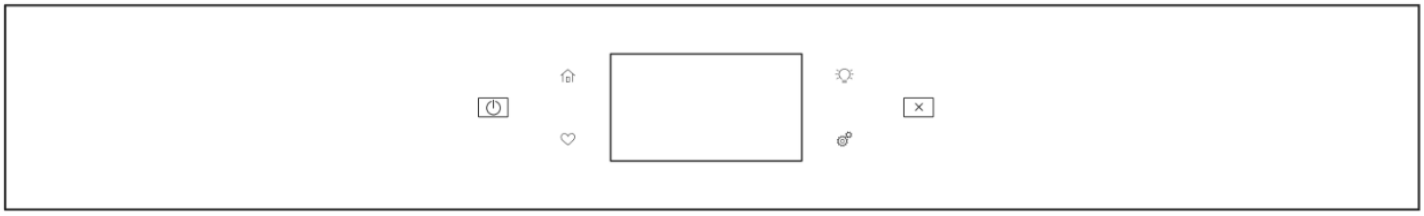
Built-In Electric Single and Double Oven Control Guide

FEATURE GUIDE

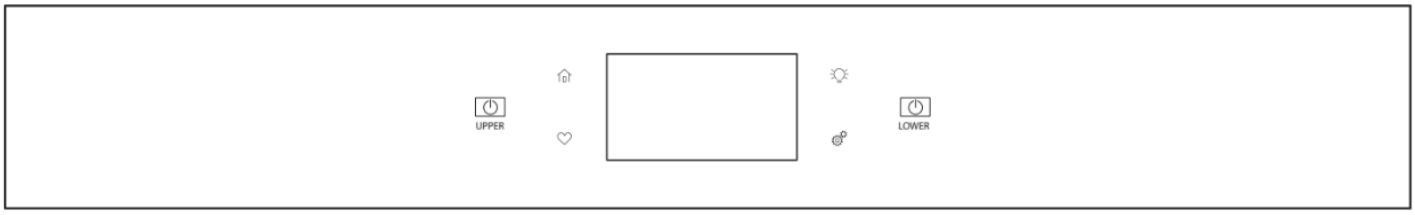
WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

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

Single Oven:



Double Oven:



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Tools	**Oven Use Functions**	The Tools keypad enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Tools” and “More Modes” sections.
Home	**Home Screen**	If pressed once, the Home Screen enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen. If pressed twice, the time of day is displayed.
Favorites	**Favorites**	The Favorites keypad allows the user to save the cycles that they use on a frequent basis.
Oven Light	**Oven Cavity Light**	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Oven Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Oven Power (Single ovens only)	**Oven Function Power**	The Oven Power keypad begins oven function and wakes it from sleep mode.
Oven Cancel (Single ovens only)	**Oven Function Cancel**	The Oven Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven.
Upper Upper Lower (Double ovens only) UPPER/LOWER	**Oven Function Power/Cancel**	The Upper and Lower keypads turns the selected oven on and wakes it from Sleep mode. If the selected oven is already on, the Upper or Lower keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven.

Touch Panel

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

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

Display

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

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

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

Display Navigation

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

Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.

OR

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. Select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.

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

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

COOKING METHODS

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

COOKING METHOD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BAKE	**Baking and Roasting**	1. Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. 2. Select COOKING METHODS. 3. Select BAKE. 4. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Bake temperature into the keypad. 5. Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. **NOTE:** To quickly preheat the oven, see the “Rapid Preheat” section for more information. 6. Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished.
BROIL	**Broiling**	1. Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. 2. Select COOKING METHODS. 3. Select BROIL. 4. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Broil temperature into the keypad. 5. Select START. 6. Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished.

COOKING METHOD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CONVECT BAKE	**Convection Baking**	**1.** Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select CONVECT BAKE. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Convect Bake temperature into the keypad. **5.** Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. **OPTIONAL:** To quickly preheat the oven during Convect Bake, see the “Rapid Preheat” section. **6.** Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
CONVECT BROIL	**Convection Broiling**	**1.** Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select CONVECT BROIL. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Convect Broil temperature into the keypad. **5.** Select START. **6.** Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
CONVECT ROAST	**Convection Roasting**	**1.** Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select CONVECT ROAST **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Convect Roast temperature into the keypad. **5.** Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. **6.** Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven 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.** Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select KEEP WARM. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the desired temperature into the keypad. **5.** Select START. **6.** Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished.
RAPID	**Rapid Oven Preheating**	Provides the fastest preheat time for the Bake 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 START	**Delayed Start**	Delay Start is used to enter the ending cook time for an oven function with a delayed start. Once the cooking method is selected, input the bake temperature. Select DELAY START and follow the prompts on the screen. **NOTE:** Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.
COOK TIME	**Timed Cooking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.

Favorites

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

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

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

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

Assisted Cooking

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

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

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 require 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 requires preheat. Frozen pizza 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.
MEATS	Meat Loaf 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 potatoes do not require preheat. Insert food right way.
CASSEROLES	Casserole Frozen Lasagna	Casseroles do 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:

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

See the “More Modes” section for more information.

Tools	Available Selections
Remote Enable	Select REMOTE ENABLE to enable the ability to utilize the Whirlpool® app. **NOTE:** Remote Enable does not turn off when the door is opened. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside the oven.
Kitchen Timer	Set a kitchen timer by manually entering the desired time into the keypad. **1.** Select KITCHEN TIMER. **2.** Manually input the time to the desired timer length. **3.** Select START. **4.** Select the Cancel keypad to end the Kitchen Timer.
Light	Select LIGHT to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Turntable	Turn the turntable on or off.
Self-Clean	Self Clean option is not available for the microwave oven. For further information, see the “Self-Cleaning Cycle” section in the Owner’s Manual.
Mute	Select MUTE to Mute and Unmute the sound.
Control Lock	The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs. When the control is locked, only the Oven/Microwave Power, Tools, and Oven Light keypads will function. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked. **To Lock or Unlock the Control:** **1.** Check that the microwave oven is off. **2.** Select CONTROL LOCK. **3.** “Control Lock” will display. **4.** Scroll up to unlock. No keypads will function with the controls locked.

Preferences

Times and Dates

Set time and date preferences.

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

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

Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

Display Settings

Set the screen brightness.

- Display Brightness

Regional

Set regional preferences.

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

Wi-Fi

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

Info

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

To Start Demo Mode

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

To Exit Demo Mode

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

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

More Modes

Temperature Calibration

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

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

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

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Adjust the oven temp up to +,-30° (+,-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.

NOTE: Each oven calibration can be independently set.

Sabbath Mode

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

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

When the Sabbath Mode is activated, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

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

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

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

To Enable and Activate Sabbath Mode:

1. Press the Tools keypad.
2. Select MORE MODES.
3. Select SABBATH MODE.
4. Press SABBATH MODE again to enable Sabbath Mode (Sabbath Mode is preset to Off).
5. Select YES if you would like to have your oven on and baking during the Sabbath.
6. If only one oven is to be used, select that one. Once the cavity is selected, the user will be prompted to input the temperature and cook time.

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

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

To Disable and Exit Sabbath Mode:

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

To Adjust Temperature for Oven:

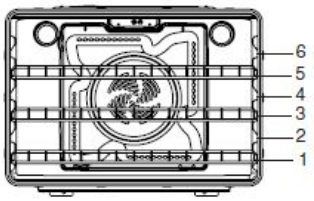
1. Press the +/- 25 on the display screen to select the new temperature.

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

Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustration and charts as guides.

Rack Positions - Upper And Lower Oven



Broiling

Food	Rack Position
Most broiling	6

Traditional Cooking

Food	Rack Position
Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking

Convection Cooking (For Convection Models Only)

Oven Setting	Number of Racks Used	Rack Position
Rapid Preheat Bake	1	3
Rapid Preheat Convection Bake	1	3
Convection Bake	1	1, 2 or 3
Convection Bake	2	2 and 5
Convection Bake	3	1, 3 and 5
Convection Roast	1	1 or 2
Convection Broil	1	4, 5 or 6

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For best results, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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

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

Preheating and Oven Temperature

Preheating

When beginning a Bake or Convect Bake cycle or Convect Roast cycle the oven begins preheating after Start is touched. The oven will take approximately 12 to 17 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat until the tone sounds.

Rapid Preheat (on some models)

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the Rapid Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for one-rack baking.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

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

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Baking and Roasting

IMPORTANT: The convection fan and convection element may operate during the Bake function to enhance performance and heat distribution.

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

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

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

Frozen Bake™

Frozen Bake™ Technology automatically adjusts the manufacturer's bake time by combining preheating and baking to deliver great packaged frozen food results without the wait. There are multiple preprogrammed food options. The Frozen Bake™ cycle have been customized to work only with these foods. When using Frozen Bake™ Technology, it is important that you follow all manufacturer's instructions including venting, covering, stirring or placing on a baking sheet to ensure a good result. When cooking frozen meals, only cook items that provide instructions for cooking in a conventional oven. Place your dish in the center of the rack and select one of the rack positions recommended for Frozen Bake™ in the "Positioning Racks and Bakeware" section and bake only one package or pan at a time. Use the temperature and maximum bake time from the package.

A tone will alert you to check the food for doneness before the cook time is complete and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add additional cook time if needed.

Broiling

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

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

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

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

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, one may be ordered. See the Quick Start Guide for contact information.

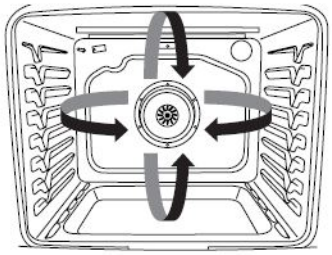
Convection Cooking

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 cooking, the bake, broil and convection (true convection only) elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

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.

NOTE: The oven door must be closed for convection broiling.



Position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section before starting convection cooking.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature for a shorter length of time. These adjustments can be made using the following chart.

Setting	Guidelines
Convect Bake	Reduce the standard baking temperature 25°F (15°C).
Convect Roast	Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced by 15% to 30% with Convect Roast so the food should be checked for doneness early.
Convect Broil	Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced so the food should be checked for doneness early.

Convert Time/Temp

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The Convert Time/Temp convection feature is a function that converts a standard thermal bake or roast cook time and temperature into an ideal cook time and temperature for convection cooking. The displayed time and temperature will be the converted for convection values.

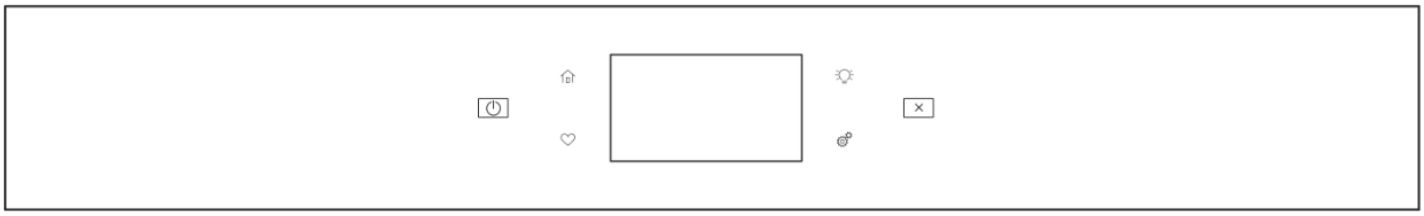
Guide des commandes du fours électriques simples et doubles encastré

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

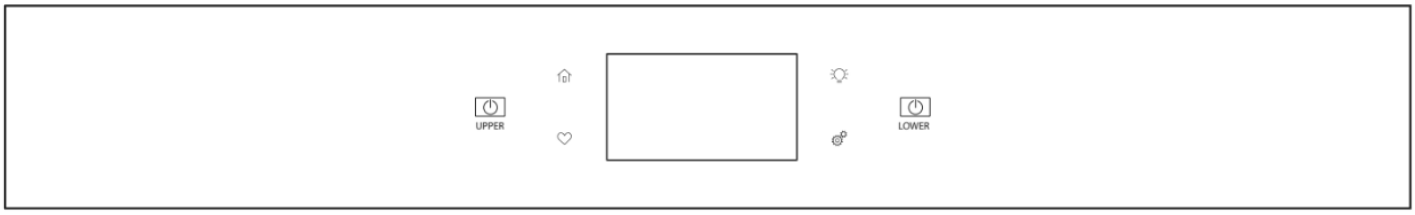
AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur **www.whirlpool.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section service à la clientèle à **www.whirlpool.ca**.

Four simple



Four double



CLAVIER	FONCTION	INSTRUCTIONS
Outils	**Fonction d'utilisation du four**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir les sections "Outils" et "Plus de modes".
Accueil	**Écran Home (Accueil)**	En appuyant une fois, l'utilisateur peut accéder à l'écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée. L'heure est affichée en appuyant deux fois.
Favoris	**Favoris**	Le clavier des favoris permet à l'utilisateur de sauvegarder les programmes qu'il utilise le plus souvent.
Lampe du four	**Lampe de la cavité du four**	La lampe du four est commandée 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 automatiquement à l'ouverture de la porte.
Alimentation (fours simples seulement)	**Fonction d'alimentation**	La touche d'alimentation met en marche les fonctions du four et le réveille lorsqu'il est en mode de veille.
Annulation de la fonction d'alimentation (fours simples seulement)	**Annulation de la fonction d'alimentation**	La touche annulation du four désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.
Supérieur/Inférieur (fours doubles seulement) UPPER/LOWER	**Alimentation/ Annulation de la fonction d'alimentation du four**	Les touches supérieur et inférieur mettent sous tension le four sélectionné et le réveillent lorsqu'il est en mode de veille. Si le four sélectionné est déjà allumé (On), la touche supérieur ou inférieur désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.

Panneau tactile

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

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

Affichage

L'affichage sert à la fois aux menus et 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'écran affiche l'horloge, le mode, la température du four, la minuterie de cuisine et la minuterie du four si réglée. Si la minuterie du four n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran.

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

Affichage du menu

Si le four est éteint, appuyer sur la touche alimentation du four ou supérieur/inférieur du four désiré pour activer le menu. À partir de cet écran, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être ajustées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Réglage Et Mode Démonstrateur

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

OU

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

   REMARQUE: L'écran affiche l'heure et la date (écran par défaut/mode Veille)
3. Si Store Demo Mode (mode de démonstration en magasin) est sélectionné, sélectionner ensuite TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour explorer les différentes caractéristiques et les options du produit.

   FACULTATIF : Sélectionner VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit) pour afficher une vidéo sur la façon de naviguer et d'interagir avec le produit, ainsi que d'explorer les commandes vocales et la fonction Scan-To-Cook.
4. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
5. Sélectionner Tools (icône d'engrenage).

   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.

MÉTHODE DE CUISSON	FONCTION	INSTRUCTIONS
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur la touche alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner BAKE (cuisson). **4.** 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. **5.** Appuyer sur START (démarrer) pour commencer le préchauffage. Une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé. **NOTE :** OPTIONELLE: Consulter la section "Préchauffage rapide" pour obtenir plus d'information sur le préchauffage rapide du four. **6.** Appuyer sur la touche annulation de la fonction d'alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur la touche alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson) **3.** Sélectionner BROIL (cuisson au gril) **4.** Sélectionner la température de Gril souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **5.** Sélectionner START (démarrer). **6.** Appuyer sur la touche annulation de la fonction d'alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé.
CONVECT (cuisson par convection)	**Cuisson au four par convection**	**1.** Appuyer sur la touche alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré. **2.** SélectionnerCOOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). **4.** Sélectionner la température de Cuisson Par Convection souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **5.** Appuyer sur START (démarrer) pour commencer le préchauffage. Une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé. (Optionnelle) Consulter la section "Préchauffage rapide" pour préchauffer rapidement du four pendant la cuisson par convection. **6.** Appuyer sur la touche annulation de la fonction d'alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé. Pour de plus amples renseignements, consulter la section "Cuisson au four à convection".
CONVECT (cuisson par convection)	**Cuisson au gril par convection**	**1.** Appuyer sur la touche alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection). **4.** Sélectionner la température 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. **5.** Sélectionner START (démarrer). **6.** Appuyer sur la touche annulation de la fonction d'alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé. Pour de plus amples renseignements, consulter la section "Cuisson au four à convection".

MÉTHODE DE CUISSON	FONCTION	INSTRUCTIONS
CONVECT (cuisson par convection)	**Rôtissage par convection**	**1.** Appuyer sur la touche alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner CONVECT ROAST (rôtissage par convection). **4.** 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. **5.** Appuyer sur START (démarrer) pour commencer le préchauffage. Une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé. **6.** Appuyer sur la touche annulation de la fonction d'alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé. Pour de plus amples renseignements, consulter la section "Cuisson au four à 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.** Appuyer sur la touche alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner KEEP WARM (maintien au chaud). **4.** Sélectionner la température souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **5.** Sélectionner START (démarrer). **6.** Appuyer sur la touche annulation de la fonction d'alimentation du four ou supérieur/inférieur pour le four désiré lorsque le tout est terminé.
RAPID (rapide)	**Préchauffage rapide du four**	Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction Bake (cuisson au four). Le préchauffage rapide est réglé à off. **1.** Sélectionner RAPID (rapide) pour mettre en marche et arrêter le préchauffage du four. **2.** Le réglage en cours s'affiche. **IMPORTANT :** Cette caractéristique doit être utilisée pour la cuisson au four sur une seule grille uniquement. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage rapide. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage rapide. Si le préchauffage pour le programme de BAKE (cuisson au four) a déjà commencé, le préchauffage rapide peut être lancé en sélectionnant RAPID (rapide).
DELAY START (Mise en marche différée)	**Mise en marche différée :**	La touche de mise en marche différée sert à entrer l'heure de fin d'une durée de cuisson pour un four équipé de mise en marche différée. Une fois la méthode de cuisson sélectionnée, saisir la température de cuisson. Sélectionner DELAY START (mise en marche différée) et suivre les commandes à l'écran. **REMARQUE :** La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.
DURÉE DE CUISSON	**Cuisson minutée**	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d'éteindre le four automatiquement.

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 la touche Favorites (favoris) (icône du coeur) 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.

Modes de cuisson assistée	Sélections alimentaires	Conseils d'utilisation pour des résultats optimaux
FROZEN (produits surgelés)	Pizza surgelée Tarte surgelée Frites congelées Lasagne surgelée Croquettes surgelées Repas surgelés	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, voir la section "Frozen Bake™ (cuisson au four de plats congelés)".
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)".
MEATS (viandes)	Pain de viande Rôti de porc Rôti de bœuf Rôti 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.D.	Les collations nécessitent un préchauffage. Insérer les aliments lorsque le préchauffage est terminé.

Outils

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

Sélectionner le clavier des outils pour afficher les outils :

- Remote Enable
- Minuterie de cuisine
- Éclairage
- Autonettoyage
- Silence
- Verrouillage des commandes

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

Outils	Sélections disponibles
Remote Enable	Sélectionner REMOTE ENABLE (activation 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.** Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier **2.** Entrer manuellement le temps désiré. **3.** Sélectionner START (mise en marche). **4.** Sélectionner annulation pour mettre fin à la minuterie de cuisine.
Éclairage	Sélectionner la touche lampe pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Plateau rotatif	Mettre en marche/arrêter le plateau rotatif.
Autonettoyage	L'option d'autonettoyage n'est pas disponible pour le four à micro-ondes. Pour plus de renseignements, consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
Silence	Sélectionner la touche de sourdine pour activer ou désactiver le son.
Control Lock	Le Control Lock désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches alimentation du four/four à micro-ondes, outils et lampe du four fonctionnent. 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 CONTROL LOCK (verrouillage des commandes). **3.** "Control Lock" s'affiche. **4.** Naviguer vers le haut pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

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.

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

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.

- Display Brightness

Régional
Régler les préférences régionales.

- Langue : Anglais, français ou espagnol
- Unités de température : Fahrenheit et Celsius

Wi-Fi

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

Info

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

Démarrer le mode Demo (démonstration)

1. Sélectionner la touche outils.
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
3. Sélectionner le mode STORE DEMO (démonstration en magasin).

   REMARQUE : The display screen will show the time (default screen/ standby mode).
4. Sélectionner 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. Sélectionner la touche outils.
4. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
5. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
6. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.

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

Plus de modes

Calibrage de température

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

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

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

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. La température du four peut être réglée jusqu'à +,-30 °F (+,-18 °C). Il est recommandé de modifier la température par tranche de 5 °F (3 °C) jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.

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

Ajustement du calibrage de la température du four :

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

REMARQUE : Chaque calibrage de four peut être indépendamment réglé.

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 activé, 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 chagements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

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

Si une minuterie de cuisson est réglée, le compte à rebours apparaît. La minuterie débute le compte à rebours dès que cette fonction est programmée.

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 pas si la porte est ouverte pendant cette période.

Régler et activer le mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Sélectionner MORE MODES (Autres 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 les deux fours ou un seul four pendant le Sabbat.
6. Si un seul four doit être utilisé, effectuer la sélection en conséquence. Lorsque la cavité est sélectionnée, l'utilisateur sera invité à saisir la température et la durée de cuisson.

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

   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 (démarrer).

Pour désactiver le mode Sabbat et sortir de ce menu :

1. Appuyer sur la touche alimentation du four/annulation.
2. Appuyer sur l'écran pendant trois secondes.

Pour ajuster la température sur les modèles à four simple ou double :

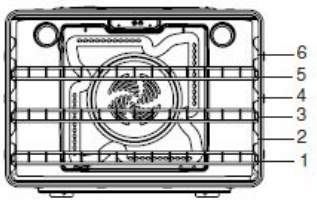
1. Appuyer sur +/- 25 à l'écran pour sélectionner la nouvelle température.

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.

Positions de grille : Fours du haut et du bas



Cuisson au gril

Aliment	Position de grille
Pour la plupart des cuissons au gril	6

Cuisson traditionnelle

Aliment	Position de grille
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3 pour une cuisson au four sur une seule grille; 2 et 5 pour une cuisson au four sur plusieurs grilles.

Cuisson par convection

Réglage du four	Nombre de grilles utilisées	Position(s) de la grille
Cuisson au four avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 5
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5
Rôtissage par convection	1	1 ou 2
Cuisson au gril par convection	1	4, 5 ou 6

Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Consulter l'illustration précédente.

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

Préchauffage et température du four

Préchauffage

Au début d'un programme de Bake (cuisson au four), de Convect Bake (cuisson au four avec convection) ou de Convect Roast (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 17 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

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 commencer. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

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

Température du four

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

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.

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

Cuisson au four et rôtissage

IMPORTANT : Le ventilateur de convection et l'élément de convection peuvent se mettre en marche durant la fonction de cuisson au four pour améliorer la performance et la distribution de chaleur.

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

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

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

Frozen Bake™

La technologie Frozen Bake™ (cuisson au four de plats congelés) règle automatiquement le temps de cuisson du fabricant en combinant le préchauffage et la cuisson pour offrir sans attente de bons résultats avec les plats congelés. Plusieurs options préprogrammées pour aliments sont offertes. Le programme Frozen Bake™ (cuisson au four de plats congelés) est conçu pour ne fonctionner qu'avec ces aliments. Lors de l'utilisation de la technologie Frozen Bake™ (cuisson au four de plats congelés), 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

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

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

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Placer l'aliment dans le four du haut ou du bas. 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. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

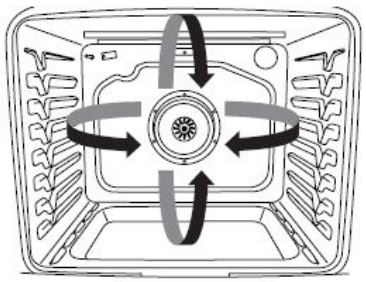
Cuisson par convection

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 de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.

Durant la cuisson par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et cuisson par convection (vraie convection seulement) s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

REMARQUE : La porte du four doit être fermée pour la cuisson au gril par convection.



Avant de lancer une cuisson par convection, positionner les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse pendant moins longtemps. Ces réglages peuvent être effectués en utilisant le tableau suivant.

RÉGLAGE	DIRECTIVES GÉNÉRALES
Cuisson au four par convection	Réduit la température de cuisson normale de 25 °F (15 °C).
Rôtissage par convection	Utiliser une température de recette standard. Le temps de cuisson peut diminuer de 15 % à 30 % lors du rôtissage par convection, le degré de cuisson devrait donc être vérifié plus tôt qu'à l'habitude.
Cuisson au gril par convection	Utiliser une température de recette standard. La durée de cuisson peut être réduite; il faut donc contrôler le degré de cuisson des aliments tôt au cours de la cuisson.

Conversion temps/température

Les températures et durées de cuisson par convection sont différentes de celles d'une cuisson ordinaire. La fonction de conversion temps/température permet de convertir la durée et la température de cuisson ou de rôtissage pour obtenir la durée et la température idéale pour la cuisson par convection. La durée et la température affichées sont converties pour une cuisson par convection.

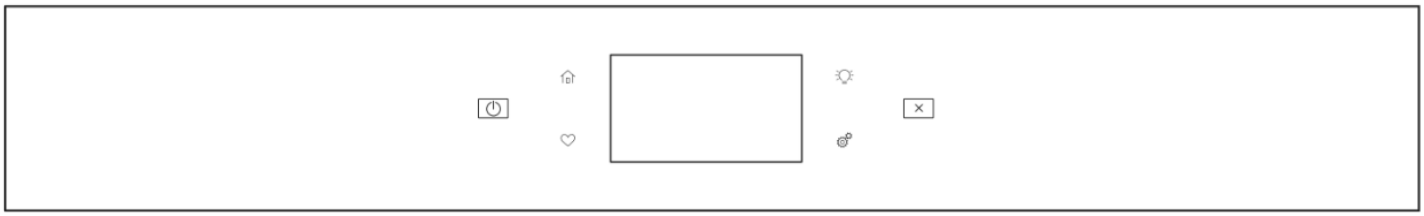
Horno eléctrico simple o doble integrado Guía de controles

GUÍA DE FUNCIONES

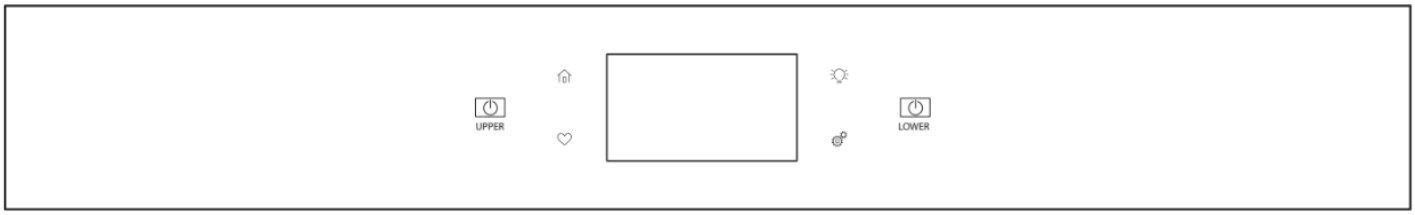
ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

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

Horno simple



Horno doble



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
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”.
Inicio	**Pantalla inicial**	Si se presiona una vez, permite al usuario volver a las pantallas “Métodos de cocción” y “Cocción asistida”. Si se presiona dos veces, se muestra la hora del día.
Favoritos	**Favoritos**	La tecla favoritos permite al usuario guardar los ciclos que utiliza con frecuencia.
Luz del horno	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Con la puerta del horno cerrada, presione la tecla Luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Encendido del horno (solo hornos simples)	**Función de activación del horno**	La tecla de encendido del horno inicia la función del horno y lo activa en el modo de reposo.
Cancelación del horno (solo hornos simples)	**Función de cancelación del horno**	La tecla Cancelación del horno detiene cualquier función del horno, excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador), y Control Lock (Bloqueo de controles) en el horno seleccionado.
Superior Inferior (solo hornos dobles) UPPER/LOWER	**Función de encendido/ cancelación del horno**	Las teclas Superior e Inferior encienden el horno seleccionado y lo activan en el modo de reposo. Si el horno seleccionado ya está encendido, la tecla Superior o Inferior detiene cualquier función del horno, excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador), y Control Lock (Bloqueo de controles) en el horno seleccionado.

Panel táctil

El panel de control aloja el menú de controles y los controles de funciones. Las teclas táctiles son muy sensibles y se activan con un toque apenas ligero. Desplácese hacia arriba, abajo, izquierda o derecha para explorar distintas opciones y características.

Para obtener más información acerca de los controles individuales, vea 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 un horno, la pantalla muestra el reloj, el modo, la temperatura del horno, el temporizador de cocina y el del horno, si se ha ajustado. Si no se ajustó el temporizador del horno, puede hacerlo en esta pantalla.

Después de unos 2 minutos de inactividad, la pantalla entra en el modo de reposo y su brillo se atenúa. Cuando el horno está en funcionamiento, la pantalla permanece encendida.

Durante el uso, la pantalla muestra los menús y las selecciones adecuadas para las opciones elegidas.

Desplazamiento por la pantalla

Si el horno está apagado, toque la tecla de encendido del horno, o superior o inferior, para activar el menú del horno que desee. En esta pantalla pueden activarse todos los programas de cocción automática; puede programarse toda la cocción manual; pueden regularse as opciones y se tiene acceso a las instrucciones, formas de preparación y consejos.

Configuración y modo de demostración

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

O BIEN

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. 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 y examinar el control de voz.
4. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
5. Seleccione las herramientas (el icono con un engranaje).

   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.

MÉTODO DE COCCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
BAKE (horneado)	**Horneado y asado**	**1.** Presione la tecla de Encendido del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno que desee. **2.** Seleccione los COOKING METHODS (métodos de cocción). **3.** Seleccione BAKE (horneado). **4.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado en el teclado. **5.** Seleccione Iniciar para comenzar el precalentamiento. Suena una señal al terminar el precalentamiento. **OPCIONAL:** Para precalentar el horno con rapidez, consulte la información de la sección “Precalentamiento rápido”. **6.** Presione la tecla de Cancelación del horno o la tecla Superior o Inferior para elegir el horno al terminar.
BROIL (asado a la parrilla)	**Asado a la parrilla**	**1.** Presione la tecla de encendido del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno que desee. **2.** Seleccione los métodos de cocción. **3.** Seleccione Broil (asado a la parrilla). **4.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado a la parrilla en el teclado. **5.** Seleccione START (iniciar). **6.** Presione la tecla de cancelación del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno al terminar.
CONVECT BAKE (horneado por convección)	**Horneado por convección**	**1.** Presione la tecla de encendido del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno que desee. **2.** Seleccione los COOKING METHODS (métodos de cocción). **3.** Seleccione CONVECT BAKE (horneado por convección). **4.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado por convección en el teclado. **5.** Seleccione Iniciar para comenzar el precalentamiento. Suena una señal al terminar el precalentamiento. **OPCIONAL:** Para precalentar el horno con rapidez durante el horneado por convección, consulte la información de la sección “Precalentamiento rápido”. **6.** Presione la tecla de cancelación del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno al terminar. Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.
CONVECT BROIL (asado a la parrilla por convección)	**Asado a la parrilla por convección**	**1.** Presione la tecla de Encendido del horno o la tecla Superior o Inferior para elegir el horno que desee. **2.** Seleccione los COOKING METHODS (métodos de cocción. **3.** Seleccione CONVECT BROIL (asado a la parrilla por convección). **4.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado a la parrilla por convección en el teclado. **5.** Seleccione START (iniciar). **6.** Presione la tecla de cancelación del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno al terminar. Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.

MÉTODO DE COCCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CONVECT ROAST (asado por convección)	**Asado por convección**	**1.** Presione la tecla de encendido del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno que desee. **2.** Seleccione los COOKING METHODS (métodos de cocción). **3.** Seleccione CONVECT ROAST (asado por convección). **4.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado por convección en el teclado. **5.** Seleccione Iniciar para comenzar el precalentamiento. Suena una señal al terminar el precalentamiento. **6.** Presione la tecla de cancelación del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno al terminar. Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.
KEEP WARM (conservación caliente)	**Conservación caliente**	Los alimentos deben estar a la temperatura de consumo antes de colocarlos en el horno caliente. **1.** presione la tecla de encendido del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno que desee. **2.** Seleccione los COOKING METHODS (métodos de cocción). **3.** Seleccione KEEP WARM (conservación caliente). **4.** Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura que desee en el teclado. **5.** Seleccione START (iniciar). **6.** Presione la tecla de cancelación del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno al terminar.
RAPID (rápido)	**Precalenta-miento 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 cambiar 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 con la selección de dicha función.
DELAY START (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	El Delay Start (inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que terminará una función del horno con inicio diferido. Cuando haya seleccionado el método de cocción, introduzca la temperatura del horno. Seleccione DELAY START (diferido) y siga las instrucciones en pantalla. **NOTA:** Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.
COOK TIME (tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cocine 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 (icono de corazón) y siga las instrucciones en pantalla para personalizar sus favoritos.

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

Cocción asistida

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

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

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 También debe precalentar el horno.

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	Selecciones de alimentos	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 (Mariscos)	Filete 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 (Alimentos horneados)	Galletas Medialunas	Los alimentos horneados requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.
DESSERTS (Postres)	Pastel Pastel fresco 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 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™".
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 (Guisados)	Guisado 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™".
SNACKS (Bocadillos)	N/A	Los bocadillos requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.

Herramientas

La tecla Tools (Herramientas) permite acceder a funciones y opciones de personalización para el horno. Estas herramientas permiten ajustar el reloj, cambiar la temperatura del horno entre Fahrenheit y Celsius, activar y desactivar las señales e indicaciones audibles, regular la calibración del horno, cambiar el idioma y mucho más.

Use la tecla Tools (Herramientas) para ver las características de las herramientas:

- Remote Enable (Habilitar remoto)
- Kitchen Timer (Temporizador de cocina)
- Light (Luz)
- Self-Clean (Autolimpieza)
- Mute (Silencio)
- Control Lock (Bloqueo de control)

Para obtener más información, vea la sección “Más modos”.

Herramientas	Selecciones disponibles
Remote Enable (Habilitar remoto)	Seleccione REMOTE ENABLE (Habilitar remoto) para activar la capacidad de usar 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)	Para ajustar un temporizador de cocina, introduzca manualmente el tiempo deseado en el teclado. **1.** Seleccione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina). **2.** Introduzca manualmente el tiempo para la duración deseada del temporizador. **3.** Seleccione START (Inicio). **4.** Seleccione para finalizar el temporizador de cocina.
Light (Luz)	Seleccione la tecla Luz para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
TurnTable (Bandeja giratoria)	Encendido o Apagado de la bandeja giratoria.
Self-Clean (Autolimpieza)	La opción de autolimpieza no está disponible para el microondas. Para obtener más información, consulte la sección “Ciclo de autolimpieza” en el Manual del propietario.
Mute (Silencio)	Seleccione MUTE (Silencio) para silenciar o activar el sonido.
Control Lock (Bloqueo de control)	El bloqueo de controles desactiva las teclas del panel de control para evitar el uso accidental de los hornos. El bloqueo de control permanecerá activado después de un corte de energía si se ajusta antes de que se produzca el corte de energía. Cuando el control está bloqueado, solo funcionan las teclas Encender el horno/ microondas, Herramientas y Luz del horno. El valor predeterminado del bloqueo de controles es desactivado, pero puede activarse. **Para bloquear/desbloquear los controles:** **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Seleccione CONTROL LOCK (Bloqueo de control). **3.** Aparecerá “Control Lock”. **4.** Desplácese hacia arriba para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.

Preferencias

Horas y fechas

Ajuste las preferencias de hora y fecha.

NOTA: Si el usuario está conectado a Wi-Fi, la hora y fecha se ajustarán automáticamente.

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

Volumen de sonido

Ajuste las preferencias de volumen de sonido

- Temporizadores y alertas
- Botones y efectos

Ajustes de pantalla

Ajuste el brillo de la pantalla.

- Display Brightness (Brillo de la pantalla)

Regionales

Ajuste las preferencias regionales

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

Wi-Fi

- **Conectar a red:** Descargue la aplicación Whirlpool® de la tienda de aplicaciones en su celular. Vea la hoja de Configuración de la conectividad para obtener instrucciones más detalladas.
- **Código SAID:** El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con el aparato.
- **Dirección MAC:** Aparece la dirección MAC para el módulo Wi-Fi.
- **Radio Wi-Fi:** Encendido o apagado de la Wi-Fi.

Info (Información)

- **Servicio y asistencia:** Muestra el número de modelo, información de contacto de Asistencia al cliente y diagnósticos
- **Modo de demostración en tiendas:** Seleccione STORE DEMO MODE (Modo de demostración en tiendas) para activar y desactivar el modo de demostración.

Inicie el Modo de Demostración

1. Seleccione las herramientas.
2. Desplácese y seleccione Info (Información).
3. Seleccione Store DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione ON.

   NOTA: La pantalla mostrará la hora.
4. Seleccione 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. Seleccione las 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 valores de fábrica:** Esto restablece el producto a los ajustes predeterminados originales de fábrica.
- **Términos y condiciones de Wi-Fi: www.whirlpool.com/connect.**
- **Términos y condiciones del software.**

Más modos

Calibración de la temperatura

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

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

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

Un signo menos significa que el horno estará más frío con el valor que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo menos significa que el horno estará a temperatura más caliente con el valor que aparece en la pantalla. Ajuste la temperatura del horno con un máximo de +,-30° (+,-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° (177°C) y se calibra a -20, la pantalla seguirá mostrando 350° (177°C).

Para regular la calibración de la temperatura del horno:

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

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

Modo Sabbat

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con modo Sabbat, 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.

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

Si se ajusta el temporizador de cocción, aparece la cuenta regresiva. El temporizador inicia la cuenta atrás cuando se ajusta.

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, se enciende la luz interior.

Para activar y desactivar el modo Sabbat:

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 si desea tener los dos hornos activados o solo uno y el horneado durante el Sabbat.
6. Si solo se va a utilizar un horno, selecciónelo. Una vez seleccionada la cavidad, se indica al usuario que introduzca la temperatura y el tiempo de cocción.

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

   OPCIONAL: Para la cocción temporizada en modo Sabbat, presione ADD A COOK TIME (añadir tiempo de cocción) para el horno seleccionado, introduzca el tiempo de cocción que desee y presione NEXT (siguiente)..
7. Seleccione START (iniciar).

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

1. Presione la tecla Encendido del horno/Cancelar.
2. Mantenga presionada la pantalla durante tres segundos.

Para ajustar la temperatura en modelos con horno simple o doble:

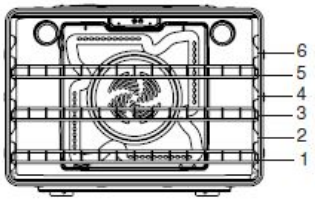
1. Presione +/- 25 en la pantalla para seleccionar la nueva temperatura

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

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

Use las ilustraciones y las tablas siguientes como guía

Posiciones de las parrillas - Horno superior e inferior



Asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla
La mayoría de los asados a la parrilla	6

Cocción tradicional

Alimento	Posición de la parrilla
Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, roscas Bundt, panes rápidos, pays	1 o 2
Panes de levadura, guisados, carne y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 o 3 cuando se hornea con una sola parrilla, 2 y 5 cuando se hornea con varias parrillas.

Cocción por convección (For Convection Models Only)

Ajuste del horno	Número de parrillas utilizadas	Posiciones de las parrillas
Horneado con precalentamiento rápido	1	3
Horneado por convección con precalentamiento rápido	1	3
Horneado por convección	1	1, 2 ó 3
Horneado por convección	2	2 y 5
Horneado por convección	3	1, 3 y 5
Asado por convección	1	1 o 2
Asado a la parrilla por convección	1	4, 5 ó 6

Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme del alimento, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5,0 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

Número de charolas	Posición en la parrilla
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 o 4	See the rack position graphic in this section for pan placement recommendations.

NOTA: El material y el color de los utensilios para horno pueden afectar los resultados. Las charolas oscuras, opacas, antiadherente o de vidrio pueden requerir tiempos de horneado más cortos. Por el contrario, las charolas aisladas o de acero inoxidable pueden requerir tiempos de horneado más largos. Siga las recomendaciones del fabricante de los utensilios para hornear.

Precalentamiento y temperatura del horno

Precalentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, el horno comenzará a precalentarse después de que se presione el botón Start (Inicio). El horno tardará 12 a 17 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 tomará precalentar el horno. 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 el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento hasta 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 retirarse antes de comenzar. El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar los alimentos en el horno. Cuando se haya terminado el ciclo de Rapid Preheat (Precalentamiento rápido), el horno pondrá en marcha un ciclo normal de horneado.

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

Temperatura del horno

Mientras está en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, se liberará 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.

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 introducir los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Cómo hornear y asar

IMPORTANTE: Es posible que el ventilador de convección y el elemento de convección funcionen durante la función de horneado para mejorar el rendimiento y la distribución del calor.

El horno tardará de 12 a 17 minutos aproximadamente para alcanzar 350°F (177°C) con todas las parrillas de horno dentro de la cavidad del horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del interior de la cavidad del horno. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. Los factores que pueden afectar los tiempos de precalentamiento incluyen la temperatura ambiente, la temperatura del horno y el número de parrillas. Para reducir el tiempo de precalentamiento, se pueden retirar del horno las parrillas que no se usen antes de precalentarlo. La temperatura real del horno superará la temperatura ajustada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir alimentos. Esto garantiza que el horno comience en la temperatura correcta cuando se colocan 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.

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

Según el modelo, si se abre la puerta del horno durante el horneado o el asado, los elementos calentadores (de horneado y de asado a la parrilla) se apagarán aproximadamente 30 segundos después de la apertura de la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de que la puerta se cierre.

Frozen Bake™

La tecnología Frozen Bake™ regula automáticamente el tiempo de horneado del fabricante al combinar precalentamiento y horneado para proporcionar excelentes resultados con los alimentos congelados envasados sin requerir espera. Existen múltiples opciones preprogramadas para alimentos. El ciclo Frozen Bake™ se ha adaptado para funcionar únicamente con estos alimentos. Al usar la tecnología Frozen Bake™, es importante que se sigan todas las instrucciones del fabricante, incluso la ventilación, la cobertura, la agitación o la colocación sobre una lámina de horneado para garantizar un buen resultado. Al cocinar comidas congeladas, cocine únicamente artículos que tengan las instrucciones para la cocción 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. Use la temperatura y el tiempo máximo de horneado recomendados en el paquete.

Un tono le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos antes de que se complete el tiempo de cocción y nuevamente al finalizar el tiempo de cocción. La pantalla le indicará que agregue tiempo de cocción de ser necesario.

Asar a la parrilla

Al asar a la parrilla, no se necesita precalentar, a menos que la receta recomiende otra cosa. Coloque el alimento sobre la rejilla en una charola para asar y después colóquelo en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta del horno para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla.

NOTA: Es normal que haya olores y humo cuando el horno se use las primeras veces o si tiene mucha suciedad.

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Coloque los alimentos en el horno superior o inferior. 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 una charola para asar con rejilla, que está diseñada para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo..

  Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

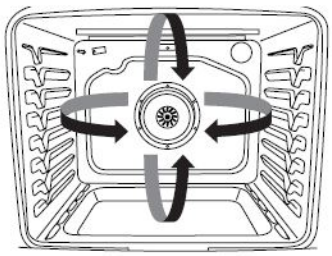
Cocción por convección

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.

Los elementos de horneado, asar a la parrilla y convección (solo para convección verdadera) se encienden y se apagan a intervalos durante la cocción por convección para mantener la temperatura del horno, mientras que el ventilador hace que el aire caliente circule.

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

NOTA: La puerta del horno debe estar cerrada para asar a la parrilla por convección.



Coloque las parrillas siguiendo las instrucciones en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” antes de comenzar la cocción por convección.

Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos se puede cocinar a una temperatura más baja durante menos tiempo. Estas regulaciones se pueden realizar con la tabla que sigue.

Ajuste	Pautas
Hornear por Cconvección	Reduzca en 25°F (15°C) la temperatura de horneado normal.
Asar por convección	Use la temperatura normal de la receta. El tiempo de cocción puede reducirse del 15 al 30% con Convect Roast (Asar por convección), de modo que se debe revisar el alimento antes para ver si está listo.
Asar a la parrilla por convección	Use la temperatura normal de la receta. El tiempo de cocción puede reducirse, de modo que deberá revisarse el alimento antes para ver si está listo.

Conversión de tiempo/temperatura

Las temperaturas y los tiempos de cocción por convección son diferentes de los de la cocción común. La característica Convert Time/Temp (Convertir tiempo/temperatura) es un función que convierte un tiempo y temperatura de horneado o de asar convencionales en un tiempo y temperatura de cocción ideales para la cocción por convección. El tiempo y la temperatura que aparecen en la pantalla se convertirán en valores por convección.

®/™ ©2020 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.