BUILT-IN ELECTRIC MICROWAVE OVEN COMBINATION - LOWER OVEN USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new oven at **www.whirlpool.com**. In Canada, register your oven at **www.whirlpool.ca**.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the right-hand side underneath the control panel.

Model Number _____ Serial Number _____

Table of Contents

OVEN SAFETY **2**
OVEN USE **3**
Feature Guide 3
Touch Panel 4
Display 4
Display Navigation 4
Setup and Demo Mode 4
Cooking Methods 4
Favorites 6
Assisted Cooking 6
Tools 7
More Modes 8
Aluminum Foil 9
Positioning Racks and Bakeware 9
Oven Vent(s) 10
Preheating and Oven Temperature 10
Baking and Roasting 10
Broiling 11
Convection Cooking 11
OVEN CARE **12**
Self-Cleaning Cycle 12
Steam Clean 13
General Cleaning 13
Oven Lights 14
TROUBLESHOOTING **14**
ASSISTANCE OR SERVICE **16**
In the U.S.A. 16
Accessories 16
In Canada 16
WARRANTY **17**

W11220322A

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.

For smart enabled ranges and ovens:

- Remote Operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

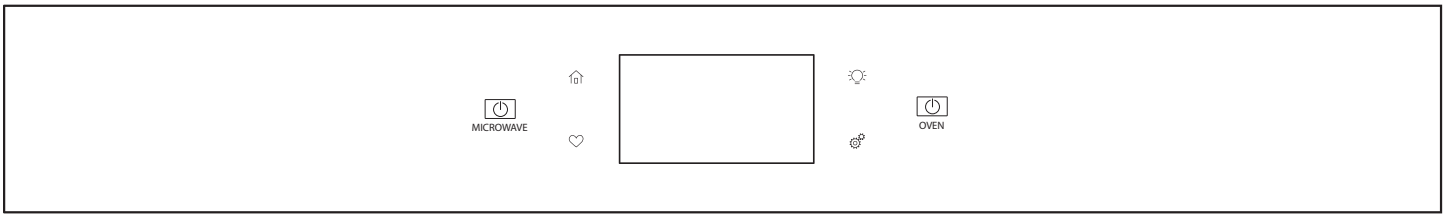
WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

OVEN USE

Feature Guide

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

Control Panel



Keypad	Feature	Instructions
Tools	**Oven Use Functions**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Tools” and “More Modes” sections.
Home	**Home Screen**	If pressed once, the Home keyapd enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen. If pressed twice, the time of day is displayed.
Favorites	**Favorites**	The Favorites keypad allows the user to save the cycles that they use on a frequent basis.
Oven Light	**Oven Cavity Light**	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Oven Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Oven Power/ Cancel OVEN	**Oven Function Power/Cancel**	The Oven Power/Cancel keypad turns the oven on and wakes it from Sleep mode. If the oven is already on, the Oven Power/Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.
Microwave Power/ Cancel MICROWAVE	**Microwave Function**	The Microwave Power/Cancel keypad turns the Microwave on and wakes it from Sleep mode. If the microwave is already on, the Microwave Power/Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.

Touch Panel

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

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

Display

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

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

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into sleep mode and the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain bright.

During use, the display will show menus and the appropriate selections for the options being chosen.

Display Navigation

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

Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.

OR

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

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

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

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

Cooking Methods

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Cooking Method	Feature	Instructions
BAKE	**Baking and Roasting**	**1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select BAKE. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the bake temperature into the keypad. **5.** Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. (Optional) To quickly preheat the oven, see the “Rapid” section for more information. **6.** Press the Oven Cancel keypad when finished.
BROIL	**Broiling**	**1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select BROIL. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the broil temperature into the display screen. **5.** Select START to begin broiling. **6.** Press the Oven Cancel keypad when finished.

Cooking Method	Feature	Instructions
CONVECT BAKE	**Convection Baking**	**1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select CONVECT BAKE. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the convect bake temperature into the display screen. **5.** Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. **OPTIONAL**: To quickly preheat the oven during Convect Bake, see the “Rapid Preheat” section. **6.** Press the Oven Cancel keypad when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
CONVECT BROIL	**Convection Broiling**	**1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select CONVECT BROIL. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the convect broil temperature into the keypad. **5.** Select START. **6.** Press the Oven Cancel keypad when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
CONVECT ROAST	**Convection Roasting**	**1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select CONVECT ROAST. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the convect roast temperature into the keypad. **5.** Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. **6.** Press the Oven Cancel keypad when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section
KEEP WARM	**Keep Warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press the Oven Power keypad. **2.** Select COOKING METHODS. **3.** Select KEEP WARM. **4.** Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the keep warm temperature into the keypad. **5.** Select the Oven Cancel keypad when finished.
RAPID	**Rapid Oven Preheating**	Provides the fastest preheat time for the Bake function. Rapid Preheat is preset to off. **1.** Select RAPID to toggle between turning the rapid preheat off and on. **2.** The current setting will be displayed. **IMPORTANT:** This feature should only be used for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Rapid Preheat. A standard rack should be used for Rapid Preheat. If preheating for the BAKE cycle has already started, Rapid Preheat may be started by selecting Rapid.
DELAY START	**Delayed Start**	Delay Start is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Once the cooking method is selected, input the bake temperature. Select DELAY and follow the prompts on the screen. **NOTE:** Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.
COOK TIME	**Timed Cooking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.

Favorites

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

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

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

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

Assisted Cooking

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

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

NOTE: Traditional bake temperatures will be converted to convection bake temperatures. Convect Bake requires time and temperature input. It also requires preheat.
Traditional roast times will be converted to convection roast times. Convect Roast requires time and temperature input, but preheat is not required.

Some modes will convert standard bake times for convection cooking Input your time and termperature and your screen will convert accordingly.

Assisted Cooking Modes	Food Selections	Tips for Best Results
FROZEN	Frozen Pizza Frozen Pie Frozen Fries Frozen Lasagna Frozen Nuggets Frozen Meals	Frozen foods do not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
POULTRY	Chicken Pieces Whole Chicken	Poultry food items do not require preheat. Insert food right away.
SEAFOOD	Fish Fillet Fish Sticks	Fish fillet and fish sticks require preheat. Insert food when preheat is complete.
BAKED GOODS	Biscuits Croissants	Baked goods require preheat. Insert food when preheat is complete
DESSERTS	Cake Fresh Pie Cookies Frozen Pie	Cake, cookies, and fresh pies require preheat. Insert food when preheat is complete Frozen pie does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature.
PIZZA	Fresh Pizza Frozen Pizza	Fresh pizza requires preheat. Frozen pizza does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
MEAT	Meat Loaf Pork Roast Beef Roast Lamb Roast	Meatloaf requires preheat. Insert food when preheat is complete. Lamb, beef, and pork roasts do not require preheat. Insert food right away,
VEGGIES	Baked Potato Roasted Fresh Veggies	Roasted fresh veggies and baked potatoes do not require preheat. Insert food right way.
CASSEROLES	Casserole Frozen Lasagna	Casseroles do not require preheat. Insert food when preheat is complete. Frozen Lasagna does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake™" section.
SNACKS	N/A	Snacks require preheat. Insert food when preheat is complete.

Tools

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

Select the Tools keypad to view the Tools features:

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

See the “More Modes” section for more information.

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

Preferences

Times and Dates

Set time and date preferences.

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

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

Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

Display Settings

Set the screen brightness.

- Display Brightness

Regional

Set regional preferences.

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

Wi-Fi

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

Info

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

Start Demo Mode

1. Select the Tools keypad.
2. Scroll and select INFO.
3. Select STORE DEMO MODE and select ON.

   NOTE: The display screen will show the time (default screen/ stanby mode).
4. Select the Tools keypad.
5. Select TRY THE PRODUCT or VIEW PRODUCT VIDEOS.

   If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit Demo Mode:

To Exit Demo Mode:

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

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

Temperature Calibration

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

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

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

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

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

To Adjust Oven Temperature Calibration:

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

NOTE: Each oven calibration can be independently set.

Sabbath Mode

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

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

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

Sabbath Mode is not available for the microwave oven.

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

To Enable and Activate Sabbath Mode for Oven:

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

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

To Disable and Exit Sabbath Mode:

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

To Adjust Temperature for Oven:

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

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

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" (13 mm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

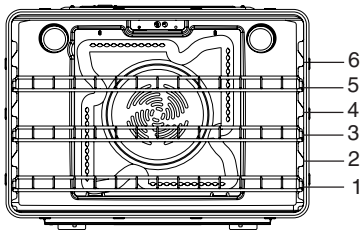
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

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" (13 mm) 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.

Rack Positions: Upper and Lower Oven



Broiling

Food	Rack Position
Most broiling	6

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in position 6. Side 1 should cook for approximately 3 minutes. Side 2 should cook for approximately 3 to 4 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

Traditional Cooking

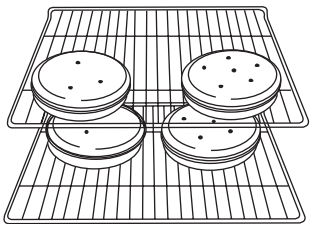
Food	Rack Position
Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking.

Convection Cooking

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

Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks, use rack positions 2 and 5 with the Bake function. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 2" (5.0 cm) of space between the front of the racks and the front of the cakes.



Baking Cookies on Two Racks

For best results when baking cookies on two racks, use rack positions 2 and 5 with the Convection Bake function.

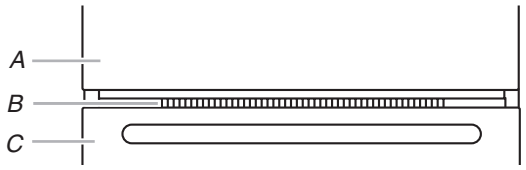
Bakeware

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

Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	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.

Oven Vent(s)



Single and Double Oven

A. Upper oven
B. Oven vent
C. Lower oven

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.

Preheating and Oven Temperature

Preheating

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

Rapid Preheat

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

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

Oven Temperature

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

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

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

Baking and Roasting

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

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

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

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

Frozen Bake™

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

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

Broiling

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

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

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

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

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

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the “Accessories” section for more information.

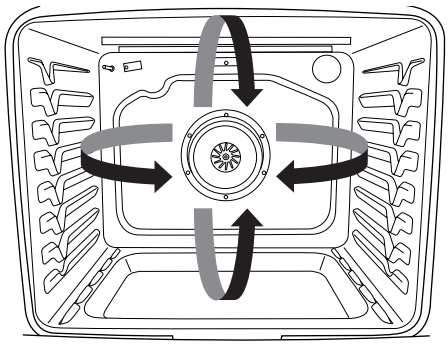
Convection Cooking

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

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

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

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



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

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

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

Convert Time/Temp

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

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, and, on some models, the temperature probe from the oven.
- 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 1½" (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.

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 3 hours for light soil, 4 hours for medium soil, and 5 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 Tools keypad.
2. Select SELF CLEAN.
3. Select type of Self-Cleaning:
   Steam: 1 hour: Clean up after everyday light spills using lower heat and 1¼ cups (295.74 mL) of water.
   High temp: 4 hours: 3 hour cycle and 1 hour cooling.
   High temp: 5 hours: 4 hour cycle and 1 hour cooling.
   High temp: 6 hours: 5 hour cycle and 1 hour cooling.
4. Follow the prompts on the oven display to prepare the oven.
5. Select START to begin the cleaning process.

   OR

   Select DELAY 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 of “To Start Self-Cleaning Cycle,” then:

1. Select DELAY.
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.

Steam Clean

The Steam Clean feature is designed for light oven cavity bottom cleaning on models that have hidden bake in the oven.

Do not use oven cleaners.

Allow the oven to cool to room temperature before using the Steam Clean feature. If your oven cavity is above 200°F (93°C), the Steam Clean feature will not activate until it cools down.

Remove all racks and accessories from the oven cavity.

For best results, use 10 oz (295.7 mL) of distilled or filtered water.

The Steam Clean feature will take approximately 1 hour. A tone will sound at the end of the cycle.

IMPORTANT: Because the water in the oven bottom is hot,do not open the oven door during the Steam Clean cycle.

Touch the Oven Cancel Keypad at any time to end the cycle. The display will return to the time of day.

Helpful Hints

- Once the Steam Clean cycle is complete and the oven is completely cooled, remove all remaining water in the bottom of the oven with a sponge or cloth.
- Wipe any remaining moisture from the oven door interior, oven cavity interior sides, and cooktop.
- Use a soft brush or nylon scrubber to wipe the oven interior. This may help with more stubborn stains.
- It is recommended to use distilled or filtered water, as tap water may leave mineral deposits on the oven bottom. Use a cloth soaked with vinegar or lemon juice to remove any mineral deposits that may be left after the Steam Clean cycle.
- If the oven is heavily soiled, use the Self-Cleaning cycle. The Steam Clean cycle may be used first to eliminate most of the debris, resulting in a more effective self-cleaning.

To Steam Clean:

1. Open the oven door of the selected oven and remove all racks and accessories from the oven cavity.
2. Pour 10 oz (295.7 mL) of distilled or filtered water into the oven bottom. Then close the oven door.
3. Touch the Tools keypad.
4. Select STEAM CLEAN.
5. Select START.
6. After approximately 1 hour, a tone will sound to signal the end of the cycle. Touch the Oven Cancel Keypad to clear the display.
7. When the oven is completely cooled, remove any excess water with a sponge or cloth and wipe down oven interior. If needed, use a non-scratch copper scrubbing pad to remove stubborn soils.

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, 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-watt 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. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
4. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
5. Replace bulb, and then bulb cover, by turning clockwise.
6. 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 page in these instructions, or visit **producthelp.www.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.
Oven temperature too high or too low	**Oven temperature needs adjustment:** See the “Temperature Calibration” section.
Display shows messages	**Power failure:** On some models, reset the clock if needed. See “Preferences” in the “Tools” section. **Error code (display shows letter followed by number):** Press the Cancel keypad to clear the display. If it reapears, call for service. See the “Warranty” section for contact information. **Demo Mode (product is in Demo Mode):** See “To Exit Demo Mode” in the “Tools” section.
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.
Convection fan runs during Bake function	It is normal for the convection fan and element to operate during Bake mode to enhance performance and heat distribution.
Long preheat times	Not all cycles require preheating. See cycle instructions for preheat recommendations. Most cycles preheat to 350°F (177°C) in 12 to 17 minutes. Higher temperatures will take more time. Removing unused oven racks prior to preheating can help reduce preheat time.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
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. **On double oven models, one oven is self-cleaning:** When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.
Oven cooking results not what expected	**The set temperature was incorrect:** Double-check the recipe in a reliable cookbook. **Oven temperature needs adjustment:** See “Temperature Calibration” in the “More Modes” section. **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.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check the "Troubleshooting" section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

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

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

If you have any problems or questions, call Whirlpool Corporation Connected Appliances at **1-866-333-4591**.

Our consultants provide assistance with:

- Scheduling of service. Whirlpool appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in the United States.
- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local Whirlpool appliance dealers.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to Whirlpool 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

If you have any problems or questions, call Whirlpool Corporation Connected Appliances at **1-866-333-4591**.

Our consultants provide assistance with:

- Scheduling of service. Whirlpool appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in Canada.
- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local Whirlpool appliance dealers.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.

For further assistance:

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

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence

Accessories

Accessories U.S.A.

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

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240

Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Microwave Steamer

Order Part Number 8205262RB

30" (76.2 cm) FIT Kit Vent Trim for Combo Ovens

Order Part Number W10495947

27" (68.5 cm) FIT Kit Vent Trim for Combo Ovens

Order Part Number W10495945

Combo Oven Microwave Side Trim Kit

Order part Number W10536162

WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide or visit www.whirlpool.com/product_help.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Whirlpool Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

Whirlpool Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-253-1301. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine whether another warranty applies.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Whirlpool parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or Propane gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Whirlpool.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Whirlpool servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Whirlpool makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Whirlpool or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

11/14

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU FOUR INFÉRIEUR DE L'ENSEMBLE FOUR À MICRO-ONDES/FOUR ENCASTRÉ ÉLECTRIQUE

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez la cuisinière sur **www.whirlpool.ca.**

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ceux-ci se trouvent sur le côté droit sous le tableau de commande.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Table des matières

SÉCURITÉ DU FOUR 19
UTILISATION DU FOUR 20
Guide des caractéristiques 20
Panneau tactile 21
Affichage 21
Affichage du menu 21
Mode de paramétrage et de démonstration 21
Méthodes de cuisson 21
Favoris 23
Cuisson assistée 23
Outils 24
Plus de modes 25
Papier d'aluminium 26
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four 26
Évents du four 27
Préchauffage et température du four 27
Cuisson au four et rôtissage 27
Cuisson au gril 28
Cuisson par convection 28
ENTRETIEN DU FOUR 29
Programme d'autonettoyage 29
Nettoyage à la vapeur 30
Nettoyage général 30
Lampes du four 31
DÉPANNAGE 31
ASSISTANCE OU SERVICE 33
Aux É.-U. 33
Accessoires 33
Au Canada 33
GARANTIE 34

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- Installation correcte – S'assurer que le four est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où le four est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements adaptés – Les vêtements pendants ou non ajustés ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise le four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce du four sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Entreposage dans le four – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans le four.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousseux.
- Utiliser uniquement des mitaines sèches – Les mitaines humides ou trempées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher des éléments chauffants et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- Ouvrir la porte lentement – Laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place un plat.
- Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Garder dégagés les conduits de ventilation du four.
- Position des grilles du four – toujours placer les grilles à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser la poignée entrer en contact avec l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures – les ouvertures de ventilation et les surfaces autour de ces ouvertures, les portes du four et les hublots de portes font partie de ces surfaces.

Pour les fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint – Le joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de nettoyants à four – Aucun nettoyant commercial ou revêtement de protection pour four d'aucune sorte ne devrait être utilisé dans le four ou près de ses parties.
- Ne nettoyer que les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage – Enlever la lèchefrite et les autres ustensiles.

Pour les cuisinières et fours intelligents :

- Utilisation à distance – Cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

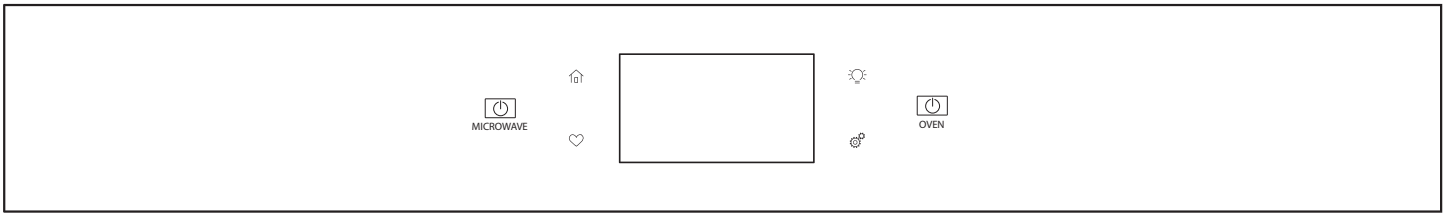
AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

UTILISATION DU FOUR

Guide des caractéristiques

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

Tableau de commande



Clavier	Fonction	Instructions
Outils	**Fonction d'utilisation du four**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir les sections "Outils" et "Plus de modes".
Accueil	**Écran d'accueil**	En appuyant une fois, l'utilisateur peut accéder à l'écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée. L'heure est affichée en appuyant deux fois.
Favoris	**Favoris**	Le clavier des favoris permet à l'utilisateur de sauvegarder les programmes qu'il utilise le plus souvent.
Lampe du four	**Lampe de la cavité du four**	La lampe du four est commandée à l'aide du tableau de commande du four. La porte du four étant fermée, appuyer sur la touche de la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Four alimentation/ annulation OVEN	**Alimentation/ annulation des fonctions du four**	La touche four alimentation/annulation du four met le four en marche ou le réveille lorsqu'il est en mode veille. S'il est déjà en marche, cette touche annule toute fonction du four, sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage des touches.
Four à micro-ondes Alimentation/ annulation MICROWAVE	**Fonctions du four à micro-ondes**	La touche four à micro-ondes alimentation/annulation du four à micro-ondes met le four en marche ou le réveille lorsqu'il est en mode veille. S'il est déjà en marche, cette touche annule toute fonction du four à micro-ondes, sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage des touches.

Panneau tactile

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

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

Affichage

L'affichage sert à la fois aux menus et commandes de fonctionnement du four. L'écran tactile permet de faire défiler les menus du four. L'affichage est très sensible; il suffit d'un léger toucher pour l'activer et sélectionner les commandes.

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

Après environ 2 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste lumineux.

Au cours de l'utilisation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour les options choisies.

Affichage du menu

Si le four est fermé, appuyer sur Oven Power (alimentation) ou sur les flèches vers le haut ou le bas pour activer le menu. À partir de cet écran, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être réglées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Mode de paramétrage et de démonstration

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

OU

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

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

   FACULTATIF : Sélectionner VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit) pour afficher une vidéo sur la façon de naviguer et d'interagir avec le produit et d'explorer Voice Control (commande vocale).
4. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
5. Sélectionner la touche outils.

Pour quitter le mode Demo (démonstration), voir la section "Outils".

Méthodes de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Méthodes de cuisson	Fonction	Instructions
BAKE (cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur la touche alimentation du four. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner BAKE (cuisson). **4.** Sélectionner la température souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson à l'aide du clavier. **5.** Sélectionner START (démarrer) pour commencer le préchauffage. Une tonalité se fait entendre une fois le préchauffage terminé. **OPTIONNELLE**: Consulter la section "Rapide" pour obtenir plus d'information sur le préchauffage rapide du four. **6.** Appuyer sur la touchem annulation une fois l'opération terminée.
BROIL (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur la touche alimentation du four. **2.** Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). **3.** Sélectionner BROIL (cuisson au gril). **4.** Sélectionner la température souhaitée en naviguant vers la gauche et la droite ou manuellement à l'aide de la grille située dans le coin supérieur droit pour saisir la température de cuisson au gril à l'aide de l'affichage. **5.** Sélectionner START (démarrer) pour commencer la cuisson au gril. **6.** Appuyer sur la touche annulation une fois l'opération terminée.

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

Favoris

La fonction des favoris sauvegarde le mode et la température du four pour vos recettes préférées.

Au fur et à mesure que l'outil Favoris est utilisé, cet appareil affinera et adaptera les suggestions concernant les envies/besoins alimentaires de l'utilisateur.

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

Pour sauvegarder une recette, sélectionner la touche Favorites (favoris) (icône du coeur) et suivre les étapes à l'écran pour personnaliser les favoris.

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

Cuisson assistée

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

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

REMARQUE : Les températures de cuisson traditionnelles seront converties en températures de cuisson par convection. La cuisson au four par convection nécessite des entrées de durée et de température. Elle nécessite également un préchauffage.

Les durées traditionnelles de rôtissage seront converties en durées de rôtissage par convection. Le rôtissage par convection nécessite des entrées de durée et de température, mais le préchauffage n'est pas nécessaire.

Certains modes convertiront les durées de cuisson standard pour la cuisson par convection. Entrer la durée et la température et l'écran convertira les données en conséquence.

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

Outils

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

Sélectionner le clavier des outils pour afficher les outils :

- Activation à distance
- Minuterie de cuisine
- Éclairage
- Autonettoyage
- Silence
- Verrouillage des commandes

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

Outils	Sélections disponibles
Activation à distance	Sélectionner REMOTE ENABLE (activation à distance) pour pouvoir utiliser l'appli Whirlpool®. **REMARQUE :** L'activation à distance se ne ferme pas lorsque la porte est ouverte. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus de l'appareil.
Minuterie de cuisine	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. **1.** Sélectionner KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). **2.** Entrer manuellement le temps désiré. **3.** Sélectionner START (mise en marche). **4.** Sélectionner annulation pour mettre fin à la minuterie de cuisine.
Éclairage	Sélectionner la touche lampe pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Plateau rotatif	Mettre en marche/arrêter le plateau rotatif.
Autonettoyage	L'option d'autonettoyage n'est pas disponible pour le four à micro-ondes. Pour plus de renseignements, consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
Silence	Sélectionner la touche de sourdine pour activer ou désactiver le son.
Verrouillage des commandes	Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches alimentation du four/four à micro-ondes, outils et lampe du four fonctionnent. Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé. **Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :** **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Sélectionner CONTROL LOCK (verrouillage des commandes). **3.** "Control Lock" s'affiche. **4.** Naviguer vers le haut pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

Préférences

Heures et dates

Régler les préférences pour l'heure et la date.

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

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

Volume sonore

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Minuteries et alertes
- Boutons et effets

Réglages de l'écran

Régler la luminosité de l'écran.

- Luminosité de l'affichage

Régional

Régler les préférences régionales.

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

Wi-Fi

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

Info

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

Démarrer le mode Demo (démonstration)

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

   REMARQUE: L'écran affiche l'heure.
4. Sélectionner la touche outils.
5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) ou VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit).

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

Pour quitter le mode de démonstration

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

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

Plus de modes

Calibrage de température

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

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

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

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

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

Ajustement du calibrage de la température du four :

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

REMARQUE : Chaque calibrage de four peut être indépendamment réglé.

Mode Sabbat

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

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

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

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

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

Pour activer le mode Sabbat du four :

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

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

Pour désactiver et sortir du mode Sabbat :

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

Pour régler la température du four :

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

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

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2" (13 mm) plus grand que le plat et que les bords sont relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

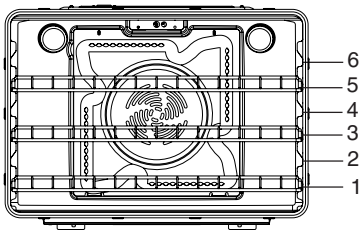
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas le brûleur de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins 1/2" (1,3 cm) entre le plat et l'élément chauffant.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.

Positions de grille : Fours du haut et du bas



Cuisson au gril

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

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 6. On doit cuire le 1er côté pendant environ 3 minutes. La cuisson du 2e côté devrait prendre entre 3 et 4 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

Cuisson traditionnelle

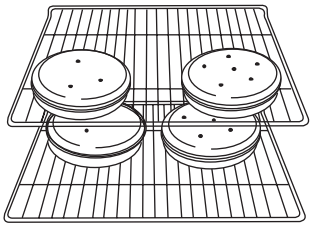
Aliment	Position de grille
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3 pour une cuisson au four sur une seule grille; 2 et 5 pour une cuisson au four sur plusieurs grilles.

Cuisson par convection

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

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur deux grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur deux grilles, utiliser les grilles 2 et 5 avec la fonction de cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. Prévoir un espace d'au moins 2" (5,0 cm) entre le bord avant des grilles et le bord avant des gâteaux.



Cuisson au four de biscuits sur deux grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur deux grilles, utiliser les grilles 2 et 5 avec la fonction de cuisson au four par convection.

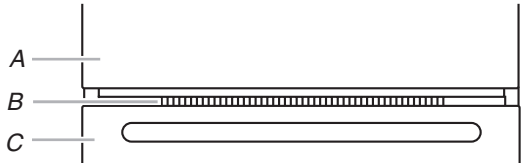
Ustensiles de cuisson

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

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

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

Évent(s) du four



Four simple et double

A. Four supérieur
B. Évent du four
C. Four inférieur

Le ou les évent(s) du four ne doivent être ni obstrués ni couverts, car ils permettent l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement. En outre, l'évent inférieur ne doit être ni obstrué ni couvert, car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson, de nettoyage et de refroidissement.

Préchauffage et température du four

Préchauffage

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

Préchauffage rapide

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

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

Température du four

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

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

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

Cuisson au four et rôtissage

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

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

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

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

Frozen Bake™

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

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

Cuisson au gril

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

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

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

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

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

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

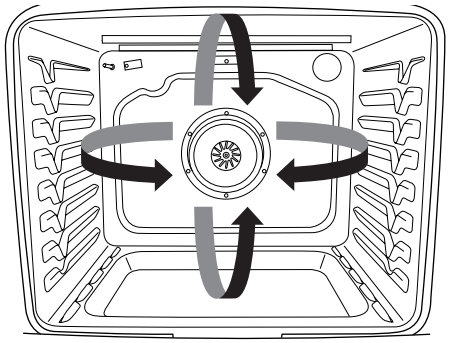
Cuisson par convection

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

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

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

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



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

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

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

Conversion temps/température

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

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évents du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, les grilles et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté Ne pas laisser d'eau, de nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci est normal et n'affecte pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 h pour les saletés légères, 4 h pour les saletés moyennes, et 5 h pour les saletés moyennes à intenses.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

REMARQUE : Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à 2 vitesses. Pendant le programme d'autonettoyage, les ventilateurs fonctionneront à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air chaud par les évents du four. Une augmentation du bruit peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'au refroidissement du four.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas. Lorsque le four est verrouillé, les portes du four ne peuvent être ouvertes. Pour éviter d'endommager les portes, ne pas les forcer ouvertes lorsqu'elles sont verrouillées.

1. Appuyer sur la touche outils.
2. Sélectionner SELF CLEAN (autonettoyage).
3. Sélectionner le type d'autonettoyage :
   Vapeur : 1 heure : Nettoyer après de légers déversements quotidiens à l'aide de la chaleur inférieure et de 1¼ tasse (295,74 ml) d'eau.
   Température élevée : 4 heures : Programme de 3 heures + 1 heure de refroidissement.
   Température élevée : 5 heures : Programme de 4 heures + 1 heure de refroidissement.
   Température élevée : 6 heures : Programme de 5 heures + 1 heure de refroidissement.
4. Suivre les directives à l'écran pour préparer le four.
5. Sélectionner START (mise en marche) pour commencer le processus de nettoyage.

   OU

   Sélectionner DELAY (mise en marche différée) pour commencer le programme d'autonettoyage à un autre moment. Voir la section "Mise en marche différée du programme d'autonettoyage".

   Les portes du four se verrouillent automatiquement.

   REMARQUE : La porte peut ne pas se verrouiller immédiatement après la mise en marche du programme d'autonettoyage.

   Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.
6. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Mise en marche différée du programme d'autonettoyage :

Suivre les étapes 1 à 4 de la section "Démarrage du programme d'autonettoyage", puis :

1. Sélectionner DELAY (mise en marche différée).
2. Sélectionner l'heure de départ du programme d'autonettoyage en naviguant de gauche à droite.
3. Sélectionner START DELAY(démarrer la mise en marche différée).

   Les portes du four vont se verrouiller automatiquement après le début du compte à rebours.

   Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.

4. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer la sur touche annulation de la fonction d'alimentation du four. Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Nettoyage à la vapeur

La fonction de nettoyage à la vapeur est conçue pour effectuer un nettoyage léger de la cavité du four du bas pour les modèles muni d'un élément de cuisson au four non visible.

Laisser le four refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage à la vapeur. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200 °F (93 °C), la fonction de nettoyage à la vapeur ne s'active pas. Elle attendra que la température soit moins élevée.

Retirer toutes les grilles et tous les accessoires de la cavité du four.

Pour de meilleurs résultats, utiliser 10 oz (295,7 ml) d'eau distillée ou filtrée.

La fonction de nettoyage à la vapeur fonctionne pendant environ 1 heure. Un signal sonore sera émis à la fin du programme.

IMPORTANT : Parce que l'eau dans le fond du four est chaude, ne pas ouvrir la porte du four pendant le programme de nettoyage à la vapeur.

Appuyer sur la touche annulation de la fonction d'alimentation du four à tout moment pour mettre fin au programme. L'affichage de l'heure est rétabli.

Conseils utiles

- Une fois le programme de nettoyage à la vapeur terminé et le four complètement refroidi, essuyer l'eau restante dans le fond du four à l'aide d'une éponge ou d'un linge.
- Essuyer toute humidité présente dans l'intérieur du four, les parois latérales internes de la cavité du four et la table de cuisson.
- Utiliser une brosse à poils doux ou un ustensile de récurage en nylon pour essuyer l'intérieur du four. Ceci pourra être utile pour les taches les plus tenaces.
- Il est recommandé d'utiliser une eau distillée ou filtrée, car l'eau du robinet peut laisser des dépôts minéraux sur le fond du four. Utiliser un linge imbibé de vinaigre ou de jus de citron pour retirer tout dépôt de minéraux qui peut être présent après le programme de nettoyage à la vapeur.
- Si le four est très sale, utiliser le programme d'autonettoyage. Le programme de nettoyage à la vapeur peut être utilisé pour éliminer la majorité des débris, ce qui rendre le programme d'autonettoyage plus efficace.

Nettoyage à la vapeur :

1. Ouvrir la porte du four sélectionné et retirer les grilles et accessoires de la cavité.
2. Verser 10 oz (295,7 ml) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four. Fermer ensuite la porte du four.
3. Appuyer sur la touche outils.
4. Sélectionner STEAM CLEAN (nettoyage à la vapeur).
5. Sélectionner START (mise en marche).
6. Après environ 1 heure, une tonalité résonnera pour signaler que le programme est terminé. Appuyer sur la touche annulation de la fonction d'alimentation du four pour effacer l'affichage.
7. Lorsque le four a complètement refroidi, éponger l'excédant d'eau à l'aide d'une éponge ou d'un linge, puis essuyer l'intérieur du four. Au besoin, utiliser un tampon à récurer en cuivre non abrasif pour retirer les souillures tenaces.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, consulter la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web au **www.whirlpool.com.** Au Canada, consulter la section du service à la clientèle au **www.whirlpool.ca**.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les éclaboussures d'alimentaires acides, comme le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyées dès que le four a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
  Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers — numéro de pièce W10355010 (non fourni) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® – numéro de pièce W10355016 :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter tout dommage, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (non fourni) :
  Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.

CAVITÉ DU FOUR ET INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées une fois le four refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :
  Voir d'abord la section "Programme d'autonettoyage".
- Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules normales de 25 W pour appareil ménager. Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est froid et que les commandes sont désactivées.

Pour replacer :

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Ouvrir la porte du four.
3. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
4. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer de la douille.
5. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
6. Rétablir l'alimentation électrique.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel, ou visitez le site Internet visit **www.whirlpool.ca**

Il est possible d'adresser ses commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Aux États-Unis :

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

Au Canada :

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

Ne pas oublier d'indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Problème	Causes et solutions possibles
Rien ne fonctionne	**Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert :** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Le four ne fonctionne pas	**Le verrouillage des commandes est activé :** "Control Lock" s'affiche à l'écran. Naviguer vers le haut pour déverrouiller. **Le mode Sabbat est activé :** Voir la section "Mode Sabbat". **Sur les modèles à double four, l'un des fours est en cours d'autonettoyage :** Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut être ni réglé ni allumé.
La température du four est trop élevée ou trop basse	**Il faut régler la température du four :** Voir la section "Calibration de la température du four".
Des messages s'affichent	**Panne de courant:** Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la rubrique "Préférences" dans la section "Outils". **Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro).** Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'affichage. S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements. **Mode de démonstration (l'appareil est en mode de démonstration) :** Voir la section "Outils" pour quitter le mode de démonstration.
Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures	**Plusieurs programmes de cuisson avant un programme de nettoyage ou éclaboussures sur les parois et la porte du four.:** Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Un nettoyant pou la cuisine et les électroménagers affresh® peut être utilisé pour les taches tenaces. Voir les sections "Accessoires" et "Programme d'autonettoyage" pour plus d'informations.
De l'air chaud sort de l'évent du four	Il est normal que de l'air chaud sorte de l'évent du four. Durant un programme d'autonettoyage, le débit d'air augmente. Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner aussi bien durant un programme du four qu'après la fin du programme, ce qui évacue l'air chaud par l'évent du four.
Le ventilateur de convection fonctionne pendant la fonction de cuisson au four	Il est normal que le ventilateur de convection et l'élément de convection se mettent en marche durant la fonction de cuisson au four pour améliorer la performance et la distribution de chaleur.

Problème	Causes et solutions possibles
Longues durées de préchauffage	Certains programmes ne nécessitent pas de préchauffage. Voir les instructions de programme pour connaître les recommandations en ce qui concerne le préchauffage. La plupart des programmes préchauffent à 350 °F (177 °C) en 12 à 17 minutes. Cette durée augmente pour des températures plus élevées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	**La porte du four est ouverte :** Fermer la porte du four complètement. **La fonction n'a pas été entrée :** Voir la section "Programme d'autonettoyage". **Un programme d'autonettoyage minuté a été réglé :** Voir la section "Programme d'autonettoyage". **Sur les modèles à double four, l'un des fours est en cours d'autonettoyage :** Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé sur un programme d'autonettoyage.
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	**La température programmée est inexacte :** Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable. **Il faut régler la température du four :** Consulter le point "Calibrage de température" de la section "Plus de modes". **Le four n'a pas été préchauffé :** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage". **Les grilles ont été positionnées de façon inappropriée :** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **La circulation d'air est insuffisante autour des ustensiles de cuisson au four :** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". **La pâte est distribuée de façon inégale dans le plat :** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat. **Brunissage plus foncé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four plus ternes ou plus foncés :** Diminuer la température du four de 25 °F (15 °C) ou déplacer la grille plus haut dans le four. **Brunissage moins prononcé des aliments à cause d'ustensiles de cuisson au four brillants ou plus clairs :** Déplacer la grille à une position moins élevée dans le four. **Une durée de cuisson incorrecte a été utilisée :** Régler la durée de cuisson. **La porte du four n'a pas été fermée :** Vérifier que les ustensiles de cuisson au four n'empêchent pas la porte de se fermer. **La porte du four a été ouverte durant la cuisson :** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues. **La grille est trop proche du brûleur de cuisson, ce qui fait que les éléments cuits au four sont trop bruns à la base :** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four. **Les croûtes de tarte brunissent trop tôt :** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez consulter la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d’une intervention de dépannage. Pour de l’aide supplémentaire, suivre les instructions ci-dessous.

Avant d’appeler, avoir à portée de la main la date d’achat et les numéros de modèle et de série complets de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Pour des pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’utiliser seulement des pièces de remplacement FSP®. Les pièces de rechange FSP® d’origine conviendront bien et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour fabriquer chaque nouvel appareil Whirlpool®.

Pour savoir où trouver des pièces FSP® dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par Whirlpool le plus proche.

Aux É.-U.

Si vous avez des problèmes ou des questions, appelez Whirlpool Corporation Connected Appliances au **1-866-333-4591**.

Nos consultants peuvent vous aider sur les points suivants :

- Programmation d’une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par la gamme des appareils électroménagers Whirlpool sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d’appareils ménagers.
- Références aux revendeurs Whirlpool locaux.
- Renseignements sur l’installation.
- Procédés d’utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).

Pour plus d’assistance :

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à Whirlpool en soumettant toute question ou problème à :

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

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

Au Canada

Si vous avez des problèmes ou des questions, appelez Whirlpool Corporation Connected Appliances au **1-866-333-4591**.

Nos consultants peuvent vous aider sur les points suivants :

- Programmation d’une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par la gamme des appareils électroménagers Whirlpool sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout au Canada.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d’appareils ménagers.
- Références aux revendeurs Whirlpool locaux.
- Procédés d’utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.

Pour plus d’assistance :

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez écrire à Whirlpool en soumettant toute question ou problème à :

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée

Accessoires

Accessoires É.-U.

Pour commander des accessoires, visiter le **www.whirlpool.com/cookingaccessories**

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander le numéro de pièce 4396923

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander le numéro de pièce W10123240

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander le numéro de pièce W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander le numéro de pièce W10355010

Cuiseur-vapeur du four à micro-ondes

Commander la pièce numéro 8205262RB

Trousse de garniture d’évent FIT 30 (76,2 cm) po pour fours combinés

Commander le numéro de pièce W10495947

Trousse de garniture d’évent FIT 27 (68,5 cm) po pour fours combinés

Commander le numéro de pièce W10495945

Trousse de garniture latérale pour les combinés four/four à micro-ondes

Commander le numéro de pièce W10536162

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, ou rendez-vous sur le site http://www.whirlpool.ca.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Whirlpool. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

Centre d'eXpérience de la clientèle Whirlpool

Aux É.-U., composer le 1-800-253-1301. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Whirlpool") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consomptibles (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Whirlpool non authentiques.
6. Conversion des produits du gaz naturel ou du gaz propane.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Whirlpool.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Whirlpool autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Whirlpool décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Whirlpool ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

11/14

COMBINACIÓN DE HORNO Y MICROONDAS ELÉCTRICO INTEGRADO. INSTRUCCIONES DEL USUARIO PARA EL HORNO INFERIOR

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su nuevo horno en **www.whirlpool.com**. En Canadá, registre su horno en **www.whirlpool.ca**.

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto; Pueden encontrarse del lado derecho debajo del panel de control.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DEL HORNO 36
USO DEL HORNO 37
Guía de características 37
Panel táctil 38
Pantalla 38
Navegación de la pantalla 38
Configuración y modo de demostración 38
Métodos de cocción 38
Favoritos 40
Cocción asistida 40
Herramientas 41
Más modos 42
Papel de aluminio 43
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear 43
Ventilaciones del horno 44
Precalentamiento y temperatura del horno 44
Cómo hornear y asar 44
Asar a la parrilla 45
Cocción por convección 45
CUIDADO DEL HORNO 46
Ciclo de autolimpieza 46
Limpieza con vapor 47
Limpieza general 47
Luces del horno 48
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 48
ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO 50
En los EE. UU. 50
Accesorios 50
En Canadá 50
GARANTÍA 51

SEGURIDAD DEL HORNO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

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 alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted 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 — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

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 IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar el horno, siga 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. Jamás se les debe permitir que se sienten ni se paren en parte alguna 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 servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- 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 sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- 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 se debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarrador de ollas entre en contacto con el elemento calefactor caliente en el 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 toquen los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. 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 cierre hermético. Deberá tenerse cuidado de no frotar, dañar ni 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.

Para cocinas y hornos inteligentes habilitados:

- Operación remota: Este electrodoméstico es configurable para autorizar la operación remota en cualquier momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, en o cerca de la superficie del electrodoméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

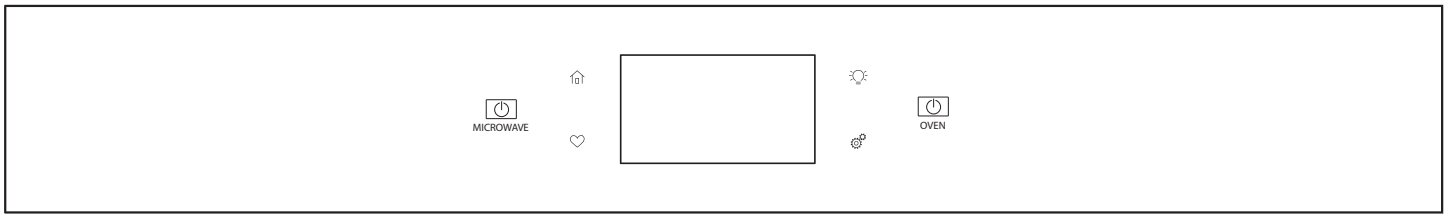
ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

USO DEL HORNO

Guía de características

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

Panel de control



Tecla	Característica	Instrucciones
Herramientas	**Funciones para usar el horno**	Permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según las necesidades. Vea la sección “Herramientas" y "Más modos”.
Inicio	**Pantalla principal**	Si se presiona una vez, permite que el usuario regrese a la pantalla“Métodos de cocción” y “Cocción asistida”. Si se presiona dos veces, aparece la hora del día.
Favoritos	**Favoritos**	La tecla favoritos permite que el usuario guarde los ciclos que usa con mayor frecuencia.
Luz	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno está controlada por un botón que está en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón de la luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
Encendido del horno/Cancelar OVEN	**Encender/ cancelar la función del horno**	La tecla encender/cancelar horno enciende el horno y lo activa si está en modo de suspensión. Si el horno ya está encendido, la tecla encender/cancelar horno detiene todas las funciones del horno, excepto las de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).
Encender/ cancelar horno de microondas MICROWAVE	**Funcionamiento del microondas**	La tecla encender/cancelar horno de microondas enciende el horno de microondas y lo activa si está en modo de suspensión. Si el horno de microondas ya está encendido, la tecla encender/cancelar horno de microondas detiene todas las funciones del horno, excepto las de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).

Panel táctil

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

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

Pantalla

La pantalla es para el menú y los controles de funciones del horno y del microondas. La pantalla táctil permite desplazarse por los menús del horno. La pantalla es muy sensible y se activa y controla con un toque apenas ligero.

Cuando hay un horno en uso, la pantalla muestra el reloj, el modo, la temperatura del horno, el temporizador de cocina y el temporizador del horno, si está ajustado. Si el temporizador del horno no está ajustado, puede ajustarlo en esta pantalla.

Después de aproximadamente 2 minutos de inactividad, la pantalla entrará al modo de suspensión y se atenuará. Cuando el horno está funcionando, la pantalla permanece brillante.

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

Navegación de la pantalla

Si el horno está apagado, toque la tecla Oven Power (Encendido del horno) o Upper/Lower (Superior/Inferior) para que el horno deseado active el menú. Desde esta pantalla pueden activarse todos los programas de cocción automática, pueden ajustarse todos los programas de cocción manual y se puede acceder a instrucciones, preparación y consejos.

Configuración y modo de demostración

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

O BIEN

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

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

   OPCIONAL: Seleccione VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto) para ver un video sobre cómo navegar e interactuar con el producto y examinar el control de voz.
4. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
5. Seleccione las herramientas (el icono con un engranaje).

Para salir del modo de demostración, vea la sección “Herramientas”.

Métodos de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Método de cocción	Característica	Instrucciones
BAKE (Hornear)	**Para hornear y asar**	**1.** Presione el botón encendido del horno. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione BAKE (Hornear). **4.** Para seleccionar la temperatura deseada, desplácese de izquierda a derecho o bien seleccione manualmente la cuadrícula de la esquina superior derecha e introduzca la temperatura de horneado con el teclado. **5.** Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Se oirá un tono cuando el precalentado se complete. (Opcional) Para precalentar el horno con rapidez, vea la sección “Rápido” para buscar más información. **6.** Presione la tecla cancelar el horno cuando haya finalizado.
BROIL (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione el botón encendido del horno. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione BROIL (Asar a la parrilla). **4.** Para seleccionar la temperatura deseada, desplácese de izquierda a derecho o bien seleccione manualmente la cuadrícula de la esquina superior derecha e introduzca la temperatura de asar a la parrilla en la pantalla. **5.** Seleccione START (Inicio) para empezar a asar a la parrilla. **6.** Presione la tecla cancelar el horno cuando haya finalizado.

Método de cocción	Característica	Instrucciones
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	**Hornear por convección**	**1.** Presione el botón encendido del horno. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione CONVECT BAKE (Hornear por convección). **4.** Para seleccionar la temperatura deseada, desplácese de izquierda a derecho o bien seleccione manualmente la cuadrícula de la esquina superior derecha e introduzca la temperatura de hornear por convección en la pantalla. **5.** Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Se oirá un tono cuando el precalentado se complete. **OPCIONAL**: Para precalentar el horno rápidamente durante el horneado por convección, vea la sección “Precalentado rápido”. **6.** Presione la tecla cancelar el horno cuando haya finalizado. Para obtener más información, vea la sección “Cocción por convección”.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	**Asar a la parrilla por convección**	**1.** Presione el botón encendido del horno. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección). **4.** Para seleccionar la temperatura deseada, desplácese de izquierda a derecho o bien seleccione manualmente la cuadrícula de la esquina superior derecha e introduzca la temperatura de asado a la parrilla por convección con el teclado. **5.** Seleccione START (Inicio). **6.** Presione la tecla Cancelar el horno cuando haya finalizado. Para obtener más información, vea la sección “Cocción por convección”.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	**Asar por convección**	**1.** Presione el botón encendido del horno. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione CONVECT ROAST (Asar por convección). **4.** Para seleccionar la temperatura deseada, desplácese de izquierda a derecho o bien seleccione manualmente la cuadrícula de la esquina superior derecha e introduzca la temperatura de asado por convección con el teclado. **5.** Seleccione START (Inicio) para empezar a precalentar. Se oirá un tono cuando el precalentado se complete. **6.** Presione la tecla cancelar el horno cuando haya finalizado. Para obtener más información, vea la sección “Cocción por convección”.
KEEP WARM (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Presione el botón encendido del horno. **2.** Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). **3.** Seleccione KEEP WARM (Mantener caliente). **4.** Para seleccionar la temperatura deseada, desplácese de izquierda a derecho o bien seleccione manualmente la cuadrícula de la esquina superior derecha e introduzca la temperatura para mantener caliente con el teclado. **5.** Seleccione la tecla cancelar el horno cuando haya finalizado.
RAPID (rápido)	**Precalentamiento rápido del horno**	Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de horneado. El Precalentamiento rápido está prefijado como apagado. **1.** Seleccione RAPID (rápido) para cambiar entre el encendido y el apagado del precalentamiento rápido. **2.** Aparecerá el ajuste actual. **IMPORTANTE**: Esta función debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán retirarse antes de utilizar el precalentamiento rápido. Deberá usarse una parrilla estándar para Precalentamiento rápido. Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo de HORNEADO, puede ponerse en marcha el precalentamiento rápido con la selección de dicha función.
DELAY START (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	El Delay Start (inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que terminará una función del horno con inicio diferido. Cuando haya seleccionado el método de cocción, introduzca la temperatura del horno. Seleccione DELAY (diferido) y siga las instrucciones en pantalla. **NOTA**: Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente.

Favoritos

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

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

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

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

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

Cocción asistida

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

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

NOTA: Las temperaturas de horneado tradicionales se convertirán en temperaturas de horneado de convección. Convect Bake (Horneado de convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura También debe precalentar el horno.

Los tiempos tradicionales para asar se convertirán en tiempos para asar por convección. Convect Roast (Asado por convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura, pero no es necesario que precaliente el horno.

Algunos modelos convierten los tiempos de horneado estándar para la cocción por convección. Ingrese su tiempo y temperatura y su pantalla los convertirá según corresponda.

Modos de cocción asistida	Selecciones de alimentos	Consejos para obtener resultados óptimos
FROZEN (Congelado)	■ Pizza congelada ■ Empanada congelada ■ Papas fritas congeladas ■ Lasaña congelada ■ Nuggets congelados ■ Comidas congeladas	Los alimentos congelados no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección "Frozen Bake™".
POULTRY (Pollo)	■ Presas de pollo ■ Pollo entero	Los alimentos de pollo no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
SEAFOOD (Mariscos)	■ Filete de pescado ■ Palitos de pescado	Los filetes de pescado y palitos de pescado requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.
BAKED GOODS (Alimentos horneados)	■ Galletas ■ Medialunas	Los alimentos horneados requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.
DESSERTS (Postres)	■ Pastel ■ Pastel fresco ■ Galletas ■ Empanada congelada	Los pasteles, galletas y pasteles frescos requieren precalentar el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. Las empanadas congeladas no requieren que precaliente el horno. Introduzca los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante.
PIZZA	■ Pizza fresca ■ Pizza congelada	La pizza fresca requiere que precaliente el horno. La pizza congelada no requiere que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección "Frozen Bake™".
MEATS (Carnes)	■ Pastel de carne ■ Asado de cerdo ■ Asado de carne de res ■ Asado de cordero	El pastel de carne requiere que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. Los asados de cordero, vacuno y cerno no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
VEGGIES (Verduras)	■ Patata horneada ■ Verduras frescas asadas	Las verduras frescas asadas y patatas horneadas no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
CASSEROLES (Guisados)	■ Guisado ■ Lasaña congelada	Los guisados no requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. La lasaña congelada no requiere que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente. Ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección "Frozen Bake™".
SNACKS (Bocadillos)	N/A	Los bocadillos requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.

Herramientas

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

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

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

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

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

Preferencias

Horas y fechas

Ajuste las preferencias de hora y fecha.

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

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

Volumen de sonido

Ajuste las preferencias de volumen de sonido

- Temporizadores y alertas
- Botones y efectos

Ajustes de pantalla

Ajuste el brillo de la pantalla.

- Display Brightness (Brillo de la pantalla)

Ajuste las preferencias regionales

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

Wi-Fi

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

Info (Información)

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

Inicie el Modo de Demostración

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

   NOTA: La pantalla mostrará la hora.
4. Seleccione la tecla herramientas.
5. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto) o View Product Videos (Ver videos del producto).

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

Para Salir del Modo de Demostración

1. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto).
2. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
3. Seleccione las herramientas.
4. Desplácese y seleccione Info (Información).
5. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración) y seleccione “Off” (Apagar).
6. Seleccione YES (Sí) en la pantalla de confirmación.

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

Más modos

Calibración temperatura

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura uniforme, pero es posible que funcionen ligeramente calientes o fríos en algún momento a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno, se afectará el encendido/apagado de los elementos y eso impactará la temperatura.

El horno provee temperaturas exactas y ha sido evaluado minuciosamente en la fábrica. Sin embargo, puede cocinar más rápido o más lento que su horno anterior, lo cual causa diferencias en el horneado o el dorado. De ser necesario, la calibración de la temperatura se puede regular en grados Fahrenheit o Celsius.

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

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

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

Para regular la calibración de la temperatura del horno:

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

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

Modo Sabbath (día de descanso)

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

El modo Sabbath (modo de descanso) ajusta el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se lo desactive.

Cuando el modo Sabbath (modo de descanso), esté activado, solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura. Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará, y los elementos de calentamiento no se encenderán ni apagarán inmediatamente.

El modo Sabbath (día de descanso) no está disponible para el horno de microondas.

Si se ajusta un temporizador de cocción, aparecerá la cuenta regresiva. El temporizador hará la cuenta regresiva una vez que se ajuste el temporizador.

Para habilitar y activar el modo Sabbath (día de descanso) para el horno:

1. Presione la tecla herramientas.
2. Seleccione MORE MODES (Más modos).
3. Seleccione SABBATH MODE (Modo de descanso).
4. Presione SABBATH MODE (Modo de descanso) nuevamente para habilitar el modo de descanso (el modo de descanso está preestablecido como apagado).
5. Seleccione YES (Sí) si desea que el horno esté encendido y hornee durante el día de descanso.
6. Introduzca la temperatura y el tiempo de cocción.

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

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

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

Para regular la temperatura del horno:

1. Presione +/- 25 en la pantalla para seleccionar una 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 del piso del horno, no lo cubra con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

Para recoger los derrames, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Asegúrese de que el papel de aluminio mida al menos 1/2" (13 mm) más que el recipiente y que tenga los bordes volteados hacia arriba.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

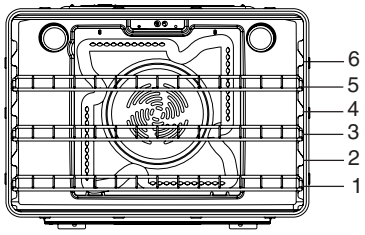
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o el piso del horno.

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" (13 mm) entre las charolas y el elemento para asar a la parrilla.

Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use las ilustraciones y las tablas siguientes como guía para la posición de las parrillas.

Posiciones de las parrillas: Horno superior e inferior



Asar a la parrilla

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

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición 6. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 3 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 3 a 4 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

Cocción tradicional

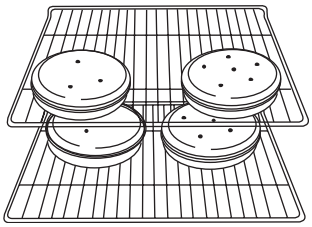
Alimento	Posición de la parrilla
Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, roscas Bundt, panes rápidos, pays	1 o 2
Panes de levadura, guisados, carne y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 o 3 cuando se hornea con una sola parrilla, 2 y 5 cuando se hornea con varias parrillas.

Cocción por convección

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

Horneado de pasteles de capas en dos parrillas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee pasteles en dos parrillas, use las posiciones de parrillas 2 y 5 con la función Bake (Hornear). Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 2" (5,0 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.



Horneado de galletas en dos parrillas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en 2 parrillas, use las posiciones de parrillas 2 y 5 con la función Convection Bake (Hornear por convección).

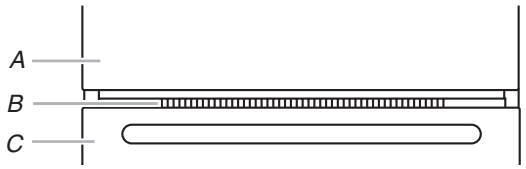
Utensilios para hornear

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

Número de charolas	Posición en la parrilla
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 o 4	Consulte la ilustración anterior.

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

Ventilaciones del horno



Horno individual y doble

A. Horno superior
B. Ducto de ventilación del horno
C. Horno inferior

El/los ducto(s) de escape del horno no deben estar bloqueados o cubiertos dado que estos permiten la entrada de aire fresco al sistema de enfriamiento. Asimismo, el ducto inferior no debe estar bloqueado o cubierto dado que permite la entrada de aire fresco al sistema de enfriamiento y la salida de aire caliente del mismo sistema. Si las ventilaciones están bloqueadas o cubiertas, la circulación de aire será deficiente y afectará los resultados de la cocción, la limpieza y el enfriamiento.

Precalentamiento y temperatura del horno

Precalentamiento

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

Precalentamiento rápido

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

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

Temperatura del horno

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

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

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

Cómo hornear y asar

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

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

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

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

Frozen Bake™

La tecnología Frozen Bake™ regula automáticamente el tiempo de horneado del fabricante al combinar precalentamiento y horneado para proporcionar excelentes resultados con los alimentos congelados envasados sin requerir espera. Existen múltiples opciones preprogramadas para alimentos. El ciclo Frozen Bake™ se ha adaptado para funcionar únicamente con estos alimentos. Al usar la tecnología Frozen Bake™, es importante que se sigan todas las instrucciones del fabricante, incluso la ventilación, la cobertura, la agitación o la colocación sobre una lámina de horneado para garantizar un buen resultado. Al cocinar comidas congeladas, cocine únicamente artículos que tengan las instrucciones para la cocción en un horno convencional. Coloque el recipiente en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrilla recomendadas para el horneado de congelados en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” y hornee un solo paquete o charola por vez. Use la temperatura y el tiempo máximo de horneado recomendados en el paquete.

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

Asar a la parrilla

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

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

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

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

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar con rejilla, que está diseñada para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

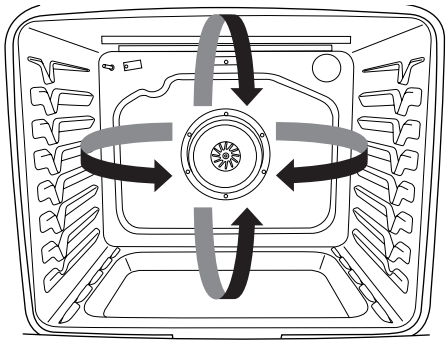
Cocción por convección

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

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

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

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



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

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

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

Conversión de tiempo/temperatura

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

CUIDADO DEL HORNO

Ciclo de autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Quemadura

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 puede ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunos pájaros es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertos pájaros. Traslade siempre los pájaros a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Ponga a funcionar la autolimpieza del horno antes de que se llene de suciedad profunda. La suciedad profunda 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 de los hornos durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse libremente. Consulte la sección “Ventilaciones de los hornos”.

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de las puertas de los hornos. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado.

Prepare el horno:

- Retire del horno la charola para asar, la rejilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear y, en algunos modelos, la sonda de temperatura.
- Retire las parrillas del horno para mantenerlas brillantes y fáciles de deslizar. Vea la sección “Limpieza general” para obtener más información.
- Retire cualquier papel del horno, ya que se puede quemar o derretir, lo que dañará el horno.
- Limpie a mano el borde interior de la puerta y la superficie de 1½" (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 a alta temperatura como para quitar la suciedad. No deje que entre agua, limpiador, etc. en las ranuras del marco de la puerta. Use un paño húmedo para limpiar esta área.
- Limpie cualquier suciedad que esté suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana y se pueden producir manchas, marcas, picaduras o manchas blancas decoloradas. Esto es normal y no afecta el rendimiento de la cocción.

Cómo funciona el 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 3 horas para la suciedad ligera, de 4 horas para la suciedad media y de 5 horas para la suciedad intensa.

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 funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.

NOTA: Cada horno tiene un motor de ventilador enfriador de 2 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 ductos de escape 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 el ciclo no comenzará. Cuando el horno está bloqueado, no se pueden abrir las puertas de los hornos. Para evitar daños a las puertas, no las fuerce para abrirlas cuando el horno esté bloqueado.

1. Presione la tecla herramientas.
2. Seleccione SELF-CLEAN.
3. Seleccione el tipo de autolimpieza:
   Vapor: 1 hora: Limpie después de los derrames diarios ligeros con menos calor y día con calor inferior y 1 ¼ tazas (295,74 mL) de agua.
   Alta temp.: 4 horas: ciclo de 3 horas + 1 hora de enfriamiento.
   Alta temp.: 5 horas: ciclo de 4 horas + 1 hora de enfriamiento.
   Alta temp.: 6 horas: ciclo de 5 horas + 1 hora de enfriamiento.
4. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para preparar el horno.
5. Seleccione START (Inicio) para comenzar el proceso de limpieza.

   O BIEN

   Seleccione DELAY (Retraso) para ajustar un ciclo de autolimpieza diferido. Consulte la sección “Inicio diferido del ciclo de autolimpieza”.

   Las puertas de los hornos se bloquearán automáticamente.

   NOTA: La puerta del horno puede demorar unos momentos para bloquearse automáticamente después del inicio del ciclo de autolimpieza.

   Cuando se haya completado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas de los hornos se desbloquearán.
6. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Inicio diferido del ciclo de autolimpieza:

Siga los pasos 1 a 4 de “Inicio del ciclo de autolimpieza” y después:

1. Seleccione DELAY (Retraso).
2. Desplácese de izquierda a derecha para seleccionar la hora de inicio cuando el ciclo de autolimpieza debe comenzar.
3. Seleccione START DELAY (Retraso de inicio).

   Las puertas de los hornos se bloquearán automáticamente después de la cuenta regresiva del inicio diferido.

   Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas de los hornos se desbloquearán.
4. Una vez que el horno se haya enfriado por completo, retire las cenizas con un paño húmedo.

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

Toque cancelar el horno. Si la temperatura es demasiado alta, las puertas de los hornos permanecerán bloqueadas. No se desbloquearán hasta que se enfríen los hornos.

Limpieza con vapor

La característica Steam Clean (Limpieza con vapor) está diseñada para una limpieza ligera del piso de la cavidad del horno en modelos que tienen horneado oculto en el horno.

Espere que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo de limpieza con vapor. Si la cavidad del horno está por encima de 200°F (93°C), la característica Steam Clean (Limpieza con vapor) no se activará hasta que el horno se enfríe.

Saque todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno.

Para obtener mejores resultados, use 10 oz (295,7 mL) de agua destilada o filtrada.

La limpieza con vapor tarda aproximadamente 1 hora. Sonará un tono al final del ciclo.

IMPORTANTE: Como el agua en el piso del horno está caliente, no se debe abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza con vapor.

Toque Cancelar horno en cualquier momento para finalizar el ciclo. La pantalla regresará a la hora del día.

Consejos útiles

- Una vez que el ciclo de limpieza con vapor esté completo y que el horno esté totalmente frío, retire toda el agua restante del piso del horno con una esponja o un paño.
- Seque la humedad restante del interior de la puerta del horno, los lados interiores de la cavidad del mismo y la superficie de cocción.
- Use un cepillo suave o un raspador de plástico para limpiar el interior del horno. Esto puede ayudar con manchas más rebeldes.
- Se recomienda usar agua destilada o filtrada, ya que el agua del grifo puede dejar depósitos de minerales en la base del horno. Use un paño mojado con vinagre o jugo de limón para retirar cualquier depósito mineral que pueda haber quedado después del ciclo de limpieza con vapor.
- Si la suciedad del horno es intensa, use el ciclo de autolimpieza. El ciclo de limpieza con vapor se puede usar primero para eliminar la mayor parte de los residuos, para una autolimpieza más efectiva.

Para realizar la limpieza con vapor:

1. Abra la puerta del horno seleccionado y retire todas las parrillas y accesorios de la cavidad del horno.
2. Vierta 10 oz (295,7 mL) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno. Después, cierre la puerta del horno.
3. Presione la tecla TOOL (Herramientas).
4. Seleccione STEAM CLEAN (Limpieza con vapor).
5. Seleccione START (Inicio).
6. Después de aproximadamente 1 hora, sonará un tono para indicar el final del ciclo. Toque cancelar horno para borrar la pantalla.
7. Cuando el horno esté totalmente frío, retire el exceso de agua con una esponja o un paño y limpie el interior del horno. Si es necesario, use una esponja de fregar de cobre que no raye para eliminar la suciedad rebelde.

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 información adicional, 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 sugiere usar primero agua, jabón y un paño o una esponja suave, a menos que se indique otra cosa.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas el horno se enfríe por completo: esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

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

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar causar daños.

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016:
  Para obtener más información, vea 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 de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que éstas se deslicen con más facilidad.

CAVIDAD DEL HORNO E INTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

Los derrames 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 puntos blancos decolorados.

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza: Consulte primero la sección “Ciclo de autolimpieza”.
- Para resultados de limpieza óptimos, retire todos los depósitos con una esponja húmeda antes de poner a funcionar el ciclo

Luces del horno

Las luces de los hornos son focos estándar para electrodomésticos de 25 vatios. Antes del reemplazo, asegúrese de que el horno esté frío y que los controles estén apagados.

Para hacer un reemplazo:

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Abra la puerta del horno.
3. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para retirarla.
4. Gire el foco en sentido antihorario para retirarlo del casquillo.
5. Vuelva a colocar el foco y luego la cubierta del foco girando en sentido horario.
6. Reconecte el suministro eléctrico.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones que aquí se recomiendan. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que puedan ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la página de la garantía de este manual, o visite **producthelp.www.whirlpool.com**. En Canadá, visite **www.whirlpool.ca**

Contáctenos por correo con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

En los 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 de la casa o se ha disparado un cortacircuitos.** Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
El horno no funciona	**Control Lock (Bloqueo de control) está activado:** Aparece "Control Lock" en la pantalla. Desplácese hacia arriba para desbloquear. **El modo Sabbath (de descanso) está activado:** Consulte la sección “Modo de descanso”. **En los modelos con horno doble, un horno está haciendo autolimpieza:** Si un horno está haciendo autolimpieza, el otro horno no se puede ajustar ni encender.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	**La temperatura del horno debe regularse:** Vea la sección “Calibración de la temperatura”.
La pantalla muestra mensajes	**Corte de corriente:** En algunos modelos, reinicie el reloj si es necesario. Consulte “Preferencias” en la sección “Herramientas”. **Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número):** Presione la tecla cancelar para borrar la pantalla. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto. **Demo Mode (el producto está en modo de demostración):** Consulte la sección “Herramientas” para salir del modo de demostración.
El ciclo de limpieza no actuó en todos los derrames	**Se usan varios ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiados derrames 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®. Vea las secciones “Accesorios” y “Ciclo de autolimpieza” para obtener más información.
Sale aire caliente de la ventilación del horno	Es normal que salga aire caliente de la ventilación del horno. Durante un ciclo de autolimpieza, la corriente de aire aumenta. El ventilador de enfriamiento puede funcionar durante un ciclo del horno y después de finalizado el ciclo, y hacer que salga aire caliente de la ventilación del horno.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
El ventilador de convección funciona durante la función de horneado	Es normal que el elemento y el ventilador de convección funcionen durante el horneado para mejorar el rendimiento y la distribución del calor.
Ciclos de precalentamiento prolongados	No todos los ciclos requieren precalentamiento. Consulte las instrucciones de los ciclos para ver las recomendaciones para el precalentamiento. La mayoría de los ciclos se precalientan a 350°F (177°C) en 12 a 17 minutos. Temperaturas más altas requerirán más tiempo. Si se retiran las parrillas del horno que no se usan antes de precalentar, se puede ayudar a reducir el tiempo de precalentamiento.
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 ajustado un ciclo de autolimpieza temporizado:** Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”. **En los modelos con horno doble, un horno está haciendo autolimpieza:** Si un horno está haciendo autolimpieza, el otro no se puede ajustar para autolimpieza.
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	**La temperatura fijada era incorrecta:** Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable. **La temperatura del horno debe regularse:** Consulte “Calibración de la temperatura” en la sección “Más modos”. **No se ha precalentado el horno:** Consulte la sección “Cómo hornear y asar”. **Se han colocado las parrillas de modo inadecuado:** Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. **No hay suficiente circulación de aire alrededor de los utensilios para hornear:** Vea la sección “Posición 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 charola. **Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado 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 de cocción 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 abrir 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, con lo que los artículos horneados quedan demasiado dorados en la parte inferior:** Mueva la parrilla a una posición más alta en el horno. **Las cortezas de los pays se doran con demasiada rapidez:** Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar ayuda o servicio técnico, por favor consulte la sección “Solución de problemas”. Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo del modelo y de la serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor a su pedido.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas FSP®. Estas piezas encajarán bien y funcionarán bien ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de Whirlpool.

Para encontrar piezas de repuesto FSP® en su zona, llámenos o llame al centro de servicio designado por Whirlpool más cercano.

En los EE. UU.

Si tiene consultas o problemas, llame a Whirlpool Corporation Connected Appliances al número **1-866-333-4591**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Programación de servicios técnicos. Los técnicos de servicio designados de electrodomésticos Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y proveer servicio una vez que la garantía caduque en cualquier lugar de los Estados Unidos.
- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a distribuidores locales de electrodomésticos Whirlpool.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y piezas para reparación.
- Asistencia al cliente especializada (habla hispana, deficiencias de audición, visión limitada, etc.).

Para obtener más asistencia:

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

Whirlpool
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

Si tiene consultas o problemas, llame a Whirlpool Corporation Connected Appliances al número **1-866-333-4591**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Programación de servicios técnicos. Los técnicos de servicio designados para electrodomésticos Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y proveer servicio una vez que la garantía caduque en cualquier lugar de Canadá.
- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a distribuidores locales de electrodomésticos Whirlpool.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y piezas para reparación.

Para obtener más asistencia:

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

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
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.

Accesorios

Accesorios en EE. UU.

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

Charola para asar y rejilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

Parrilla para asar y charola para asar a la parrilla de alta calidad

Pida la pieza número W10123240

Limpiador de acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®

Pida la pieza número W10355010

Vaporera para microondas

Pida la pieza número 8205262RB

Adorno de ventilación, Kit FIT de 30" (76,2 cm) para hornos combinados

Pida la pieza número W10495947

Adorno de ventilación, Kit FIT de 27" (68,5 cm) para hornos combinados

Pida la pieza número W10495945

Kit de adorno lateral para microondas y horno combinados

Pida el número de pieza W10536162

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL®

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ. SE REQUIERE LA PRUEBA DE COMPRA PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA.

Tenga a mano la siguiente información cuando llame al Centro para la eXperiencia del cliente:

- Nombre, dirección y número de teléfono
- Número de modelo y de serie
- Una descripción clara y detallada del problema
- Prueba de compra incluido el nombre y la dirección del distribuidor o vendedor

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de contactarnos para obtener servicio, determine si el producto requiere reparación. Algunas consultas pueden atenderse sin servicio técnico. Tómese unos minutos para revisar la sección de Solución de problemas o Problemas y soluciones del Manual de uso y cuidado, o visite www.whirlpool.com/product_help.
2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de Whirlpool. Para EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio bajo la garantía a:

Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool

En EE.UU., llame al 1-800-253-1301. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, mantenido y operado según las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Whirlpool") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra existentes en el momento de la compra de este electrodoméstico principal o, a su sola discreción, reemplazará el producto. En el caso de reemplazar el producto, su electrodoméstico estará cubierto por la garantía por el tiempo restante del período de garantía de la unidad original.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Whirlpool. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada entrará en vigor a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones del usuario, del operador o de instalación publicadas.
2. Instrucción a domicilio sobre cómo usar el producto.
3. Servicio para corregir el mantenimiento o la instalación incorrecta del producto, la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de plomería o instalación eléctrica doméstica (por ejemplo, instalación eléctrica, fusibles o mangueras de entrada de agua del hogar).
4. Piezas de consumo (por ejemplo, focos de luz, baterías, filtros de agua o de aire, soluciones de conservación, etc.).
5. Defectos o daños causados por el uso de piezas o accesorios no legítimos de Whirlpool.
6. Conversión de productos de gas natural o gas propano.
7. Daño causado por accidente, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos o el empleo de productos no aprobados por Whirlpool.
8. Reparaciones a piezas o sistemas para corregir el daño o los defectos del producto a causa de reparaciones por servicio no autorizado, alteraciones o modificaciones en el electrodoméstico.
9. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado del electrodoméstico a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Whirlpool en un lapso de 30 días.
10. Decoloración, herrumbre u oxidación de las superficies producto de entornos corrosivos o cáusticos que incluyen, entre otras cosas, altas concentraciones de sal, humedad elevada o exposición a productos químicos.
11. Pérdida de comida o medicamentos debido a la falla del producto.
12. Recogida o entrega. Este producto está destinado para ser reparado en su hogar.
13. Gastos de viaje o de transporte para prestar servicio en lugares remotos en los cuales no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Whirlpool.
14. Remoción o reinstalación de electrodomésticos en lugares inaccesibles o dispositivos empotrados (por ejemplo, adornos, paneles decorativos, pisos, armarios, islas, mostradores, paredes, etc.) que interfieran con el servicio, la remoción o el reemplazo del producto.
15. Servicio técnico o piezas para electrodomésticos con números de serie/modelo originales removidos, alterados o no identificados con facilidad.

El costo de la reparación o del reemplazo bajo estas circunstancias excluidas correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

Whirlpool no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico principal aparte de las declaraciones incluidas en esta garantía. Si usted desea una garantía con una duración más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este electrodoméstico principal, deberá dirigirse a Whirlpool o a su distribuidor acerca de la compra de una garantía extendida.

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. WHIRLPOOL NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizás no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

11/14

®/™ ©2018 Whirlpool. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.
Usado en Canadá bajo licencia. Todos los derechos reservados.

W11220322A

01/18