



SMALL ELECTRIC BUILT-IN CONVECTION OVEN

PEQUEÑO HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service in the U.S.A., call:
1-800-WHIRLPOOL (1-866-698-2538) or visit our website at **www.whirlpool.com**.
In Canada, call: **1-800-WHIRLPOOL (1-800-807-6777)** or visit our website at **www.whirlpool.ca**.

Manual de uso y cuidado

Si tiene preguntas respecto a las características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico en EE.UU., llame al:
1-800-WHIRLPOOL (1-866-698-2538) o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.com**.
En Canadá, llame al: **1-800-WHIRLPOOL (1-800-807-6777)** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca**.

TABLE OF CONTENTS

OVEN SAFETY	2
OVEN USE	3
Product Description	3
Control Panel Description	3
Oven Vent(s)	4
Positioning Racks and Bakeware	4
Touch Panel	4
Display	4
Display Navigation	5
How To Use The Touch Display	5
First Time Use	5
Daily Use	6
COOKING MODES	8
Manual Cooking	8
Favorites	9
Frozen Bake	9
Assisted Cooking	9
Doneness	9
Settings	10
Sabbath Mode	11
Aluminum Foil	11
Broiling	11
Traditional Cooking	11
Bakeware	11
Preheating and Oven Temperature	12
Baking and Roasting	12
Accessories	13
OVEN CARE	14
Self Cleaning Cycle	14
General Cleaning	15
Oven Lights	15
TROUBLESHOOTING	16
ASSISTANCE OR SERVICE	17

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL HORNO	20
USO DEL HORNO	21
Descripción del producto	21
Descripción del panel de control	21
Respiraderos del horno	22
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear	22
Panel táctil	22
Pantalla	22
Desplazamiento por la pantalla	23
Cómo utilizar la pantalla táctil	23
Uso por primera vez	23
Uso diario	24
MODOS DE COCCIÓN	26
Cocción manual	26
Favoritos	27
Horneado de congelados	27
Cocción asistida	27
Punto de cocción	27
Ajustes	28
Modo Sabbath (Sabbat)	29
Papel de aluminio	29
Asar a la parrilla	29
Cocción tradicional	29
Utensilios para hornear	29
Precalentamiento y temperatura del horno	30
Hornear y asar	30
Accesorios	31
CUIDADO DEL HORNO	32
Ciclo de autolimpieza	32
Limpieza general	33
Luces del horno	33
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	34
ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO	35

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

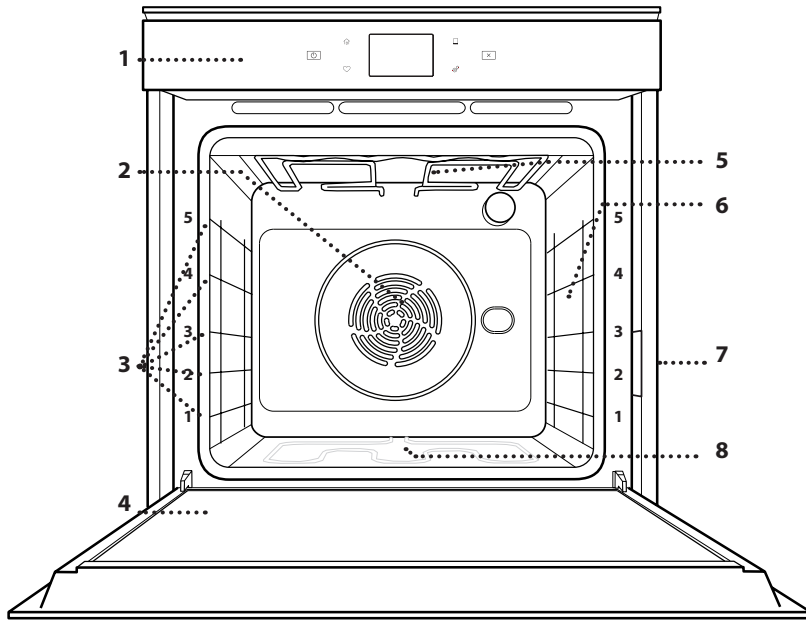
- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OVEN USE

Product Description

These instructions cover several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.whirlpool.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at www.whirlpool.ca.



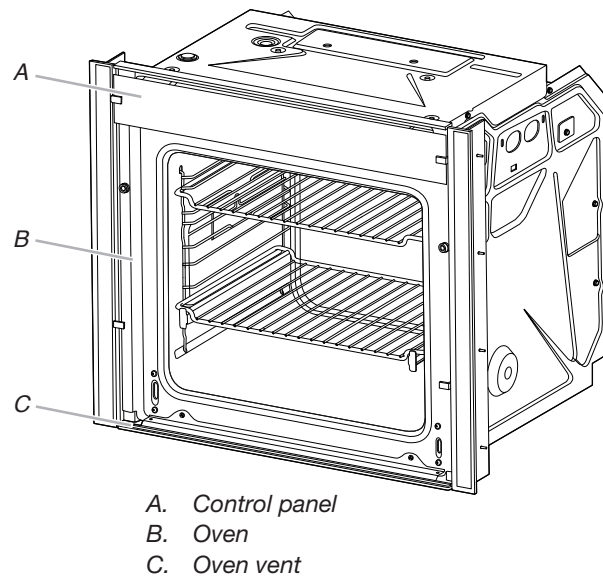
1. Control panel
2. Fan and Circular heating element (not visible)
3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Identification plate (do not remove)
8. Lower heating element (not visible)

Control Panel Description



ICON	KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
	Settings	Oven Use Functions	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Settings” and “More Modes” sections.
	Home	Home Screen	If pressed once, it enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen. If pressed twice, the time of day is displayed.
	Favorites	Favorites	Allows you to save the cycles that you use on a frequent basis.
	Remote Enable/Disable	Remote Enable/Disable	To enable or disable use of the Whirlpool app.
	Oven Power	Oven Function Power	The Oven Power keypad begins oven function and wakes it from sleep mode.
	Cancel	Oven Function Cancel	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.

Oven Vent(s)



The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning, and cooling results.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

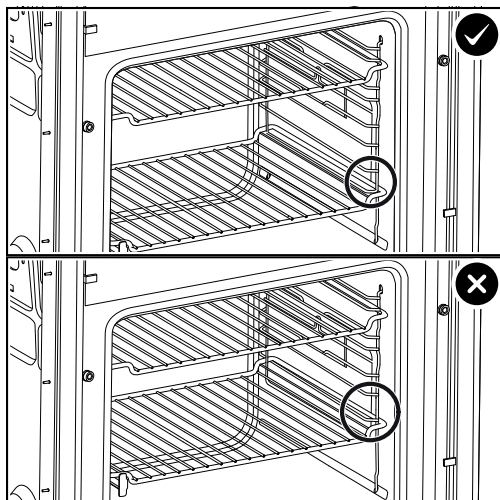
Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least 1/2" (1.3 cm) between pans and the broil element.

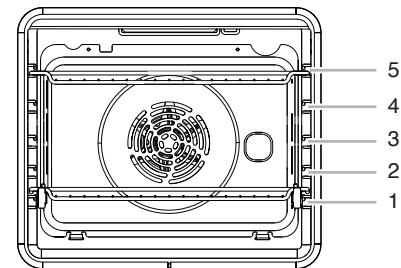
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift it out. Use the following illustration and charts as a guide for positioning racks.

Inserting the Wire Shelf and other Accessories

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides in correspondence to the rack positions pictured below, making sure that the side with the raised edge is facing upwards. Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



Rack Positions



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 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.

How To Use The Touch Display



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.

To go back to the previous screen:

Tap <.

To confirm a setting or go to the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

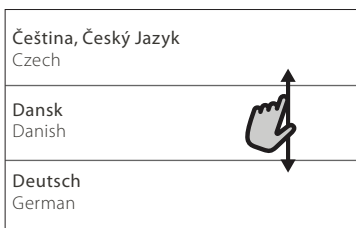
First Time Use

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time. The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

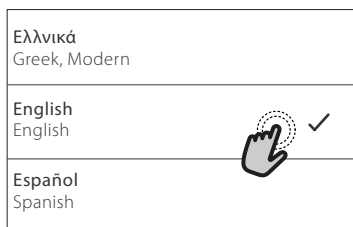
1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.



- Tap the language you require.

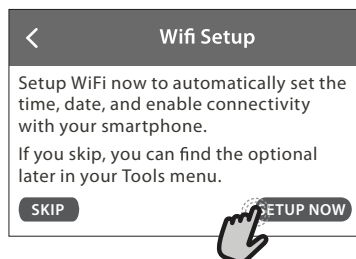


Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to Register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "SETUP NOW" to proceed with setup connection.



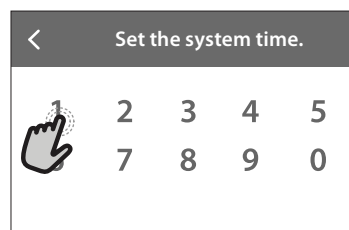
Or tap "SKIP" to connect your product later.

To set up the Wi-Fi connection, refer to the Connected Guide provided with the appliance.

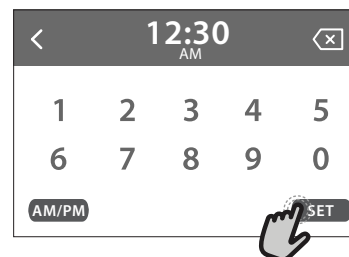
3. GETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually.

- Tap the relevant numbers to set the time and the AM/PM button on the bottom-left.



- Tap "SET" to confirm.



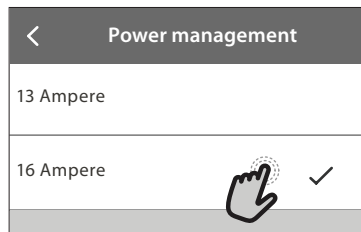
Once you have set the time, you will need to set the date.

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

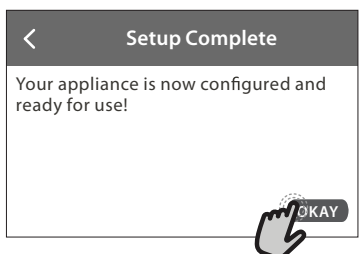
4. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A).

- Tap the value on the right to select the power.



- Tap “OKAY” to complete initial setup.



5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odors that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odors. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 390°F for around one hour. It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

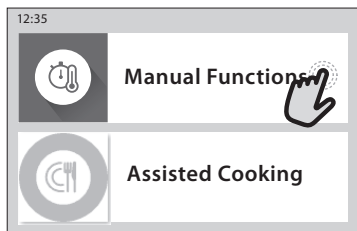
Daily Use

1. SELECT A FUNCTION

- To switch on the oven, press or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and Assisted Cooking.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.



- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE / BROIL LEVEL

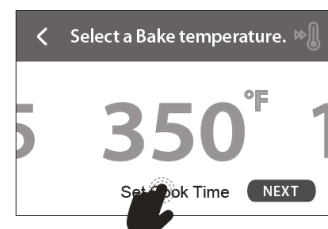
- Scroll through the suggested values and select the one you require.



If allowed by the function, you can tap to activate preheating.



- To start setting the duration, tap “Set Cook Time”.



- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.

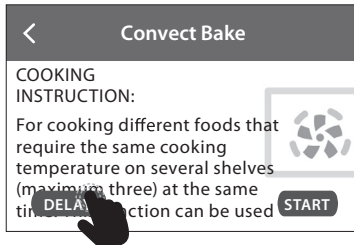


- To confirm tap “NEXT”.
- To change the entered cooking duration time, tap on the displayed cooking timer, edit with the new time and tap “RESUME”.
- To cancel a set cooking duration time, tap the duration and then select “STOP”.

3. SET START / END TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start or end at the time you select in advance.

- Tap “DELAY” to set the start time or end time you require.



- Once you have set the required delay, tap “START DELAY” to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the required temperature gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap .

4. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap “START” to activate the function.

You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

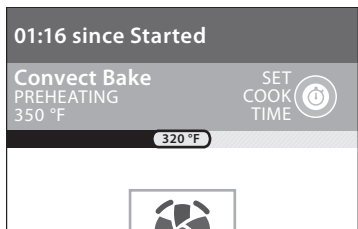
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display.

- Press  to stop the active function at any time.

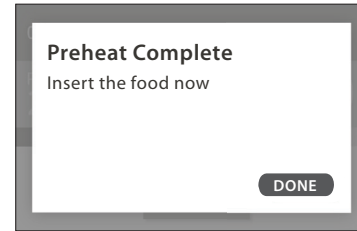
5. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.

If you did not enter the cooking time in the previous steps, you can always press on the “SET COOK TIME” icon and enter the desired time. Tap on “NEXT” to confirm.



Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap “DONE” to start cooking.

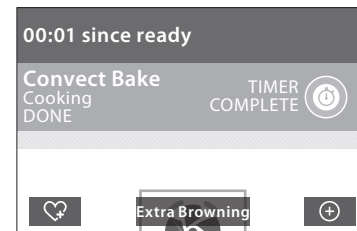
Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

6. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.



- Tap  to save it as a favorite.
- Select “Extra Browning” to start a five-minute browning cycle.
- Tap  to save prolong the cooking.

COOKING MODES

Manual Cooking

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

To set a Manual Cooking Function, follow these steps.

1. Press the Oven Power keypad.
2. Select the Cooking Modes option.

3. Select the desired cooking function from the list. See the following table for descriptions.
4. Follow the on-screen prompts to set the temperature, optional cook time, and optional delay start, if available. Some cooking functions allow you to turn on/off the Preheat function. Some cooking functions have preset options for specific food types. Select the food type that most closely matches your recipe.
5. Press START to begin. If preheating is on, a tone will sound when preheating is complete.
6. Press the Oven Cancel keypad when finished cooking.

COOKING FUNCTION	SUGGESTED USAGE
Rapid Preheat	A Bake function that will preheat the oven quickly.
Bake	Used for cooking any kind of food on one rack.
Broil	Used for broiling thin foods on one rack.
Convect Broil	Used for roasting large cuts of meat.
Convect Bake	Used for cooking different foods on multiple racks at the same temperature.
4-Rack Cooking	Used for cooking thin foods (cookies, pies, pizzas, multi-dish) on multiple racks at the same time. This function allows to skip preheat and automatically presets temperature for cookies, pies and pizzas. For multi-dish, select the cooking temperature in the range 338°F-392°F. Note: Additional racks may be required for multi-rack cooking.
Specialty Functions: Defrost	Used to speed up the defrosting of food. Place food in the middle shelf. Leave food in packaging to keep it from drying out.
Specialty Functions: Keep Warm	Used to keep already-cooked food warm until it is served.
Specialty Functions: Proofing	Used to proof breads.
Specialty Functions: Convenience Foods	Used to cook ready-made food stored at room or refrigerated temperatures, such as biscuits, or to reheat already-cooked food. Follow the instructions on the packaging.
Specialty Functions: Convect Roast	Used for cooking large cuts of meat. Turn the meat during cooking for even browning, and baste the meat periodically to keep it moist.
Specialty Functions: Eco True Convect	Used for cooking stuffed cuts of meat on a single rack with a low power consumption.
Frozen Bake	Used to cook premade frozen food, such as lasagna, pizza, pastries, french fries, and bread. No pre-heat is necessary. The oven automatically adjusts cooking temperature. For cooking time, follow the instructions on the packaging.
Self Clean (available on single ovens and the double oven upper cavity)	Used to clean the oven at extremely high temperatures. See the "Self Cleaning" section for more information.

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.

Frozen Bake

The Frozen Bake function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen foods. The oven does not have to be preheated.

Consult food package for manufacturer's instructions on cooking time.

Because of the variation of the frozen food category, it might be necessary to prolong the cooking time in order to obtain the best result. Use the "+" button to prolong the cooking time by 2 minutes, 1 minute or 30 seconds.

Frozen bake instructions:

Food	Instructions	Wire Shelf Level
Lasagna	Use wire shelf with pan or tray	2
Pizza	Place food directly on rack or use wire shelf with pan or tray	3
Pastry	Use wire shelf with pan or tray	3
French Fries	Use wire shelf with pan or tray	3
Bread	Use wire shelf with pan or tray	2

NOTE: In case of sub-optimal cooking results, try a different wire shelf level.

Assisted Cooking

Assisted cooking helps you select the right mode for your every-day cooking needs.

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

Assisted cooking recipes include:

- Casseroles & Baked Pasta
- Meat
- Fish & Seafood
- Vegetables
- Cake & Pastries
- Quiche
- Pizza

1. Three selections: Frozen Pizza, Thin Crust, and Thick Crust Pizza (Freshly Handmade or Thawed)
2. Under Thin/Thick Crust, use the slider to select the type of tray. Use Round for round pizzas and Tray for rectangular pizza.
3. Under Frozen, there are options for 1 layer (1 pizza) vs 4 layers (more than one pizza). You can have up to 4 pizzas on different rack positions.
Additional racks can be purchased, see section "Accessories".

Doneness

NOTE: Can only be used on selected functions.

1. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
2. Select the Assisted Cooking.
3. Select the Food list.
4. Choose the food to cook from the list.
5. Food thickness (inches) or food weight (ounces) might be required for some foods, as a parameter for the assisted function.
6. External surface browning might be required for some foods. Select between LIGHT, NORMAL, etc. The external browning selection will prolong/reduce the final broiling stage of cooking.
7. Press START to begin the preheat cycle.

Browning setting recipes include:

- Potatoes
- Quiche
- Hamburger
- Other vegetables

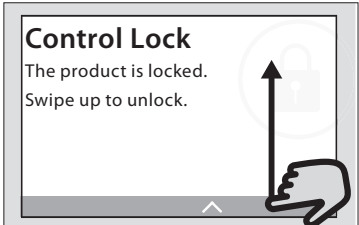
Settings

The Settings keypad allows you access to functions and customization options for your oven. These settings allow you to set the clock, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more.

Select the Settings keypad to view the Settings features:

- Kitchen Timer
- Light
- Self Clean (available on single ovens and the double oven upper cavity)
- Mute
- Control Lock

See the “More Modes” section for more information.

TOOL	NOTES
Kitchen Timer	Set a kitchen timer by manually entering the desired time into the keypad. 1. Select KITCHEN TIMER. 2. Manually input the time to the desired timer length. 3. Select START. 4. Select the Cancel keypad to end the Kitchen Timer.
Light	Select the Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Self Clean (available on single ovens and the double oven upper cavity)	See the “Self Cleaning” section.
Mute	Select MUTE to mute or unmute the oven sounds.
Control Lock	The Control Lock locks the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). 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 Power and Settings keypads will function. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked. To Lock or Unlock Control: 1. Check that the oven is off. 2. Select CONTROL LOCK. 3. “Control Lock” will display. 4. Scroll up to unlock. No keypads will function. 

Preferences

Times and Dates

Set time and date preferences.

- **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 or French

Info

- Service and Support: Displays model number, Customer Support contact info, and Diagnostics.
- Restore Factory: This will restore your product to the original factory default settings.

Sabbath Mode

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

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

If a cook timer is set, the countdown will appear. The timer will countdown 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 Settings 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. (Optional) For timed cooking in Sabbath Mode, press ADD A COOK TIME, enter the desired cook time and then press NEXT.
6. Select START.

To Disable and Exit Sabbath Mode:

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

To Adjust Temperature:

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

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

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner. For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Broiling

When broiling, no preheating is necessary unless recommended otherwise in the recipe. Position food on rack above a drip tray, 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.

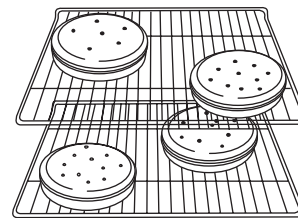
Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broil settings. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information. On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

FOOD	RACK POSITION
Most broiling	5

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in position 5. Cook over a drip tray filled with 2 cups (500 ml) of water. Broil for 15-30 minutes and turn two thirds of the way through cooking.

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 or 3
Cookies, biscuits, muffins	3 or 4 when single rack baking; 1 and 3 when double-rack baking; 1, 3, and 5 when triple-rack baking; and 1, 3, 4, and 5 when quadruple-rack baking. For best results, use Bake function for single rack and Convect Bake function for multi-rack.
Cakes and Layer Cakes	3 or 4 when single rack baking; 2 and 4 when double-rack baking; 1, 3 and 5 when triple-rack baking; and 1, 3, 4 and 5 when quadruple-rack baking. For best results, use Bake function for single rack and Convect Bake function for multi-rack. Place the cakes as shown in the picture below.



NOTE: Additional racks may be required for multi-rack cooking.

Bakeware

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

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3	Refer to the previous illustration.

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

Preheating and Oven Temperature

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. Remember to select the preheat icon in the upper right corner of temperature select screen to enable preheat. The oven will take approximately 6 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven, will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Rapid Preheat

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

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

Oven Temperature

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

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

Baking and Roasting

The oven will take approximately 6 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.

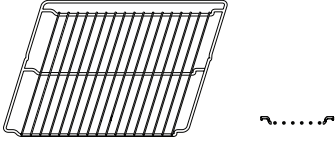
During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.

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.

Accessories

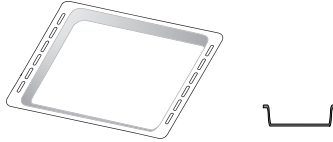
The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately, see "Assistance or Service" section.

Wire Shelf



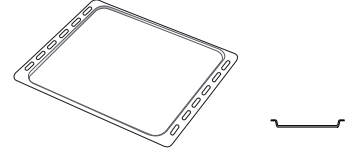
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

Drip Tray



Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

Baking Tray



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts and fish.

OVEN CARE

Self Cleaning Cycle

WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.
Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

Self clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self Cleaning cycle.

Air must be able to move freely. See the "Oven Vents" section.

Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket.

The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See the "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 11/2" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during high-temp self cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This is normal and will not affect cooking performance.

IMPORTANT: Before starting self clean, switch remote control to OFF by selecting the dedicated button on the control panel. For Double Oven, the self-clean feature is only available in the upper oven

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.

The Self Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

Suggested clean times are 1 hour and 15 minutes for light soil, 1 hour and 40 minutes for medium soil and 2 hours for heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven lights will not work during the Self Cleaning cycle.

NOTE: The oven has a two-speed cooling fan motor. During the Self Cleaning cycle, the fan(s) will operate at its highest speed to increase airflow to better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase in noise may be noticeable during and after the Self Cleaning cycle until the oven cools.

Before Self Cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin. When the oven is locked, the doors of the oven cannot be opened. To avoid damage to the doors, do not force the doors open when the oven is locked.

1. Touch the Settings keypad.
2. Select the Self Clean icon.
3. Select type of Self Cleaning:
Light: 1 hour and 15 minutes
Medium: 1 hour and 40 minutes
Heavy: 2 hours
4. Follow the prompts on the oven display to prepare the oven.
5. Select START to begin the cleaning process.

OR

Select DELAY START to set a delayed Self Cleaning cycle.

See the "To Delay Start Self Cleaning Cycle" Section.

The oven doors will automatically lock.

NOTE: It may take a couple moments for the oven door to automatically lock after starting the Self Clean Cycle.

When the self cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.

6. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self Cleaning Cycle:

Follow steps 1 through 4 above, then:

1. Select DELAY START.
2. Select the start time of when the Self Cleaning cycle should begin by scrolling from left to right.
3. Select START DELAY.
The oven doors will automatically lock after the Delay Start countdown.
When the Self Cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
4. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Stop Self Cleaning Anytime:

Touch the Oven Cancel Keypad. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.whirlpool.com. In Canada, refer to the Customer Service section at www.whirlpool.ca. Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire oven is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Accessories” section for more information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, chlorine bleach, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016:
See the “Accessories” section for more information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Accessories” section for more information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

OVEN CAVITY AND OVEN DOOR INTERIOR

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned after the oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self Cleaning cycle:
See the “Self Cleaning Cycle” section first.
- For optimal door cleaning results, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

Oven Lights

The oven light(s) are standard 25 W appliance bulbs.

Before replacing, make sure the oven is cool and the controls are turned off.

To Replace:

1. Disconnect power.
2. Open oven door.
3. Remove the sliding runners (if present), then remove the shelf guides.
4. Use a screwdriver to pry off the light cover.
5. Replace the light bulb.
6. Place the light cover back in place. Push firmly until it snaps into position.
7. Refit the shelf guides.
8. Reconnect power.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty, or visit producthelp.whirlpool.com. In Canada, visit www.whirlpool.ca. Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

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

In Canada:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped: Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Oven will not operate	Control Lock is on: “Control Lock” will display on the screen. Scroll up to unlock. Sabbath Mode is set: See the “Sabbath Mode” section. On double oven models, one oven is self cleaning: When one oven is self cleaning, the other oven cannot be set or turned on.
Display shows messages	Power failure: On some models, reset the clock if needed. See “Preferences” in the “Settings” section. Error code (display shows letter followed by number): Press the oven Cancel keypad to clear the display. If it reappears, call for service. See the “Warranty” for contact information. Demo Mode (product is in Demo Mode): To Exit Demo Mode: 1. Select TRY THE PRODUCT. 2. Select the Settings keypad. 3. Scroll and select INFO. 4. Select STORE DEMO MODE and select OFF. 5. Select YES on the confirmation screen.
Clean cycle did not work on all spills	Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors: Run additional Clean cycles. The affresh® Kitchen and Appliance Cleaner can be used for stubborn soils. See the “Accessories” and “Self Cleaning Cycle” sections for more information.
Warm air coming from oven vent	Warm air coming from the oven vent is normal. During a self clean cycle, the air stream is increased. The cooling fan may operate both during an oven’s cycle and after the cycle has ended, causing warm air to exit from the oven vent.
Long preheat times	Not all cycles require preheating. See cycle instructions for preheat recommendations. Most cycles pre-heat to 350°F (177°C) in 6 minutes. Higher temperatures will take more time. Removing unused oven racks prior to preheating can help reduce preheat time.
Self Cleaning cycle will not operate	The oven door is open: Close the oven door all the way. The function has not been entered: See the “Self Cleaning Cycle” section. A Timed Self Clean cycle has been set: See the “Self Cleaning Cycle” section.
Oven cooking results not what expected	The set temperature was incorrect: Double-check the recipe in a reliable cookbook. Oven was not preheated: See the “Baking and Roasting” section. Racks were positioned improperly: See the “Positioning Racks and Bakeware” section. Not enough air circulation around bakeware: See the “Positioning Racks and Bakeware” section. Batter distributed unevenly in pan: Check that batter is level in the pan. Darker browning of food caused by dull or dark bakeware: Lower the oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven. Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware: Move rack to a lower position in the oven. Incorrect length of cooking time was used: Adjust cooking time. Oven door was not closed: Be sure that the bakeware does not keep the door from closing. Oven door was opened during cooking: Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times. Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom: Move rack to higher position in the oven. Pie crusts browning too quickly: Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature. Remote control is ON: Switch OFF the remote control selecting the dedicated control panel key pad.

ASSISTANCE OR SERVICE

If you need service

Please refer to the warranty.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new Whirlpool® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll-free:
1-866-698-2538 or visit our website at **www.whirlpool.com**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in the United States.
To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Whirlpool Canada Customer eXperience Centre toll-free:
1-800-807-6777, or visit our website at **www.whirlpool.ca**.

Our consultants provide assistance with:

- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

To order accessories, visit our website at **www.whirlpool.com**.

Drip Tray

Order Part Number W11229219

Baking Tray

Order Part Number W11229218

Wire Shelf

Order Part Number W10886770

SEGURIDAD DEL HORNO

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionarle la muerte o una lesión y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”.

Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue inmediatamente las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a las personas o daños al utilizar el horno, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Instalación apropiada – Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del horno sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use el horno para entibiar o calentar la habitación.
- No deje a los niños solos – No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde el horno esté en uso. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del horno.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando el horno.
- Servicio del usuario – No repare ni reemplace pieza alguna del horno a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro tipo de servicio debe ser remitido a un técnico cualificado.
- Almacenaje en el horno – No deberán guardarse en el horno materiales inflamables.
- No use agua en incendios provocados por grasa – Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use solo agarradores de ollas que estén secos – Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera toque los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta – Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados – La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.

- Mantenga los ductos de ventilación del horno sin obstrucciones.
- Colocación de las parrillas del horno – Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la parrilla mientras el horno está caliente, no deje que la agarradera entre en contacto con la resistencia caliente del horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO – Los elementos calefactores podrían estar calientes, aún si están de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras, entre esas superficies están los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a esos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.

Para los hornos con autolimpieza:

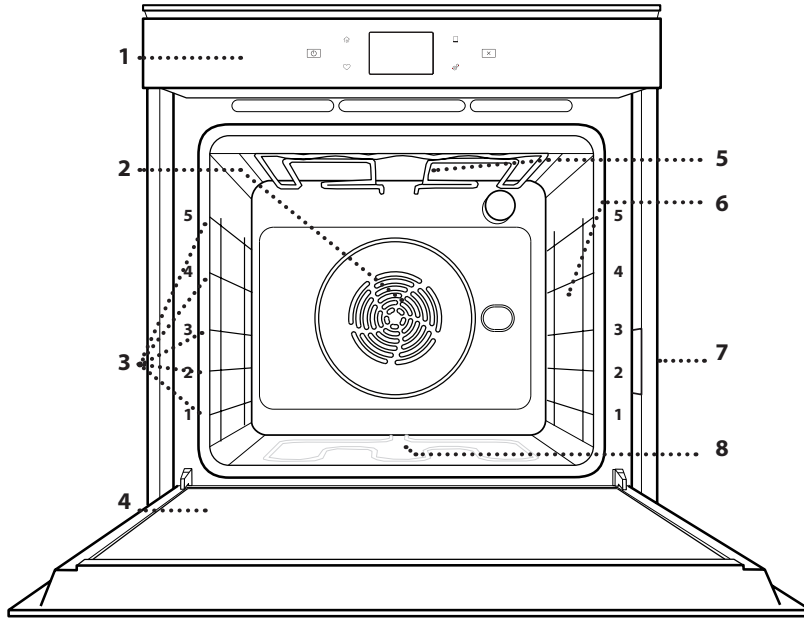
- No limpie la junta – La junta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No use limpiadores para horno – No deberá usarse ningún limpiador para horno comercial ni revestimiento protector para hornos de ninguna clase dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Limpie solamente las partes enlistadas en el manual.
- Antes de hacer la autolimpieza del horno – Quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DEL HORNO

Descripción del producto

Estas instrucciones cubren varios modelos diferentes. La estufa que adquirió puede tener algunos o todos los artículos que aparecen a continuación. Las ubicaciones y apariencias de las características mostradas aquí pueden no coincidir con las de su modelo. Consulte este manual o la sección de preguntas frecuentes de nuestro sitio web en www.whirlpool.com para más instrucciones detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al Cliente en www.whirlpool.ca.



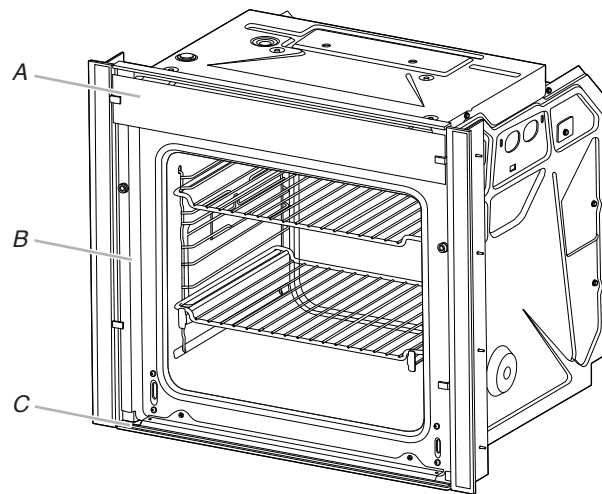
1. Panel de control
2. Ventilador y elemento calefactor circular (no visible)
3. Guías de los estantes (el nivel se indica en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Elemento de calefacción/parrilla superior
6. Lámpara
7. Placa de identificación (no retirar)
8. Elemento calefactor inferior (no visible)

Descripción del panel de control



ICONO	TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
	Ajustes	Uso del horno Funciones	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte las secciones “Ajustes” y “Más modos”.
	Principal	Pantalla principal	Si se presiona una vez, permite al usuario volver a las pantallas “Métodos de cocción” y “Cocción asistida”. Si se presiona dos veces, se muestra la hora del día.
	Favoritos	Favoritos	Le permite guardar los ciclos que utiliza con frecuencia.
	Remoto Habilitar/ Deshabilitar	Activación/desactivación remota	Para activar o desactivar el uso de la aplicación Whirlpool.
	Oven Power (Encendido del horno)	Función del horno Power (Encendido)	La tecla de encendido del horno inicia la función del horno y lo activa si está en modo de suspensión.
	Cancelar	Función del horno Cancelar	La tecla Cancel (Cancelar) detiene cualquier función del horno excepto el Reloj, el Temporizador y el Bloqueo de controles.

Respiraderos del horno



- A. Panel de control
- B. Horno
- C. Ventilación del horno

Los orificios de ventilación del horno no deben estar bloqueados ni cubiertos dado que permiten la entrada de aire fresco al sistema de enfriamiento. Asimismo, el respiradero no debe estar bloqueado ni cubierto dado que permite la entrada de aire fresco al sistema de enfriamiento y la salida de aire caliente del mismo sistema. Bloquear o cubrir los respiraderos dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, que afectará a los resultados de cocción, de limpieza y de enfriamiento.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos o utensilios de cocción directamente sobre la puerta o el fondo del horno.

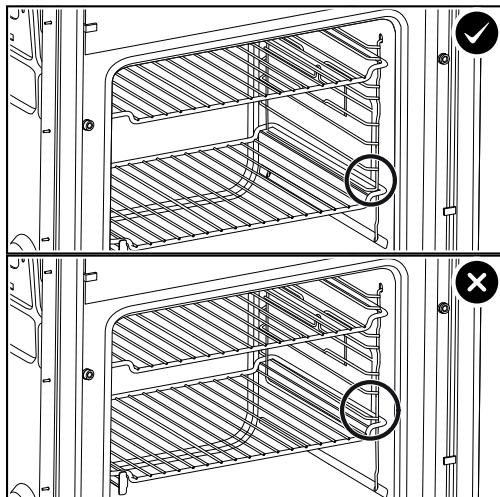
Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.
- Coloque el alimento de modo que no se levante dentro del elemento para asar a la parrilla. Deje al menos 1/2" (1,3 cm) entre las charolas y el elemento para asar a la parrilla.

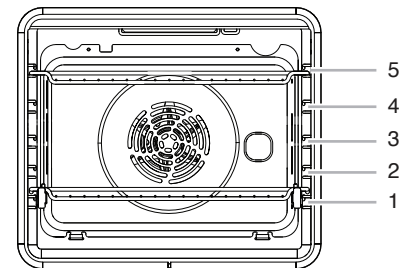
Para sacar una parrilla, elévela a la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y las tablas siguientes para colocar las parrillas.

Inserción del estante de alambre y otros accesorios

Inserte el estante de alambre horizontalmente deslizándolo a través de las guías del estante en correspondencia con las posiciones del estante que se muestran a continuación, asegurándose de que el lado con el borde elevado esté orientado hacia arriba. Otros accesorios, como la bandeja de goteo y la bandeja de cocción, se introducen horizontalmente de la misma manera que el estante de alambre.



Posiciones de la parrilla:



Panel táctil

El panel táctil aloja el menú de control y los controles de las funciones. Las teclas táctiles son muy sensibles y se activan con un toque ligero. Desplácese hacia arriba, abajo, derecha o izquierda para explorar las distintas opciones y funciones. Para obtener más información acerca de los controles individuales, consulte las secciones respectivas en este manual.

Pantalla

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

Cuando se utiliza un horno, la pantalla muestra el reloj, el modo, la temperatura del horno, el temporizador de cocina y el del horno, si se ha ajustado. Si no se ajustó el temporizador del horno, puede hacerlo en esta pantalla.

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

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

Desplazamiento por la pantalla

Si el horno está apagado, toque el botón de encendido del horno para activar el menú.

En esta pantalla pueden activarse todos los programas de cocción automática; puede programarse toda la cocción manual; pueden regularse las opciones y se tiene acceso a las instrucciones, formas de preparación y consejos.

Cómo utilizar la pantalla táctil



Para desplazarse por un menú o una lista:

Basta con deslizar el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.



Para seleccionar o confirmar:

Toque la pantalla para seleccionar el valor o la opción de menú que desee.

Para volver a la pantalla anterior:

Pulse <.

Para confirmar un ajuste o pasar a la siguiente pantalla:

Pulse "SET" (Ajustar) o "NEXT" (Siguiente).

Uso por primera vez

Deberá configurar el producto cuando encienda el aparato por primera vez.

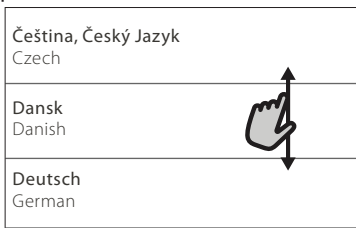
Los ajustes pueden modificarse posteriormente pulsando  para acceder al menú "Tools" (Herramientas).

O pulse "SKIP" (Omitir) para conectar su producto más tarde. Para configurar la conexión Wi-Fi, consulte la Guía de conexión que se suministra con el aparato.

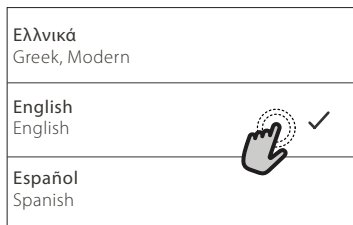
1. SELECCIONAR EL IDIOMA

Deberá ajustar el idioma y la hora cuando encienda el aparato por primera vez.

- Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.



- Pulse el idioma que desee.



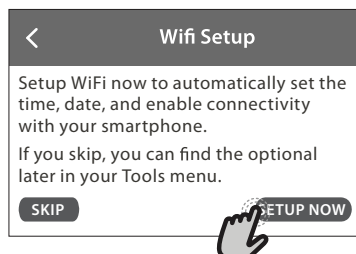
Si pulsa < se volverá a la pantalla anterior.

2. CONFIGURACIÓN DE WIFI

Para que el aparato pueda ser controlado a distancia, deberá completar primero el proceso de conexión con éxito.

Este proceso es necesario para registrar su aparato y conectarlo a su red doméstica.

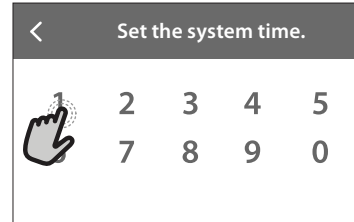
- Pulse "SETUP NOW" (Configurar ahora) para proceder a la configuración de la conexión.



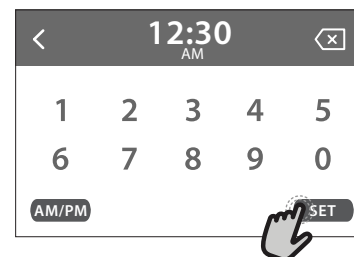
3. OBTENER LA HORA Y FECHA

Al conectar el horno a la red doméstica, la hora y la fecha se ajustan automáticamente. De lo contrario, tendrá que configurarlos manualmente.

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora y el botón AM/PM en la parte inferior izquierda.



- Pulse "SET" (Ajustar) para confirmar.



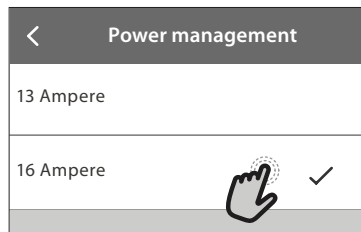
Una vez que haya fijado la hora, tendrá que fijar la fecha.

- Pulse los números correspondientes para fijar la fecha.
- Pulse "SET" (Ajustar) para confirmar.

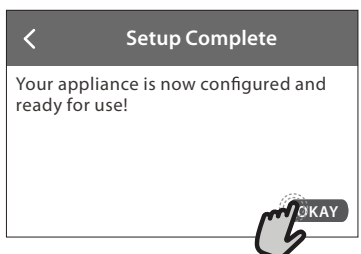
4. AJUSTAR EL CONSUMO DE ENERGÍA

El horno está programado para consumir un nivel de energía eléctrica compatible con una red doméstica de más de 3 kW (16 A): Si su hogar utiliza una potencia menor, deberá disminuir este valor (13 A).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.



- Pulse “OKAY” (Aceptar) para completar la configuración inicial.



5. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede desprender olores que se han quedado atrás durante la fabricación: esto es completamente normal. Por ello, antes de empezar a cocinar los alimentos, se recomienda calentar el horno con él vacío para eliminar los posibles olores. Retire el cartón protector o la película transparente del horno y saque los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 390°F durante aproximadamente una hora. Es aconsejable ventilar la habitación después de utilizar el aparato por primera vez.

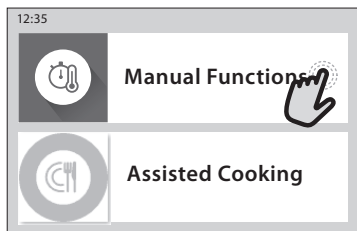
Uso diario

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

- Para encender el horno, pulse o toque cualquier parte de la pantalla.

La pantalla le permite elegir entre Cocina Manual y Cocina Asistida.

- Pulse la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.



- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee pulsando sobre ella.

2. ESTABLECER LAS FUNCIONES MANUALES

Una vez seleccionada la función que desea, puede modificar su configuración. La pantalla mostrará los ajustes que se pueden modificar.

TEMPERATURA / NIVEL DE ASADO

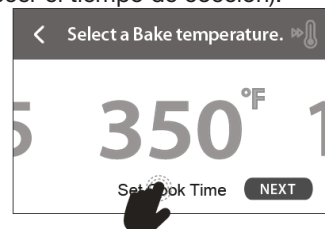
- Desplácese por los valores propuestos y seleccione el que desee.



Si la función lo permite, puede tocar para activar el precalentamiento.



- Para empezar a establecer la duración, pulse “Set Cook Time” (Establecer el tiempo de cocción).



- Pulse los números correspondientes para ajustar el tiempo de cocción que desee.

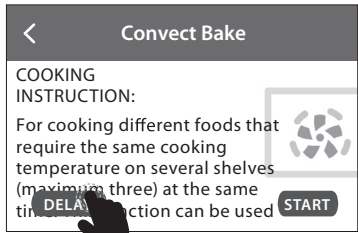


- Para confirmar pulse “NEXT” (Siguiente).
- Para cambiar el tiempo de duración de la cocción introducido, pulse sobre el temporizador de cocción mostrado, edite con el nuevo tiempo y pulse “RESUME” (Reanudar).
- Para cancelar un tiempo de cocción establecido, toque la duración y luego seleccione “STOP” (Parar).

3. ESTABLECER LA HORA DE INICIO/FIN DE DEMORA

Puede retrasar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará o terminará a la hora que usted seleccione de antemano.

- Pulse “DELAY” (Diferir) para establecer la hora de inicio o de finalización que desee.



- Una vez que haya ajustado la demora deseada, pulse “START DELAY” (Inicio diferido) para iniciar el tiempo de espera.
- Introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta: La función se iniciará automáticamente después del periodo de tiempo que se haya calculado.

La programación de una hora de inicio de cocción retardada desactivará la fase de precalentamiento del horno: El horno alcanzará la temperatura requerida gradualmente, lo que significa que los tiempos de cocción serán ligeramente más largos que los indicados en la tabla de cocción.

- Para activar la función inmediatamente y cancelar el tiempo de retardo programado, pulse

4. INICIAR LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, pulse “START” (Inicio) para activar la función.

En cualquier momento de la cocción puede modificar los valores ajustados tocando el valor que desea modificar.

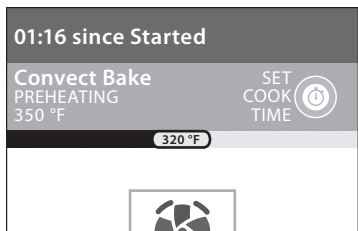
Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla.

- Pulse para detener la función activa en cualquier momento.

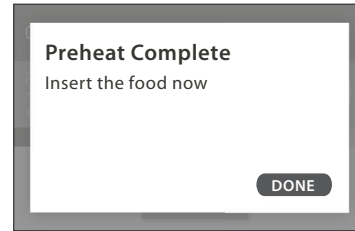
5. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento.

Si no ha introducido el tiempo de cocción en los pasos anteriores, siempre puede pulsar el icono “SET COOK TIME” (Fijar tiempo de cocción) e introducir el tiempo deseado. Pulse sobre “NEXT” (Siguiente) para confirmar.



Una vez finalizada esta fase, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura ajustada.

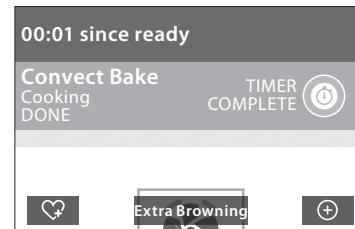


- Abra la puerta.
- Coloca los alimentos en el horno.
- Cierre la puerta y pulse “DONE” (Listo) para empezar a cocinar. Introducir los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción. La apertura de la puerta durante la fase de precalentamiento la detendrá. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

6. FIN DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha finalizado.

Con algunas funciones, una vez terminada la cocción, puedes darle un dorado extra a tu plato, prolongar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.



- Pulse para guardarlo como favorito.
- Seleccione “Extra Browning” (Dorado extra) para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Pulse para guardar la cocción prolongada.

MODOS DE COCCIÓN

Cocción manual

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.

Para configurar una función de cocción manual, siga estos pasos.

1. Presione la tecla Oven Power (Encendido del horno).
2. Seleccione la opción Cooking Modes (Modos de cocción).

3. Seleccione la función de cocción deseada de la lista. Consulte la siguiente tabla para ver las descripciones.
4. Siga las indicaciones en pantalla para ajustar la temperatura, el tiempo de cocción opcional y el inicio diferido opcional, si está disponible. Algunas funciones de cocción permiten activar/desactivar la función de precalentamiento. Algunas funciones de cocción tienen opciones preestablecidas para tipos de alimentos específicos. Seleccione el tipo de alimento que más se ajuste a su receta.
5. Pulse START (Inicio) para comenzar. Si el precalentamiento está activado, sonará un tono cuando el precalentamiento haya finalizado.
6. Pulse el botón de cancelación del horno cuando termine de cocinar.

FUNCIÓN DE COCCIÓN	USO SUGERIDO
Rapid Preheat (Precalentamiento rápido)	Una función de horneado que precalienta el horno rápidamente.
Bake (Hornear)	Sirve para cocinar cualquier tipo de alimento en una sola parrilla.
Broil (Asar a la parrilla)	Se utiliza para asar alimentos finos en una parrilla.
Convect Broil (Asar a la parrilla por convección)	Se utiliza para asar grandes cortes de carne.
Convect Bake (Hornear por convección)	Se utiliza para cocinar diferentes alimentos en varias parrillas a la misma temperatura.
Cocción en 4 parrillas	Se utiliza para cocinar alimentos finos (galletas, tartas, pizzas, platos múltiples) en varias parrillas al mismo tiempo. Esta función permite omitir el precalentamiento y preestablece automáticamente la temperatura para galletas, tartas y pizzas. Para los platos múltiples, seleccione la temperatura de cocción en el rango de 338-392 °F. Nota: Pueden ser necesarias parrillas adicionales para la cocción en varias parrillas.
Funciones especializadas: Defrost (Descongelar)	Se utiliza para acelerar la descongelación de los alimentos. Coloque los alimentos en el estante central. Deje los alimentos en su envase para evitar que se sequen.
Funciones especializadas: Keep warm (Mantener caliente)	Se utiliza para mantener caliente la comida ya cocinada hasta que se sirve.
Funciones especializadas: Proofing (Leudar)	Se utiliza para leudar los panes.
Funciones especializadas: Alimentos preparados	Se utiliza para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o refrigerada, como galletas, o para recalentar alimentos ya cocinados. Siga las instrucciones del envase.
Funciones especializadas: Convect Roast (Asar por convección)	Se utiliza para cocinar grandes cortes de carne. Dele la vuelta a la carne durante la cocción para que se dore de manera uniforme, y rocíe la carne periódicamente para mantenerla húmeda.
Funciones especializadas: Eco True Convect	Se utiliza para cocinar cortes de carne rellenos en una sola parrilla con un bajo consumo de energía.
Horneado de congelados	Se utiliza para cocinar alimentos congelados precocinados, como lasaña, pizza, bollería, papas fritas y pan. No es necesario el precalentamiento. El horno ajusta automáticamente la temperatura de cocción. Para el tiempo de cocción, siga las instrucciones del envase.
Autolimpieza (disponible en los hornos individuales y en la cavidad superior del horno doble)	Se utiliza para limpiar el horno a temperaturas extremadamente altas. Consulte la sección "Autolimpieza" para obtener más información.

Favoritos

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

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

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

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

Horneado de congelados

La función Frozen Bake (Hornear productos congelados) selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideales para 5 tipos diferentes de alimentos congelados. No es necesario precalentar el horno.

Consulte el paquete de alimentos para ver las instrucciones del fabricante sobre el tiempo de cocción.

Debido a la variación de la categoría de alimentos congelados, puede ser necesario prolongar el tiempo de cocción para obtener el mejor resultado. Utilice el botón “+” para prolongar el tiempo de cocción en 2 minutos, 1 minuto o 30 segundos.

Instrucciones de horneado congelado:

Alimentos	Instrucciones	Nivel del estante de alambre
Lasaña	Use la bandeja de rejilla con la sartén o la bandeja.	2
Pizza	Coloque los alimentos directamente en la parrilla o utilice un estante de alambre con una sartén o bandeja	3
Pasteles	Use la bandeja de rejilla con la sartén o la bandeja.	3
Papas fritas a la francesa	Use la bandeja de rejilla con la sartén o la bandeja.	3
Pan	Use la bandeja de rejilla con la sartén o la bandeja.	2

NOTA: En caso de que los resultados de cocción no sean óptimos, pruebe con otro nivel de estante de alambre.

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.

Las recetas de cocina asistida incluyen:

- Guisos y pasta al horno
- Carne
- Pescado y marisco
- Verduras
- Pastelería
- Quiche
- Pizza

1. Tres selecciones: Pizza congelada, de masa fina y de masa gruesa (recién hecha o descongelada)
2. En Thin/Thick Crust (Masa fina/gruesa), utilice el control deslizante para seleccionar el tipo de bandeja. Utilice la opción Round (Redonda) para pizzas redondas y la opción Tray (Bandeja) para pizzas rectangulares.
3. En Frozen (Congelada), hay opciones de 1 capa (1 pizza) frente a 4 capas (más de una pizza). Puede tener hasta 4 pizzas en diferentes posiciones de la parrilla. Se pueden adquirir bastidores adicionales, véase la sección “Accesorios”.

Punto de cocción

NOTA: Solo se puede utilizar en funciones seleccionadas.

1. Encienda el horno seleccionando el botón ON/HOME o tocando la pantalla.
2. Seleccione la cocina asistida.
3. Seleccione la lista de alimentos.
4. Elige los alimentos que vas a cocinar de la lista.
5. El grosor de los alimentos (pulgadas) o el peso de los alimentos (onzas) puede ser necesario para algunos alimentos, como parámetro para la función asistida.
6. Para algunos alimentos puede ser necesario dorar la superficie externa. Seleccione entre LIGHT (Ligero), NORMAL (Normal), etc. La selección de dorado externo prolongará/reducirá la fase final de la cocción.
7. Pulse START (Inicio) para iniciar el ciclo de precalentamiento.

Entre las recetas para dorar se incluyen:

- Papas
- Quiche
- Hamburguesa
- Otras verduras

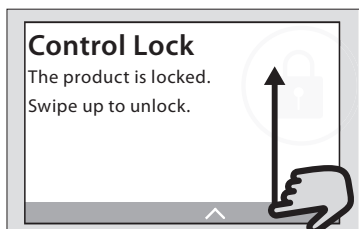
Ajustes

La tecla Settings (Ajustes) le permite acceder a las funciones y opciones de personalización de su horno. Estos ajustes le permiten ajustar el reloj, activar y desactivar las señales acústicas y los avisos, ajustar la calibración del horno, cambiar el idioma, etc. Seleccione la tecla Settings (Ajustes) para ver las funciones de configuración:

- Temporizador de estufa
- Luz
- Autolimpieza (disponible en los hornos individuales y en la cavidad superior del horno doble)
- Silencio
- Control Lock (Bloqueo de controles)

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

HERRAMIENTA	NOTAS
Temporizador de estufa	Para ajustar el temporizador de cocina manualmente, introduzca el tiempo que desee con el teclado. 1. Seleccione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina). 2. Introduzca manualmente la duración que desee. 3. Seleccione START (Inicio). 4. Seleccione Cancel (Cancelar) para detener el temporizador de cocina.
Luz	Seleccione la tecla de la luz para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.
Self Clean (Autolimpieza) (disponible en los hornos individuales y en la cavidad superior del horno doble)	Consulte la sección “Autolimpieza”.
Silencio	Seleccione MUTE (Silencio) para silenciar o activar los sonidos del horno.
Control Lock (Bloqueo de controles)	Con Control Lock (Bloqueo de controles) se desactivan las teclas del panel de control para evitar el uso accidental de los hornos. Control Lock (Bloqueo de controles) permanece activado después de un corte de energía si se ajusta antes de que se produzca el corte. Cuando el mando está bloqueado, solo funcionan las teclas Oven Power (Encendido del horno) y Settings (Ajustes). Control Lock (Bloqueo de controles) está desactivado de manera predeterminada, pero puede activarse. Para bloquear/desbloquear los controles: 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Seleccione CONTROL LOCK (Bloqueo de controles). 3. Se muestra “Control Lock” (Bloqueo de controles). 4. Desplácese hacia arriba para desbloquear. No funcionará ninguna tecla.



Preferencias

Horas y fechas

Ajuste las preferencias de hora y fecha.

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

Sound Volume (Volumen de sonido)

Ajuste las preferencias de volumen de sonido.

- Temporizadores y alertas
- Teclas y efectos

Ajustes de pantalla

Ajuste el brillo de la pantalla.

- Brillo de la pantalla

Regional

Ajuste las preferencias regionales.

- **Idioma:** Inglés o francés

Información

- **Servicio y asistencia:** Muestra el número de modelo, los datos de contacto de asistencia al cliente y diagnósticos.
- **Restablecer valores de fábrica:** Devuelve el producto a los ajustes originales de fábrica.

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) programa el horno para que permanezca encendido en un ajuste de hornear hasta que se desconecte. Cuando se activa el modo Sabbath (Sabbat), solo funciona el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y las pantallas no indicarán los cambios de temperatura. Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagará de inmediato. Si se ajusta el temporizador de cocción, aparece la cuenta regresiva. El temporizador inicia la cuenta atrás cuando se ajusta.

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

Para activar y desactivar el modo Sabbath:

1. Pulse la tecla Settings (Ajustes).
2. Seleccione MORE MODES (Más modos).
3. Seleccione SABBATH MODE (Modo Sabbath).
4. Vuelva a presionar Sabbath Mode (modo Sabbath) para activarlo (este modo está desactivado de forma predeterminada).
5. (Opcional) Para la cocción temporizada en el modo Sabbath (Sabbat), pulse ADD A COOK TIME (Añadir un tiempo de cocción), introduzca el tiempo de cocción deseado y pulse NEXT (Siguiente).
6. Seleccione START (Inicio).

Para desactivar y salir del modo Sabbath (Sabbat):

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

Para regular la temperatura:

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

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

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento. Para obtener los mejores resultados de cocción, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio porque el aire debe poder moverse libremente. Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cercíorese de que el papel de aluminio sea al menos 1/2" (1,3 cm) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.

Asar a la parrilla

Para asar a la parrilla no se necesita el precalentamiento, a menos que lo indique la receta. Coloque los alimentos en la parrilla por encima de una bandeja de goteo, y luego colóquelos en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.

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

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Consulte la sección "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

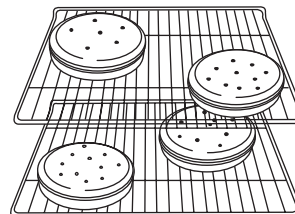
Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará con el fin de mantener la temperatura adecuada.

ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asado máximo	5

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 5. Cocinar sobre una bandeja de goteo llena de 2 tazas (500 ml) de agua. Asar durante 15-30 minutos y dar la vuelta a dos tercios de la cocción.

Cocción tradicional

ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, roscas bundt, panes rápidos, tartas	1 o 2
Panes de levadura, guisados, carne y aves	2 o 3
Galletas, bizcochos, maderlenas	3 o 4 cuando se hornea en una sola parrilla; 1 y 3 cuando se hornea en dos parrillas; 1, 3 y 5 cuando se hornea en tres parrillas; y 1, 3, 4 y 5 cuando se hornea en cuatro parrillas. Para obtener los mejores resultados, utilice la función de horneado para una sola parrilla y la función de horneado de convección para varias parrillas.
Tartas y capas de tartas	3 o 4 cuando se hornea en una sola parrilla; 2 y 4 cuando se hornea en dos parrillas; 1, 3 y 5 cuando se hornea en tres parrillas; y 1, 3, 4 y 5 cuando se hornea en cuatro parrillas. Para obtener los mejores resultados, utilice la función de horneado para una sola parrilla y la función de horneado de convección para varias parrillas. Coloque los pasteles como se muestra en la imagen de abajo.



NOTA: Pueden ser necesarias parrillas adicionales para la cocción de varias parrillas.

Utensilios para hornear

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

NÚMERO DE SARTENES	POSICIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3	Consulte la ilustración anterior.

NOTA: Los materiales de los utensilios de cocina y el color pueden afectar a los resultados. Las sartenes oscuras, opacas, antiadherentes o de cristal pueden requerir tiempos de cocción más cortos, mientras que las sartenes con aislante o de acero inoxidable pueden necesitar tiempos más largos. Siga las recomendaciones del fabricante de sus utensilios.

Precalentamiento y temperatura del horno

Precalentamiento

Cuando comience un ciclo Bake (Hornear), el horno empezará a precalentarse después de que se presione Start (Inicio). Recuerde seleccionar el icono de precalentamiento en la esquina superior derecha de la pantalla de selección de temperatura para activar el precalentamiento. El horno tardará aproximadamente 6 minutos en alcanzar los 350°F

(177°C) con todas las parrillas suministradas con su horno dentro de la cavidad del horno. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo Preheat (Precalentamiento) aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca los alimentos cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Rapid Preheat (Precalentamiento rápido)

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

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

Temperatura del horno

Mientras estén en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagará según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción.

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

Hornear y asar

El horno tardará aproximadamente 6 minutos en alcanzar los 350°F (177°C) con todas las parrillas dentro de la cavidad del horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno.

Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. Los factores que pueden afectar a los tiempos de precalentamiento son la temperatura ambiente, la temperatura del horno y el número de parrillas. Para reducir el tiempo de precalentamiento, pueden sacarse las parrillas del horno que no se usen antes de precalentarlo. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno tendrá la temperatura adecuada al introducir los alimentos. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Durante el horneado o asado, los elementos de horneado y asado se encenderán y apagará en intervalos para mantener la temperatura del horno.

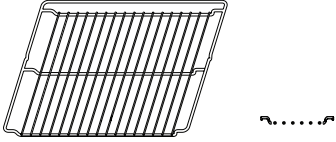
Dependiendo del modelo, si se abre la puerta del horno durante el horneado o el asado, los elementos de calor (de horneado y de asado) se apagará unos 30 segundos después de la apertura de la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de cerrar la puerta.

Accesorios

El número y el tipo de accesorios pueden variar según el modelo que se adquiera.

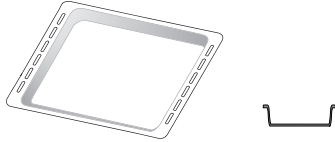
Otros accesorios pueden adquirirse por separado, véase el apartado “Asistencia o servicio técnico”.

Estante de alambre



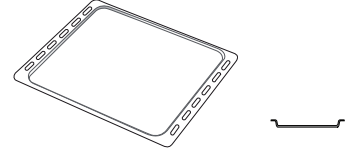
Utilícelo para cocinar alimentos o como soporte para sartenes, moldes para tartas y otros artículos de cocina aptos para el horno.

Bandeja de goteo



Utilícela como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc., o colóquela debajo de la bandeja de alambre para recoger los jugos de la cocción.

Bandeja para hornear



Se utiliza para cocinar todos los productos de panadería y pastelería, pero también para asados y pescados.

CUIDADO DEL HORNO

Ciclo de autolimpieza

ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

No toque el horno durante el ciclo de Autolimpieza.
Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de Autolimpieza.
No seguir estas instrucciones podría ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos que se desprenden durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Ponga a funcionar la autolimpieza del horno antes de que se impregne de suciedad. La suciedad intensa dará como resultado una limpieza más larga y más humo.

Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza; esto ayudará a que haya menos calor, olores y humo.

No bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo de autolimpieza.

El aire debe moverse con libertad. Consulte la sección “Respiraderos del horno”.

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para que quede bien sellada.

Prepare el horno:

- Retire la bandeja de la parrilla, la parrilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear.
- Retire las parrillas del horno para mantenerlas brillantes y fáciles de deslizar. Consulte la sección “Limpieza general” para obtener más información.
- Quite cualquier papel del horno, ya que se puede quemar o derretir, lo que dañará al horno.
- Limpie a mano el borde interior de la puerta y la superficie de 11/2” (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta. Esta zona no se calienta lo suficiente durante la autolimpieza como para quitar la suciedad. No deje que el agua, el limpiador, etc., entren en las ranuras del marco de la puerta. Use un paño húmedo para limpiar esta zona.
- Limpie cualquier suciedad que esté suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues. Esto es normal y no afecta al resultado de la cocción.

IMPORTANTE: Antes de iniciar la autolimpieza, ponga el mando a distancia en OFF seleccionando el botón específico del panel de control. Para Horno doble, la función de autolimpieza solo está disponible en el horno superior

Funcionamiento del ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, se puede producir cambio de color, pérdida de brillo, pequeñas fisuras y sonidos de estallido.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas muy altas que queman la suciedad, convirtiéndola en ceniza.

Los tiempos de limpieza sugeridos son de 1 hora y 15 minutos para suciedad ligera, 1 hora y 40 minutos para suciedad media y 2 horas para suciedad extrema.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar la rotura del vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Las luces de los hornos no funcionan durante el ciclo de autolimpieza.

NOTA: El horno tiene un motor de ventilador de enfriamiento de dos velocidades. Durante el ciclo de autolimpieza, los ventiladores funcionan a máxima velocidad para aumentar el flujo de aire y eliminar mejor el aire caliente a través de los respiraderos de los hornos. Es posible que se observe aumento del ruido durante y después del ciclo de autolimpieza hasta que el horno se enfríe.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario no quedará bloqueada y no comenzará el ciclo de autolimpieza. Si el horno está bloqueado, no se pueden abrir las puertas del mismo. Para evitar daños a las puertas, no las fuerce para abrirlas cuando el horno esté bloqueado.

1. Pulse la tecla Settings (Ajustes).
2. Seleccione el icono de autolimpieza.
3. Seleccione el tipo de autolimpieza:
Ligera: 1 hora y 15 minutos
Media: 1 hora y 40 minutos
Extrema: 2 horas
4. Siga las indicaciones de la pantalla del horno para prepararlo.
5. Seleccione START (Inicio) para empezar el proceso de limpieza.

O BIEN

Seleccione DELAY START (Inicio diferido) para programar un ciclo de autolimpieza retrasado.

Consulte la sección “Para retrasar el inicio del ciclo de autolimpieza”.

La puerta del horno se bloqueará automáticamente.

NOTA: Después de iniciar el ciclo de autolimpieza, el bloqueo automático de las puertas puede tardar un momento.

Cuando haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas de los hornos se desbloquearán.

6. Cuando el horno esté completamente frío, retire las cenizas con un paño húmedo.

Para iniciar el retraso del ciclo de autolimpieza:

A continuación, siga los pasos 1 a 4 anteriores:

1. Seleccione DELAY START (Inicio diferido).
2. Seleccione el tiempo de inicio del ciclo de autolimpieza mediante el desplazamiento de izquierda a derecha.
3. Seleccione START DELAY (Diferir inicio).

Las puertas del horno se bloquearán automáticamente después de la cuenta atrás del inicio diferido.

Cuando haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas de los hornos se desbloquearán.

4. Cuando el horno esté completamente frío, retire las cenizas con un paño húmedo.

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

Toque la tecla Cancel (Cancelar) del horno. Si la temperatura es demasiado alta, las puertas de los hornos permanecerán bloqueadas. No se desbloquearán hasta que se enfríen los hornos.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener más información, puede visitar la sección de preguntas frecuentes de nuestro sitio web en www.whirlpool.com. En Canadá, consulte la sección de Servicio al Cliente en www.whirlpool.ca. Se recomienda principalmente el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse tan pronto como se enfríe el horno. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo
Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo/serie/clasificación porque el fregado puede borrar los números.
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos, número de referencia W10355010 (no se incluye):
Para obtener más información, consulte la sección “Accesorios”.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no utilice estropajos llenos de jabón, lejía, limpiadores abrasivos, estropajos de lana de acero, paños arenosos o toallas de papel abrasivas. Se podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

- Limpiador de acero inoxidable affresh® Número de pieza W10355016:
Para obtener más información, consulte la sección “Accesorios”.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave:
Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel.
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos, número de referencia W10355010 (no se incluye):
Para obtener más información, consulte la sección “Accesorios”.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Para las parrillas que han cambiado de color y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa ligera de aceite vegetal en las guías de la parrilla ayudará a que se deslicen con mayor facilidad.

CAVIDAD ABIERTA E INTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

Las salpicaduras de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza:
Consulte primero la sección “Ciclo de autolimpieza”.
- Para conseguir un resultado óptimo con la limpieza, elimine la suciedad acumulada con una esponja húmeda antes de realizar el ciclo.

Luces del horno

La(s) luz(es) del horno son bombillas estándar de 25 W para electrodomésticos.

Antes de cambiarlas, asegúrese de que el horno esté frío y que todos los controles estén apagados.

Para colocarla:

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Abra la puerta del horno.
3. Retire las guías de deslizamiento (si las hay) y, a continuación, retire las guías de los estantes.
4. Utilice un destornillador para hacer palanca en la cubierta de la luz.
5. Cambia la bombilla.
6. Vuelva a colocar la cubierta de la luz en su sitio. Empuje firmemente hasta que encaje en su posición.
7. Vuelva a colocar las guías de los estantes.
8. Reconecte el suministro eléctrico.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita más ayuda o más recomendaciones que le ayuden a evitar un llamado de servicio, consulte la garantía o visite productthelp.whirlpool.com. En Canadá, visite www.whirlpool.ca. Si tiene preguntas o dudas, contáctenos por correo a la dirección que aparece a continuación:

En EE.UU.:

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

En Canadá:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Nada funciona	Se ha fundido un fusible o se ha disparado un disyuntor de la casa: Reemplace el fusible o reposicione el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
El horno no funciona	Control Lock (Bloqueo de controles) está activado: En la pantalla aparece “Control Lock” (Bloqueo de controles). Desplácese hacia arriba para desbloquear. El modo Sabbath (Sabbat) está activado: Consulte la sección “Modo Sabbath”. En los modelos con dos hornos, uno está realizando autolimpieza: Si un horno está haciendo autolimpieza, el otro horno no se puede ajustar ni encender.
La pantalla muestra mensajes	Corte de alimentación: En algunos modelos, reinicie el reloj si es necesario. Consulte “Preferencias” en la sección “Ajustes”. Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número): Pulse la tecla Cancel (Cancelar) del horno para borrar la pantalla. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para ver la información de contacto. Demo Mode (el producto está en modo de demostración): Para salir del modo de demostración: 1. Seleccione TRY THE PRODUCT (Probar el producto). 2. Seleccione la tecla Settings (Ajustes). 3. Desplácese y seleccione INFO (Información). 4. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione OFF (Desactivar). 5. Seleccione YES (Sí) en la pantalla de confirmación.
El ciclo de limpieza no eliminó todas las salpicaduras	Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiadas salpicaduras en las paredes y las puertas del horno: Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. Para las manchas rebeldes se puede utilizar el limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®. Consulte las secciones “Accesorios” y “Ciclo de autolimpieza” para obtener más información.
Surge aire caliente del respiradero del horno	Es normal que surja aire caliente del respiradero del horno. Durante el ciclo de autolimpieza aumenta el flujo de aire. El ventilador de refrigeración puede funcionar durante el ciclo del horno y después de que este finalice, provocando la salida de aire caliente por el respiradero del horno.
Ciclos de precalentamiento prolongados	No todos los ciclos requieren precalentamiento. Consulte las recomendaciones sobre precalentamiento en las instrucciones sobre el ciclo. La mayoría de los ciclos precalientan a 350 °F (177 °C) en 6 minutos. Las temperaturas más elevadas requieren más tiempo. Si se retiran del horno las parrillas que no se utilicen, el precalentamiento puede tardar menos tiempo.
No funciona el ciclo de autolimpieza	La puerta del horno está abierta: Cierre bien la puerta del horno. No se ha ingresado la función: Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”. Se ha seleccionado un ciclo de autolimpieza programada: Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.
Los resultados de la cocción en el horno no son los esperados	La temperatura ajustada era incorrecta: Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable. No se ha precalentado el horno: Consulte la sección “Cómo hornear y asar”. Se han colocado las parrillas de modo inadecuado: Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. No hay suficiente circulación de aire alrededor de los utensilios para hornear: Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. Se ha distribuido el batido de manera despareja en el recipiente: Verifique que el batido esté nivelado en la bandeja. Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio para hornear de color mate u oscuro: Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla a una posición más alta en el horno. Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio para hornear lustroso o de color claro: Mueva la parrilla a una posición más baja en el horno. Se ha usado un tiempo de cocción incorrecto: Ajuste el tiempo de cocción. No se ha cerrado la puerta del horno: Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta. Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción. Al entreabrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos. La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, por lo que los alimentos horneados quedan demasiado dorados en la base: Sitúe la parrilla en una posición del horno más elevada. Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez: Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado. El mando a distancia está activado: Apague el mando a distancia seleccionando el teclado del panel de control dedicado.

ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO

Si requiere servicio técnico

Consulte la garantía.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas especificadas de fábrica. Estas piezas especificadas de fábrica encajarán bien y funcionarán bien porque están hechas con la misma precisión utilizada para construir cada electrodoméstico nuevo de Whirlpool®.

Para encontrar piezas especificadas de fábrica en su zona, llámenos o llame al centro de servicio técnico designado más cercano de Whirlpool.

En EE. UU.

Llame al Customer eXperience Center de Whirlpool sin costo al: **1-866-698-2538** o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.com**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Ventas de piezas de reparación.
- Asistencia al cliente especializada (idioma español, deficiencias de audición, visión limitada, etc.)
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine en cualquier lugar de Estados Unidos. Para localizar una empresa de servicios oficial de Whirlpool en su zona, también puede consultar las páginas amarillas de la guía telefónica.

Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir con sus preguntas o dudas a:

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

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

En Canadá

Llame gratis al Customer eXperience Centre de Canadá:

1-800-807-6777, o visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.ca**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Ventas de piezas de reparación.
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos designados por Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine en cualquier lugar de Canadá.

Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir con sus preguntas o dudas a:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, ON L5N 0B7

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Accesorios

Para pedir accesorios, visite nuestro sitio web en **www.whirlpool.com**.

Bandeja de goteo

Número de referencia W11229219

Bandeja para hornear

Número de referencia W11229218

Estante de alambre

Número de referencia W10886770