante AquaLift®

AquaLift® Self-Cleaning Technology

La tecnología autolimpiante AquaLift® es una solución de limpieza de primera clase diseñada para minimizar el tiempo, la temperatura y los olores que comúnmente conllevan los métodos autolimpiantes tradicionales. Con la tecnología autolimpiante AquaLift®, un revestimiento exclusivo del interior del horno se activa con calor y agua para aflojar la suciedad quemada adherida. Para usar la tecnología autolimpiante AquaLift®, simplemente repase los restos sueltos, vuelque agua en el piso del horno y haga funcionar el ciclo autolimpiante AquaLift®. Cuando el ciclo finaliza en menos de 1 hora a una temperatura inferior a la de métodos autolimpiantes tradicionales, simplemente recoja el agua restante y los restos sueltos. Vea la sección “Ciclo de limpieza” para obtener instrucciones más detalladas. Por información adicional, preguntas frecuentes y videos sobre el uso de la tecnología autolimpiante AquaLift®, visite nuestro sitio web en **http://whirlpoolcorp.com/aqualift.**

Temperaturas de la superficie

Cuando la cocina está en uso, todas las superficies pueden calentarse, incluidas las perillas y la puerta del horno.

Cajón de calentamiento, Cajón de almacenamiento, or Cajón de Horneado (Leudado estándar)
Cuando el horno está funcionando, es posible que el cajón se caliente. No guarde en el cajón objetos de plástico, paños ni otros objetos que pudieran derretirse o quemarse.

Ventilación del horno
La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

Panel táctil

El panel de control aloja el menú de control y los controles de las funciones. Las teclas táctiles son muy sensibles y se activan con un toque ligero.

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. La pantalla 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 el 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.

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 Home (Pantalla inicial) para activar el menú. En esta pantalla pueden activarse todos los programas de cocción automática; puede programarse toda la cocción manual; pueden regularse as opciones y se tiene acceso a las instrucciones, formas de preparación y consejos.

Configuración y modo de demostración

1. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) para ingresar al modo de demostración.

O

1. 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. Si seleccionó Store Demo Mode (Guardar modo de demostración), seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto) para examinar diversas características y opciones del producto.

   OPCIONAL: Seleccione VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto) para ver un video sobre cómo navegar e interactuar con el producto, examinar el control de voz y la función Scan-To-Cook.
4. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar)
5. Seleccione la tecla herramientas.

Para salir del modo de demostración, vea 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.

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

- Bake (Hornear)
- Broil (Asar a la parrilla)
- Convect Bake (Hornear por convección)
- Convect Broil (Asar a la parrilla por convección)
- Convect Roast (Asar por convección)
- Keep Warm (Mantener caliente)

Forma de uso:

1. Toque la tecla Home (Pantalla inicial).
2. Seleccione la tecla Cooking Methods (Método de cocción).
3. Seleccione el método de cocción que desee.

Método de cocción	Función	Instrucciones
BAKE (Hornear)	**Hornear y asar**	1. Seleccione BAKE (Hornear). 2. 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. 3. Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección “Rápido” para buscar más información en esta sección. 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
BROIL (asado a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	1. Seleccione BROIL (Asar a la parrilla). 2. 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. 3. Seleccione START (Inicio) para empezar a asar a la parrilla. 4. Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.

Método de cocción	Función	Instrucciones
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	**Horneado por convección**	**1.** Seleccione CONVECT BAKE (horneado por convección). **2.** 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. **3.** Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Suena una señal al terminar el precalentamiento. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección “Rápido”. **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	**Asado a la parrilla por convección**	**1.** Seleccione CONVECT BROIL (asado a la parrilla por convección). **2.** 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. **3.** Seleccione START (Inicio). **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.
CONVECT ROAST (asado por convección)	**Asado por convección**	**1.** Seleccione CONVECT ROAST (asado por convección) **2.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado por convección en el teclado. **3.** Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado. Para obtener más información, vea la sección “Cocción por convección”.
KEEP WARM (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Seleccione KEEP WARM (Mantener caliente). **2.** 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. **3.** Presione START (Inicio). **4.** Presione la tecla cancelar cuando haya finalizado.
RAPID (rápido)	**Precalentamiento rápido del horno**	Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de horneado. El Precalentamiento rápido está prefijado como apagado. **1.** Seleccione RAPID (rápido) para alternar entre el encendido y el apagado del precalentamiento rápido. **2.** Aparecerá el ajuste actual. **IMPORTANTE:** Esta función debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán retirarse antes de utilizar el precalentamiento rápido. Deberá usarse una parrilla estándar para Precalentamiento rápido. Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo de horneado, puede ponerse en marcha el precalentamiento rápido si se selecciona RAPID (Rápido).
DELAY (inicio diferido)	**Inicio diferido**	El Delay (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 (diferido) y siga las instrucciones en pantalla. **NOTA:** El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.
COOK TIME (Hora de cocción)	**Cocción programada**	La función Cook Time (Hora de cocción) permite que el horno se programe para encenderse a una determinada hora del día, durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente.

Favoritos

La función Favoritos almacena el modo y la temperatura del horno de sus recetas favoritas.

Cuando sigue utilizando su herramienta de favoritos, su producto pule y personaliza las sugerencia de sus 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 favoritos 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.

NOTA: Las temperaturas de horneado tradicionales se convertirán en temperaturas de horneado de convección. Convect Bake (Horneado de convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura. Los tiempos tradicionales para asar se convertirán en tiempos para asar por convección. Convect Roast (Asado por convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura, pero no es necesario que precaliente el horno. Algunos modelos convierten los tiempos de horneado estándar para la cocción por convección. Ingrese su tiempo y temperatura y su pantalla los convertirá según corresponda.

Modos de cocción asistida	Opción de alimento	Consejos para obtener resultados óptimos
FROZEN (congelado)	■ 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, vea la sección “Frozen Bake™”.
POULTRY (pollo)	■ Presas de pollo ■ Pollo entero	Los alimentos de pollo no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
SEAFOOD (marisco)	■ Filetes de pescado ■ Palitos de pescado	Los filetes de pescado y palitos de pescado requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.
BAKED GOODS (productos horneados)	■ Galletas ■ Medialunas	Los alimentos horneados requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.
DESSERTS (postres)	■ Tarta ■ Pay frescos ■ Galletas ■ Empanada congelada	Los pasteles, galletas y pasteles frescos requieren precalentar el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. Las empanadas congeladas no requieren que precaliente el horno. Introduzca los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante.
PIZZA (pizza)	■ Pizza fresca ■ Pizza congelada	La pizza fresca requiere que precaliente el horno La pizza congelada no requiere que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección “Frozen Bake™” (Hornear congelados).
MEATS (carnes)	■ Pastel de carne ■ Asado de cerdo ■ Asado de carne de res ■ Asado de cordero	El pastel de carne requiere que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. Los asados de cordero, vacuno y cerno no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
VEGGIES (verduras)	■ Patata horneada ■ Verduras frescas asadas	Las verduras frescas asadas y patatas horneadas no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
CASSEROLES (estofados)	■ Cacerola ■ Lasaña congelada	Los guisados no requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. La lasaña congelada no requiere que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente. Ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección “Frozen Bake™” (Hornear congelados).
SNACKS (snack)	N/A	Los bocadillos requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.

Herramientas

La tecla Herramientas permite acceder a funciones y opciones de personalización del horno. Con dichas herramientas puede ajustar el reloj, cambiar la temperatura del horno entre Fahrenheit y Celsius, activar o desactivar las señales y mensajes sonoros, ajustar la calibración del horno o cambiar el idioma, entre otras cosas.

Seleccione la tecla Herramientas para ver sus funciones.

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

Herramienta	Notas
Habilitación remota	Seleccione Habilitación remota para utilizar la aplicación Whirlpool®. **NOTA:** La habilitación remota no se desactiva cuando se abre la puerta del horno. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior del electrodoméstico.
Kitchen Timer (temporizador de cocina)	Ajuste el temporizador de cocina manualmente con la introducción del tiempo que desee en 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.
Luz	Seleccione luz para encender o apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Autolimpieza	Consulte la sección “Cuidado y mantenimiento de la estufa” en el Manual del propietario.
Silencio	Seleccione Silencio para silenciar o activar los sonidos del horno.
Bloqueo de controles	Con Control Lock (Bloqueo de control) se desactivan las teclas del panel de control para evitar el uso accidental de los hornos. Si se ajusta antes de un corte de electricidad, la tecla CONTROL LOCK (Bloqueo de control) seguirá activada después del corte. El valor predeterminado de Control Lock (bloqueo de controles) es desactivado, pero puede activarse. **Para bloquear/desbloquear los controles:** **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Seleccione la tecla CONTROL LOCK (bloqueo de controles). **3.** Se muestra “CONTROL LOCK” (bloqueo de controles). **4.** Desplace hacia arriba para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.

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 24 horas [horario militar])

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 y Celsius.

Wi-Fi

- **Conéctese a la red:** Descargue la aplicación Whirlpool® de la tienda de aplicaciones de 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. Introduzca el código SAID en la aplicación Whirlpool®.
- **Dirección MAC:** Se muestra la dirección MAC del módulo Wi-Fi.
- **Radio Wi-Fi:** Active o desactive la red Wi-Fi.

Información

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

Para inicie el modo de demostración:

1. Presione la tecla herramientas.
2. Desplácese y seleccione INFO (Información).
3. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione On (Encendido).

   NOTA: La pantalla mostrará fecha (pantalla predeterminada/ modo en espera).
4. Presione la tecla Herramientas.
5. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe 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 (Pruebe el producto).
2. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
3. Presione la tecla herramientas.
4. Desplácese y seleccione INFO (Información).
5. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione OFF (Apagar).
6. Seleccione YES (Sí) en la pantalla de confirmación.

- **Restablecer fábrica:** Devuelve el producto a los ajustes originales de fábrica.

- **Condiciones del uso de Wi-Fi: www.whirlpool.com/ connect.**
- **Condiciones de uso del software.**

Más modos

Modo Sabbath

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

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

Cuando se activa el modo 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 de calentamiento no se encenderán ni apagarán inmediatamente.

Si se ajusta el temporizador de cocción, aparece la cuenta regresiva. La cuenta regresiva comenzará una vez que se ajuste el temporizador.

NOTA: Si ocurre una falla de energía mientras el modo de descanso está en funcionamiento, el horno mostrará el modo de descanso encendido, pero el ciclo de horneado no estará encendido. Si se abre la puerta del horno durante este periodo, la luz del horno se encenderá.

Para activar y desactivar el modo Sabbath:

1. Presione la tecla Herramientas.
2. Seleccione More Modes (otros modos).
3. Seleccione Sabbath Mode (modo Sabbat).
4. Vuelva a presionar Sabbath Mode (modo Sabbat) para activarlo (este modo está prefijado como desconectado).
5. Seleccione Yes (Sí) si desea que el horno esté encendido y hornee durante el día de descanso.
6. Introduzca la temperatura deseada.

   (Opcional) Para la cocción temporizada en modo de descanso, presione ADD A COOK TIME (Agregar un tiempo de cocción) para el horno seleccionado. Introduzca el tiempo de cocción deseado y, después, presione NEXT (Siguiente).
7. Seleccione START (Inicio).

Para desactivar y salir del modo Sabbath (de día de descanso):

1. Presione la tecla cancelar el horno.
2. Mantenga presionada la pantalla durante tres segundos.

Para regular la temperatura:

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.

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.

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.

Regule la temperatura del horno hasta (+, -) 30°F ([+, -]18°C). Se recomienda realizar cambios en tramos de 3°C (5°F) hasta conseguir el resultado que se busca.

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 ajustar la calibración de la temperatura del horno:

1. Presione la tecla herramientas.
2. Seleccione MORE MODES (otros modos).
3. Seleccione TEMPERATURE CALIBRATION (calibración de temperatura).
4. Desplace de izquierda a derecha para aumentar o reducir la temperatura.

Uso de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Vidrio de cerámica (en algunos modelos)

Es posible que el área de la superficie de cocción se ilumine de color rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. El brillo rojo también se encenderá y apagará al azar incluso mientras esté ajustado alto para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas. Ese es el funcionamiento normal.

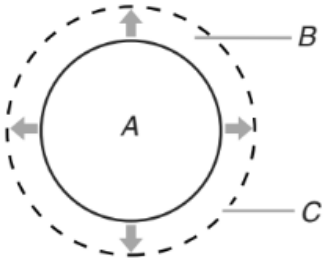
Es normal que parezca que la superficie de vidrio de cerámica de color claro cambia de color cuando hay áreas de la superficie de cocción que están calientes. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Para mantener la superficie de cocción sin manchas y proporcionar un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. En las superficies de cocción con vidrio de cerámica claro, la suciedad y las manchas pueden ser más visibles y pueden requerir más cuidado y limpieza. Se recomienda usar un limpiador y una espátula para superficies de cocción. Para obtener más información, consulte la sección “Limpieza general” en el Manual del propietario.

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. La caída de un objeto pesado o duro sobre la superficie de cocción podría quebrarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica podría romperse cuando se quite la tapa.

- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie las salpicaduras con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que puedan derretirse, como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (13 mm) fuera del área.



A. Zona de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/instrumentos para enlatado
C. 1/2" (13 mm) de saliente máxima

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una óptima conducción del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente estriados o con pequeños canales.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Elementos con bobina y tazones de quemadores (en algunos modelos)

Los elementos con bobina deberán estar nivelados para obtener resultados de cocción óptimos. Cuando están limpios, los tazones para quemadores reflejan de nuevo el calor hacia la superficie de cocción. También ayudan a atrapar los derrames.

Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (13 mm) por encima del elemento de bobina. Si el utensilio de cocina está desparejo o es muy grande, puede producir calor en exceso, lo que causará que el tazón del quemador cambie de color.

Luz indicadora de encendido de parrilla eléctrica

La luz indicadora de encendido de parrilla eléctrica está ubicada en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla de control en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de encendido de parrilla eléctrica.

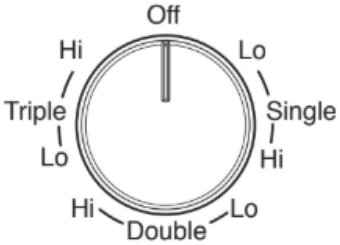
Luz indicadora de superficie caliente

En los modelos con vidrio de cerámica, la luz indicadora de superficie caliente está ubicada en el panel de la consola.

La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la parrilla eléctrica esté muy caliente para tocarla, aun después de que se haya apagado el área de la parrilla eléctrica.

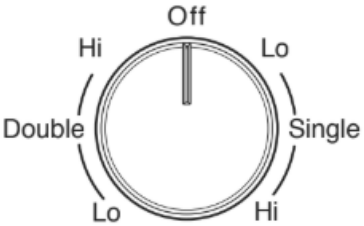
Elemento de cocción de zona triple

El elemento de zona triple ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocción. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños doble y triple combinan los elementos simple, doble y exterior y se recomiendan para utensilios de cocina más grandes, mayores cantidades de alimentos y para procesos de envasado caseros.



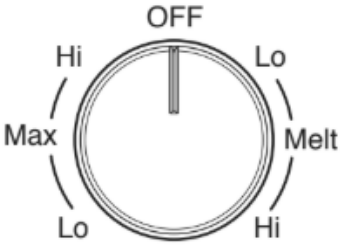
Elemento de la zona de cocción dual (en algunos modelos)

El elemento de cocción de la zona dual ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el exterior, y también se recomienda para los utensilios de cocina de tamaño más grande.



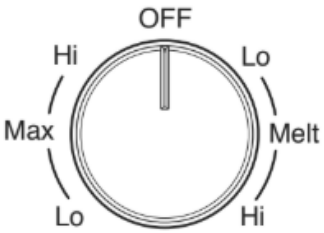
Elemento Rapid Boil (elemento delantero derecho)

El elemento de cocción Rapid Boil (Hervor rápido) ofrece flexibilidad adicional para la cocción. El elemento Rapid Boil (Hervor rápido) se puede utilizar para hervir líquidos en menos tiempo. El ajuste mínimo para derretir se puede utilizar para preparar salsas, dorar o sofreír alimentos y para mantener la comida a una temperatura baja. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento de cocción Rapid Boil (Hervor rápido).



Elemento Melt

El elemento de cocción Melt (Derretir) ofrece flexibilidad debido a una amplia variedad de ajustes entre High (Alto) y Melt (Derretir). La opción de calor High (Alto) puede usarse para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. Para reducir el ajuste de intensidad, gire la perilla hacia la derecha. El ajuste Melt (Derretir) se ha diseñado para alimentos delicados que requieran un calor bajo, por ejemplo para derretir chocolate o mantener salsas calientes. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento de cocción para derretir.



Elemento Warm Zone

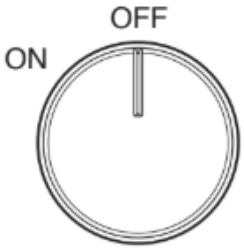
Use el elemento Cooktop Warm Zone (Zona de calentamiento de la superficie de cocción) para mantener calientes los alimentos cocinados. Se recomienda una hora como tiempo máximo para mantener la calidad de la comida.

No lo use para calentar alimentos fríos.

El elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) puede usarse solo o cuando se usen cualquiera de las otras áreas de la superficie de cocción.

El área del elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz indicadora de elemento encendido se encenderá mientras se esté usando el elemento Warm Zone (Zona de calentamiento).

- Use sólo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura pequeña en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que los mismos se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes de horno para remover la comida.



Forma de uso:

1. Para encender, gire la perilla hasta la posición On (Encendido).
2. Para apagar, gire la perilla hasta la posición Off (Apagado).

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje un utensilio de cocina vacío sobre un área, elemento o quemador caliente de la superficie de cocción.

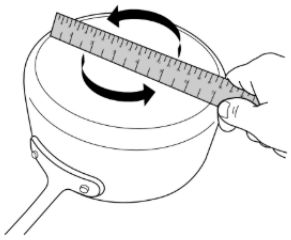
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se usan como base pueden dejar marcas permanentes en las superficies.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se trasmite el calor, lo que afecta los resultados de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con acabado antiadherente tendrá las propiedades del aluminio.

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes debajo del asador.

Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo de este. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.

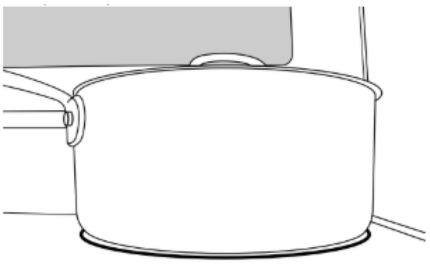


Use la tabla siguiente como guía de las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las tareas de cocción. ■ Puede dejar residuos de aluminio, que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es adecuado para dorar y freír ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Cobre	■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción descrita en la superficie de cocción. El recipiente de cocción no deberá extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área.



Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa o en una superficie de cocción tradicional con un elemento de bobina. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne y use las áreas o los elementos de cocción de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande. En las parrillas eléctricas, los envasadores no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera de la zona o el elemento de cocción de la superficie.
- No coloque el envasador sobre 2 áreas o elementos de cocción de la superficie al mismo tiempo.
- En los modelos con vitrocerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

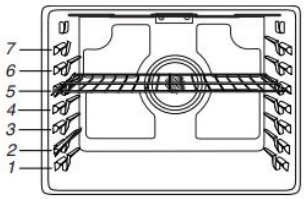
USO DEL HORNO

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

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Traslade siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

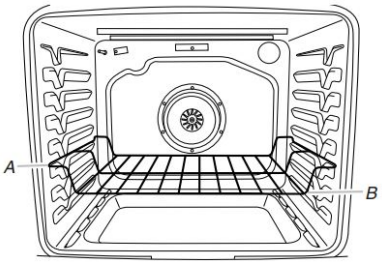
Para colocar una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la siguiente ilustración y las tablas.



El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y la tabla a continuación.

Posición de parrilla plana	Tipo de alimento
7	Carnes para asar/dorar a fuego vivo, hamburguesas y bistecs
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
3 or 4	La mayoría de los alimentos horneados, cazuelas, alimentos congelados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

Si su modelo tiene una parrilla de horno de máxima capacidad, los extremos en relieve deberán colocarse en la posición de parrilla por encima de la posición deseada para el alimento. Vea la siguiente ilustración.



A. Extremos de la parrilla en la posición 3
B. Alimento en la posición 2

IMPORTANTE: Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de horno de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ajustarse como se muestra en la figura anterior.

Cocción en múltiples parrillas

2 parrillas (sin convección): Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

2 parrillas (a convección): Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

3 parrillas (a convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7 y la parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 5.

Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

Cómo hornear y asar

Precalentamiento

Cuando comience un ciclo de Bake (Horneado), el horno empezará a precalentarse después de que se presione la tecla Start (Inicio). El horno tardará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tardará el horno en precalentarse. temperature. El ciclo de 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.

Precalentamiento rápido

Puede usarse Rapid Preheat (precalentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante el 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 se haya terminado el ciclo de 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 de este ciclo. 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 cocción.

NOTA: En los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso y obtener óptimos resultados de cocción. Los elementos o quemadores de hornear y asar a la parrilla tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. En los modelos de estufas con convección, el ventilador se encenderá mientras la estufa se está precalentando, y se enciende y apaga en intervalos cortos durante el horneado para proveer los mejores resultados. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Tecnología Frozen Bake™

La tecnología Frozen Bake™ regula automáticamente el tiempo de horneado fijado por el fabricante mediante la combinación de precalentamiento y horneado con el fin de ofrecer excelentes resultados con alimentos congelados envasados sin necesidad de espera. Se pueden elegir seis opciones preprogramadas para alimentos: Pizza, Lasaña, Croquetas, Patatas fritas, Pay, y Comida. Los ciclos Frozen Bake™ se han adaptado para funcionar únicamente con estos alimentos. Cuando se utilice la tecnología Frozen Bake™, es importante seguir todas las instrucciones del fabricante respecto a la ventilación, la cobertura, la agitación o la colocación en una hoja de hornear para asegurar un resultado óptimo. Al cocinar alimentos congelados, solo se deben cocinar los que contengan instrucciones para cocinarlos en un horno convencional. Coloque el recipiente en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrilla recomendadas para el horneado de congelados en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” y hornee un solo paquete o charola por vez. Utilice la temperatura y el tiempo de horneado máximo recomendados en el paquete.

Un sonido le indicará que debe comprobar si los alimentos están hechos 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 si lo desea o que finalice el ciclo.

Asado a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 2 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque los alimentos sobre una rejilla en una bandeja para asar y después ubíquelos en el centro de la parrilla del horno.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar.

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, 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. Use las parrillas 6 o 7 para asar a la parrilla. Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

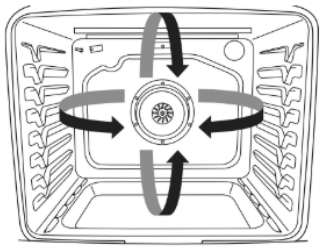
Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará para mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice un recipiente para asar y una rejilla. Se han diseñado para drenar los jugos y evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido. Si necesita asistencia o servicio técnico, consulte la Guía rápida de inicio para ver la información de contacto.

Cocción por convección

En un horno por convección, el aire caliente que hace circular el ventilador distribuye el calor continuamente y con más uniformidad que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.



Durante el horneado o asado por convección, los elementos de horneado, asado a la parrilla y convección se encienden y apagan reiteradamente en intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, los elementos de asado a la parrilla y convección se encienden y apagan reiteradamente.

Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.

Por medio de la cocción por convección, la mayoría de los alimentos puede cocinarse a una temperatura más baja y/o a un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Use como guía la siguiente tabla.

Modo de cocción por convección	Pautas de Tiempo/Temp.
Convection Bake (Horneado por convección)	Temperatura 25 °F (15 °C) menor, posible reducción del tiempo de cocción
Convection Roast (Asado por convección)	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30%
Convection Broil (Asado a la parrilla por convección)	Reducción del tiempo de cocción

Opciones para la convección

Horneado por convección - Horneado en múltiples parrillas u horneado de galletas, bizcochos, panes, cazuelas, tartas, tortas y pasteles.

Asar por convección - Pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res.

Asar a la parrilla por convección - Cortes más gruesos o pedazos de carne, pescado o ave de forma irregular.

®/™ ©2020 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.