



BUILT-IN ELECTRIC SINGLE AND DOUBLE 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
Cooking Methods	4
Setup and Demo Mode	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

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.

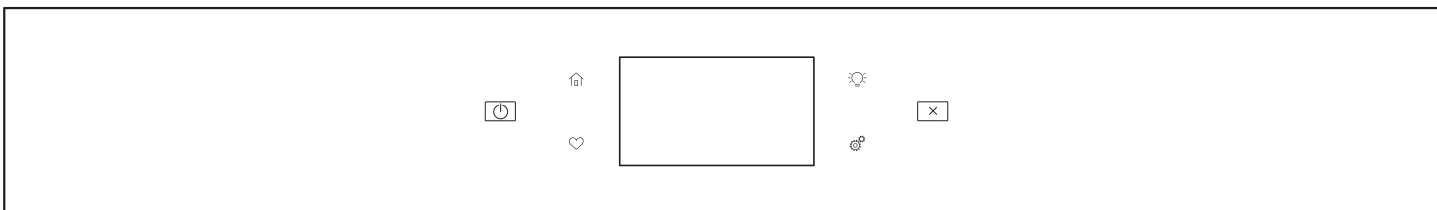
WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

OVEN USE

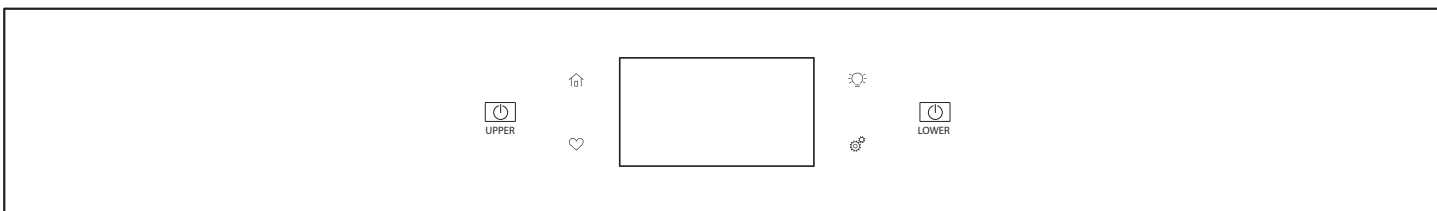
Feature Guide








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

Single Oven



Double Oven



Keypad	Feature	Instructions
Tools 	Oven Use Functions	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, it enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen. If pressed twice, the time of day is displayed.
Favorites 	Favorites	The Favorites keypad allows the user to save the cycles that they use on a frequent basis.
Oven Light 	Oven Cavity Light	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Oven Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Oven Power (Single ovens only) 	Oven Function Power	The Oven Power keypad begins oven function and wakes it from sleep mode.
Oven Cancel (Single ovens only) 	Oven Function Cancel	The Oven Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven.
Upper Lower (Double ovens only) 	Oven Function Power/Cancel	The Upper and Lower keypad turns the selected oven on and wakes it from Sleep mode. If the selected oven is already on, the Upper or Lower keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven.

Touch Panel

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

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

Display

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

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

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

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

Display Navigation

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

Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.

OR

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

NOTE: The display screen will show the time and date (default screen/standby mode).

3. If you selected Store Demo Mode, select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.

NOTE: 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	<ol style="list-style-type: none">1. Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven.2. Select COOKING METHODS.3. Select BAKE.4. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Bake temperature into the keypad.5. Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. NOTE: To quickly preheat the oven, see the “Rapid Preheat” section for more information.6. Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished.
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none">1. Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven.2. Select COOKING METHODS.3. Select BROIL.4. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Broil temperature into the keypad.5. Select START.6. Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished.

Cooking Method	Feature	Instructions
CONVECT BAKE	Convection Baking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. 2. Select COOKING METHODS. 3. Select CONVECT BAKE. 4. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Convection Bake temperature into the keypad. 5. Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. OPTIONAL: To quickly preheat the oven during Convection Bake, see the “Rapid Preheat” section. 6. Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
CONVECT BROIL	Convection Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. 2. Select COOKING METHODS. 3. Select CONVECT BROIL. 4. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Convection Broil temperature into the keypad. 5. Select START. 6. Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
CONVECT ROAST	Convection Roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. 2. Select COOKING METHODS. 3. Select CONVECT ROAST. 4. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the Convection Roast temperature into the keypad. 5. Select START to begin preheating. A tone will sound when preheating is complete. 6. Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished. For more information, see the “Convection Cooking” section.
KEEP WARM	Keep Warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Oven Power or Upper or Lower keypad for the desired oven. 2. Select COOKING METHODS. 3. Select KEEP WARM. 4. Select the desired temperature by scrolling left to right or manually by selecting the grid in the upper right corner and entering the desired temperature into the keypad. 5. Select START. 6. Press the Oven Cancel or Upper or Lower keypad for the desired oven when finished.
RAPID	Rapid Oven Preheating	<p>Provides the fastest preheat time for the Bake function. Rapid Preheat is preset to off.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Select RAPID to toggle between turning the rapid preheat off and on. 2. The current setting will be displayed. <p>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.</p>
DELAY START	Delayed Start	<p>Delay Start is used to enter the ending cook time for an oven function with a delayed start. Once the cooking method is selected, input the bake temperature. Select DELAY START and follow the prompts on the screen.</p> <p>NOTE: Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p>
COOK TIME	Timed Cooking	<p>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.</p>

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. Convection Bake requires time and temperature input. It also requires preheat.

Traditional roast times will be converted to convection roast times. Convection Roast requires time and temperature input, but preheat is not required.

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

Assisted Cooking Modes	Food Selections	Tips for Best Results
FROZEN	Frozen Pizza Frozen Pie Frozen Fries Frozen Lasagna Frozen Nuggets Frozen Meals	Frozen foods do not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake" section.
POULTRY	Chicken Pieces Whole Chicken	Poultry food items do not require preheat. Insert food right away.
SEAFOOD	Fish Fillet Fish Sticks	Fish fillet and fish sticks require preheat. Insert food when preheat is complete.
BAKED GOODS	Biscuits Croissants	Baked goods require preheat. Insert food when preheat is complete.
DESSERTS	Cake Fresh Pie Cookies Frozen Pie	Cake, cookies, and fresh pies require preheat. Insert food when preheat is complete. Frozen pie does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature."
PIZZA	Fresh Pizza Frozen Pizza	Fresh pizza requires preheat. Frozen pizza does not require preheat. Insert food right away. Input the manufacturer's maximum recommended time and temperature. For more information, see the "Frozen Bake" section.
MEAT	Meat Loaf Pork Roast Beef Roast Lamb Roast	Meat loaf 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.

Tool	Notes
Remote Enable	Select REMOTE ENABLE to enable the ability to utilize the Whirlpool® app. NOTE: Remote Enable does not turn off when the door is opened. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside the oven.
Kitchen Timer	Set a kitchen timer by manually entering the desired time into the keypad. <ol style="list-style-type: none">1. Select KITCHEN TIMER.2. Manually input the time to the desired timer length.3. Select START.4. Select the Cancel keypad to end the Kitchen Timer.
Light	Select the Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Self-Clean	See the “Self-Cleaning” section.
Mute	Select MUTE to mute or unmute the oven sounds.
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 Power, Tools, and Oven Light keypads will function. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked. To Lock or Unlock Control: <ol style="list-style-type: none">1. Check that the oven is off.2. Select CONTROL LOCK.3. “Control Lock” will display.4. Scroll up to unlock. No keypads will function.

Preferences

Times and Dates

Set time and date preferences.

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/standby mode).
4. Select the Tools keypad.
5. Select TRY THE PRODUCT or VIEW PRODUCT VIDEOS.
If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit Demo Mode:

To Exit Demo Mode:

1. Select TRY THE PRODUCT.
 2. Scroll and select EXPLORE.
 3. Select the Tools keypad.
 4. Scroll and select INFO.
 5. Select STORE DEMO MODE and select OFF.
 6. Select YES on the confirmation screen.
- **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.
 - **Wi-Fi Terms and Conditions:** www.whirlpool.com/connect.
 - **Software Terms and Conditions.**

More Modes

Temperature Calibration

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

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

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

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Adjust the oven temp up to +, -30° (+, -18°C). It is recommended to make changes in 5°F (3°C) increments until desired results are achieved.

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

To Adjust Oven Temperature Calibration:

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

NOTE: Each oven calibration can be independently set.

Sabbath Mode

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

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

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

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

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

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

To enable and activate Sabbath Mode:

1. Press the 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 both ovens or just one oven on and baking during the Sabbath.
6. If only one oven is to be used, select that one. Once the cavity is selected, the user will be prompted to input the temperature and cook time.

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

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

7. Select START.

To Disable and Exit Sabbath Mode:

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

To Adjust Temperature for single and double oven models:

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

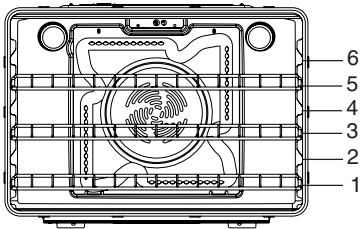
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

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

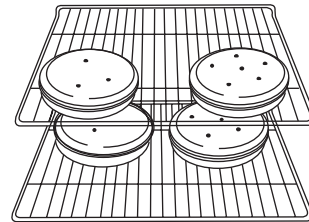
Food	Rack Position
Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking.

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.

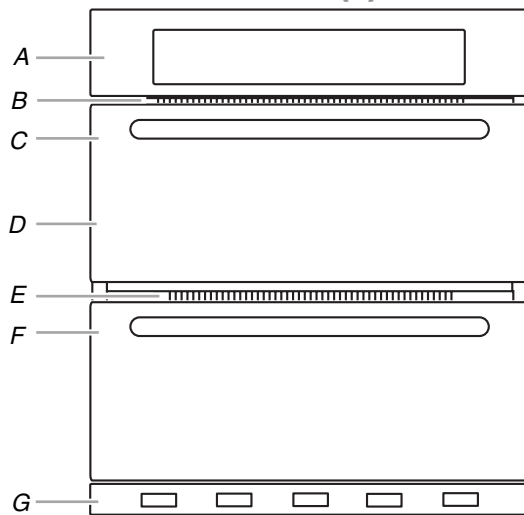
Bakeware

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 | Double Oven |
|-------------------------------------|----------------|
| A. Control panel | D. Upper oven |
| B. Oven vent | E. Oven vent |
| C. Single oven or upper double oven | F. Lower oven |
| G. Bottom vent | G. Bottom vent |

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, Convection Bake, or Convection 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. 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 upper or 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.

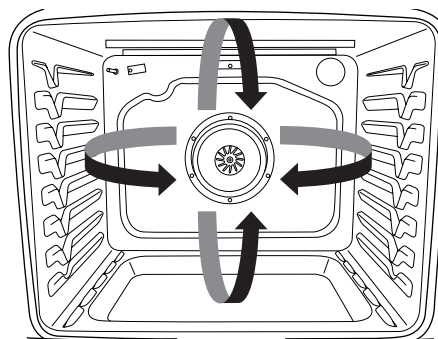
Convection Cooking

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 the Self Clean icon.
(On double-oven models) Select Upper Cavity or Lower Cavity.
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 START to set a delayed Self-Cleaning cycle. See the "To Delay Start Self-Cleaning Cycle" Section.

The oven doors will automatically lock.

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

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

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

To Delay Start Self-Cleaning Cycle:

Follow steps 1 through 4 above, then:

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

To Stop Self-Cleaning Anytime:

Touch the Oven Cancel Keypad for single oven models, or the keypads for double oven models. 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 both ovens.

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. Do not use oven cleaners.

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 for single oven models and the Upper/Lower keypads for double oven models 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.
(On double-oven models) Select Upper Cavity or Lower Cavity.
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 keypad for single oven models and the keypads for double oven models 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 this manual or visit producthelp.whirlpool.com. In Canada, visit <http://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 oven Cancel keypad to clear the display. If it reappears, 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	<p>The oven door is open: Close the oven door all the way.</p> <p>The function has not been entered: See the “Self-Cleaning Cycle” section.</p> <p>A Timed Self-Clean cycle has been set: See the “Self-Cleaning Cycle” section.</p> <p>On double oven models, one oven is self-cleaning: When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.</p>
Oven cooking results not what expected	<p>The set temperature was incorrect: Double-check the recipe in a reliable cookbook.</p> <p>Oven temperature needs adjustment: See “Temperature Calibration” in the “More Modes” section.</p> <p>Oven was not preheated: See the “Baking and Roasting” section.</p> <p>Racks were positioned improperly: See the “Positioning Racks and Bakeware” section.</p> <p>Not enough air circulation around bakeware: See the “Positioning Racks and Bakeware” section.</p> <p>Batter distributed unevenly in pan: Check that batter is level in the pan.</p> <p>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.</p> <p>Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware: Move rack to a lower position in the oven.</p> <p>Incorrect length of cooking time was used: Adjust cooking time.</p> <p>Oven door was not closed: Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.</p> <p>Oven door was opened during cooking: Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.</p> <p>Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom: Move rack to higher position in the oven.</p> <p>Pie crusts browning too quickly: Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.</p>

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

Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Brick Baking Stone

Order Part Number 4378577

Double Built-In Side Trim Kit

Order Part Number W10536161

Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Standard Flat Oven Rack

Order Part Number W10317430

Single Built-In Side Trim Kit

Order Part Number W10536160

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.



HORNO ELÉCTRICO SIMPLE O DOBLE INTEGRADO INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

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

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Se encuentran en el lado derecho, debajo del panel de control.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO	37
USO DEL HORNO	38
Guía de funciones	38
Panel táctil.....	39
Pantalla.....	39
Desplazamiento por la pantalla.....	39
Métodos de cocción	39
Configuración y modo de demostración	39
Favoritos.....	41
Cocción asistida.....	41
Herramientas.....	42
Otros modos	43
Papel de aluminio.....	44
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear	44
Respiraderos del horno.....	45
Precalentamiento y temperatura del horno	45
Horneado y asado.....	45
Asado a la parrilla.....	46
Cocción por convección.....	46
CUIDADO DEL HORNO	47
Ciclo de autolimpieza.....	47
Limpieza con vapor.....	48
Limpieza general	48
Luces del horno	49
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	49
ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO	51
En Estados Unidos.....	51
Accesorios.....	51
En Canadá.....	51
GARANTÍA	52

SEGURIDAD EN EL USO 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.

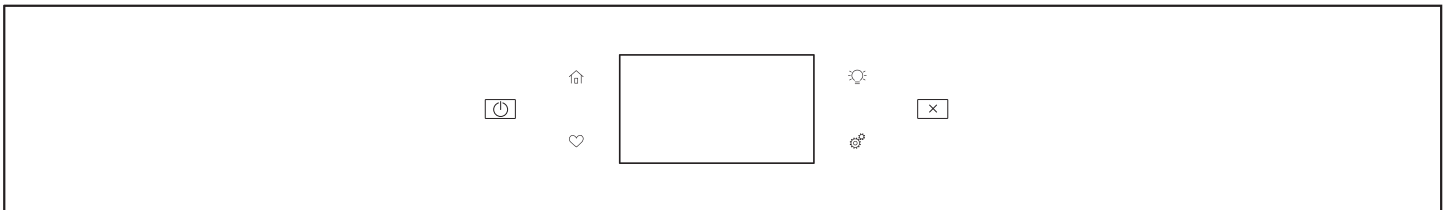
ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

USO DEL HORNO

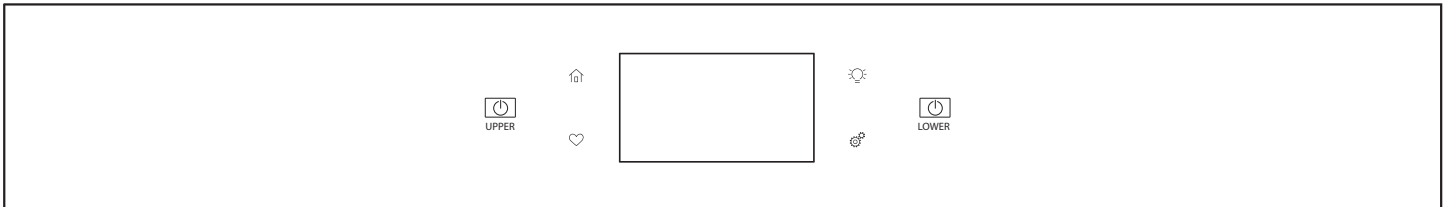
Guía de funciones

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

Horno simple



Horno doble



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

Panel táctil

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

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

Pantalla

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

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

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

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

Desplazamiento por la pantalla

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

Configuración y modo de demostración

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

O BIEN

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

NOTA: la pantalla mostrará fecha y hora (pantalla predeterminada/modo en espera)

3. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto) para examinar diversas características y opciones del producto.

OPCIONAL: Seleccione VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto) para ver un video sobre cómo navegar e interactuar con el producto y examinar el control de voz.

4. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
5. Seleccione las herramientas.

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

Métodos de cocción

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Método de cocción	Función	Instrucciones
BAKE (horneado)	Horneado y asado	<ol style="list-style-type: none">1. Presione la tecla de Encendido del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno que desee.2. Seleccione los COOKING METHODS (métodos de cocción).3. Seleccione BAKE (horneado).4. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado en el teclado.5. Seleccione Iniciar para comenzar el precalentamiento. Suena una señal al terminar el precalentamiento. OPCIONAL: Para precalentar el horno con rapidez, consulte la información de la sección "Precalentamiento rápido".6. Presione la tecla de Cancelación del horno o la tecla Superior o Inferior para elegir el horno al terminar.

Método de cocción	Función	Instrucciones
BROIL (asado a la parrilla)	Asado a la parrilla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla de encendido del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno que desee. 2. Seleccione los métodos de cocción. 3. Seleccione Broil (asado a la parrilla). 4. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado a la parrilla en el teclado. 5. Seleccione START (iniciar). 6. Presione la tecla de cancelación del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno al terminar.
CONVECT BAKE (horneado por convección)	Horneado por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla de encendido del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno que desee. 2. Seleccione los COOKING METHODS (métodos de cocción). 3. Seleccione CONVECT BAKE (horneado por convección). 4. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de horneado por convección en el teclado. 5. Seleccione Iniciar para comenzar el precalentamiento. Suena una señal al terminar el precalentamiento. OPCIONAL: Para precalentar el horno con rapidez durante el horneado por convección, consulte la información de la sección “Precalentamiento rápido”. 6. Presione la tecla de cancelación del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno al terminar. <p>Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.</p>
CONVECT BROIL (asado a la parrilla por convección)	Asado a la parrilla por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla de Encendido del horno o la tecla Superior o Inferior para elegir el horno que desee. 2. Seleccione los COOKING METHODS (métodos de cocción). 3. Seleccione CONVECT BROIL (asado a la parrilla por convección). 4. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado a la parrilla por convección en el teclado. 5. Seleccione START (iniciar). 6. Presione la tecla de cancelación del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno al terminar. <p>Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.</p>
CONVECT ROAST (asado por convección)	Asado por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla de encendido del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno que desee. 2. Seleccione los COOKING METHODS (métodos de cocción). 3. Seleccione CONVECT ROAST (asado por convección). 4. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura de asado por convección en el teclado. 5. Seleccione Iniciar para comenzar el precalentamiento. Suena una señal al terminar el precalentamiento. 6. Presione la tecla de cancelación del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno al terminar. <p>Para obtener más información, consulte la sección “Cocción por convección”.</p>
KEEP WARM (conservación caliente)	Conservación caliente	<p>Los alimentos deben estar a la temperatura de consumo antes de colocarlos en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. presione la tecla de encendido del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno que desee. 2. Seleccione los COOKING METHODS (métodos de cocción). 3. Seleccione KEEP WARM (conservación caliente). 4. Seleccione la temperatura que desee desplazándose a izquierda o derecha, o manualmente, seleccionando la parrilla en la esquina superior derecha e introduciendo la temperatura que desee en el teclado. 5. Seleccione START (iniciar). 6. Presione la tecla de cancelación del horno o la tecla superior o inferior para elegir el horno al terminar.

Método de cocción	Función	Instrucciones
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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccione RAPID (rápido) para cambiar entre el encendido y el apagado del precalentamiento rápido. 2. Aparecerá el ajuste actual. IMPORTANTE: Esta función debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán retirarse antes de utilizar el precalentamiento rápido. Deberá usarse una parrilla estándar para Precalentamiento rápido. Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo de horneado, puede ponerse en marcha el precalentamiento rápido con la selección de dicha función.
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	El Delay Start (inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que terminará una función del horno con inicio diferido. Cuando haya seleccionado el método de cocción, introduzca la temperatura del horno. Seleccione DELAY START (diferido) y siga las instrucciones en pantalla. NOTA: Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.
COOK TIME (tiempo de cocción)	Cocción programada	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente.

Favoritos

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

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

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

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

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

Cocción asistida

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

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

NOTA: Las temperaturas de horneado tradicionales se convertirán en temperaturas de horneado de convección. Convection 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. Convection 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)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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" (Hornear congelados).
POULTRY (Pollo)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Presas de pollo ■ Pollo entero 	Los alimentos de pollo no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.
SEAFOOD (Mariscos)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Galletas ■ Medialunas 	Los alimentos horneados requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.
DESSERTS (Postres)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Modos de cocción asistida	Selecciones de alimentos	Consejos para obtener resultados óptimos
PIZZA	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pizza fresca ■ Pizza congelada 	<p>La pizza fresca requiere que precaliente el horno.</p> <p>La pizza congelada no requiere que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente, ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección "Frozen Bake" (Hornear congelados).</p>
MEATS (Carnes)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pastel de carne ■ Asado de cerdo ■ Asado de carne de res ■ Asado de cordero 	<p>El pastel de carne requiere que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.</p> <p>Los asados de cordero, vacuno y cerno no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.</p>
VEGGIES (Verduras)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Patata horneada ■ Verduras frescas asadas 	<p>Las verduras frescas asadas y patatas horneadas no requieren que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente.</p>
CASSEROLES (Guisados)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Guisado ■ Lasaña congelada 	<p>Los guisados no requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.</p> <p>La lasaña congelada no requiere que precaliente el horno. Inserte los alimentos inmediatamente. Ingrese el tiempo y la temperatura máximos recomendados por el fabricante. Para obtener más información, vea la sección "Frozen Bake" (Hornear congelados).</p>
SNACKS (Bocadillos)	N/A	<p>Los bocadillos requieren que precaliente el horno. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar.</p>

Herramientas

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

Seleccione la tecla herramientas para ver sus funciones:

- Habilitación remota
- Kitchen Timer (temporizador de cocina)
- Luz
- Autolimpieza
- Silencio
- Bloqueo de controles

Para obtener más información, consulte la sección "Otros modos".

Herramienta	Notas
Habilitación remota	<p>Seleccione REMOTE ENABLE (Habilitación remota) para utilizar la aplicación Whirlpool®.</p> <p>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.</p>
Kitchen Timer (temporizador de cocina)	<p>Ajuste el temporizador de cocina manualmente con la introducción del tiempo que desee en el teclado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccione KITCHEN TIMER (temporizador de cocina). 2. Introduzca manualmente la duración que desee. 3. Seleccione START (iniciar). 4. Seleccione cancelar para detener el temporizador de cocina.
Luz	<p>Seleccione la tecla Luz para encender o apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz interior se enciende automáticamente.</p>
Autolimpieza	<p>Consulte la sección "Autolimpieza".</p>
Silencio	<p>Seleccione MUTE (Silencio) para silenciar o activar los sonidos del horno.</p>

Herramienta	Notas
Bloqueo de controles	<p>Con Bloqueo de controles se desactivan las teclas del panel de control para evitar el uso accidental del horno. El Bloqueo de controles permanece activado después de un corte de energía si se ajusta antes de que este se produzca. Cuando los controles están bloqueados, solo funcionan las teclas de Encendido del horno, Herramientas y Luz del horno.</p> <p>El valor predeterminado de Control Lock (bloqueo de controles) es desactivado, pero puede activarse.</p> <p>Para bloquear/desbloquear los controles:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Seleccione CONTROL LOCK (bloqueo de controles). 3. Se muestra "Control Lock" (bloqueo de controles). 4. Desplace hacia arriba para desbloquear. No funcionará ninguna tecla.

Preferencias

Horas y fechas

Ajuste las preferencias de hora y fecha.

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

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

Volumen de sonido

Ajuste las preferencias de volumen de sonido

- Temporizadores y alertas
- Teclas y efectos

Ajustes de pantalla

Ajuste el brillo de la pantalla.

- Brillo de la pantalla

Ajuste las preferencias regionales

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

Wi-Fi

- **Conéctese a la red:** Descargue la aplicación Whirlpool® de la tienda de aplicaciones de su celular. Consulte la hoja Configuración de la conectividad para obtener instrucciones más detalladas.
- **Código SAID:** El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con el aparato.
- **Dirección MAC:** Se muestra la dirección MAC del módulo Wi-Fi.
- **Radio Wi-Fi:** Active o desactive la red Wi-Fi.

Información

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

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 (Encender).

NOTA: la pantalla mostrará la hora

4. Seleccione TOOLS (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.

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 fábrica:** Devuelve el producto a los ajustes originales de fábrica.
 - **Condiciones del uso de Wi-Fi:** www.whirlpool.com/connect.
 - **Condiciones de uso del software.**

Otros modos

Calibración de la temperatura

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

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

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

Un signo menos significa que el horno estará más frío con el valor que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo menos significa que el horno estará a temperatura más caliente con el valor que aparece en la pantalla. Ajuste la temperatura del horno con un máximo de +, -30° (+, -18°C). Se recomienda realizar cambios en tramos de 3 °C (5 °F) hasta conseguir el resultado que se busca.

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

Modo Sabbath

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

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

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

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

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

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

Para activar y desactivar el modo Sabbath:

1. Presione la tecla HERRAMIENTAS.
2. Seleccione MORE MODES (otros modos).
3. Seleccione SABBATH MODE (modo Sabbath).
4. Vuelva a presionar Sabbath Mode (modo Sabbath) para activarlo (este modo está prefijado como desconectado).
5. Seleccione YES si desea tener los dos hornos activados o solo uno y el horneado durante el Sabbath.
6. Si solo se va a utilizar un horno, selecciónelo. Una vez seleccionada la cavidad, se indica al usuario que introduzca la temperatura y el tiempo de cocción.

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

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

7. Seleccione START (iniciar).

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

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

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

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

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

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de la base 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 las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1/2" (13 mm) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

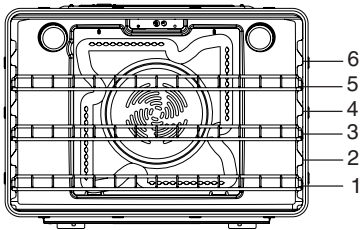
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios de hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

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 por lo menos 1/2" (13 mm) entre los recipientes y el elemento para asar a la parrilla.

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

Posiciones de la parrilla: Horno superior e inferior



Asado a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla
Asado máximo	6

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

Cocción tradicional

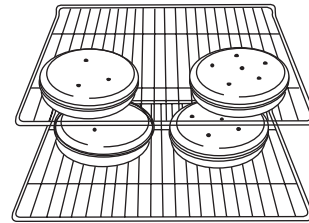
Alimento	Posición de la parrilla
Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, roscas bundt, panes rápidos, tartas	1 o 2
Panes de levadura, guisados, carne y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 o 3 cuando se hornea en una sola parrilla; 2 y 5 cuando se utilizan varias parrillas.

Cocción por convección

Ajuste del horno	Número de parrillas utilizadas	Posiciones de parrilla
Horneado con precalentamiento rápido	1	3
Horneado por convección con precalentamiento rápido	1	3
Horneado por convección	1	1, 2, o 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, o 6

Horneado de pasteles de capas en dos parrillas

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



Horneado de galletas en dos parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee galletas en dos parrillas, utilice las posiciones 2 y 5 con la función Convection Bake (horneado con convección).

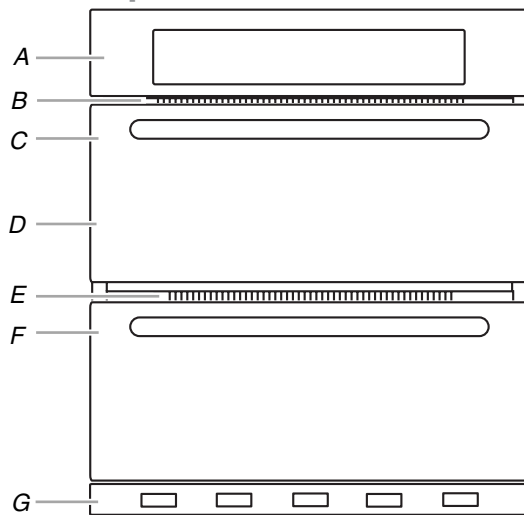
Utensilios para hornear

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

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

NOTA: El material y el color de los utensilios para horno pueden afectar los resultados. Las bandejas oscuras, opacas, antiadherentes o de vidrio pueden requerir tiempos de horneado menores. Por el contrario, las bandejas o de acero inoxidable pueden requerir tiempos de horneado más largos. Respete las recomendaciones del fabricante de los utensilios para horno.

Respiraderos del horno



Horno individual y doble

A. Panel de control

B. Respiradero del horno

C. Horno simple u horno doble superior

G. Respiradero inferior

Horno doble

D. Horno superior

E. Respiradero del horno

F. Horno inferior

G. Respiradero inferior

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

Pre calentamiento y temperatura del horno

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno comenzará a pre calentarse después de que se presione el botón Start (Inicio). El horno tardará 12 a 17 minutos aproximadamente para alcanzar 177°C (350°F) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tardará el horno en pre calentarse. El ciclo de pre calentamiento 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 pre calentamiento. No abra la puerta durante el pre calentamiento antes de que suene el tono.

Pre calentamiento rápido

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

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

Temperatura del horno

Mientras esté 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, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción.

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

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 pre calentamiento del horno antes de colocar los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Horneado y asado

IMPORTANTE: El ventilador y el elemento de convección pueden funcionar durante la función de horneado para mejorar el rendimiento y la distribución.

El horno tardará de 12 a 17 minutos aproximadamente para alcanzar 177°C (350°F) con todas las parrillas de horno dentro de la cavidad. El ciclo de pre calentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tardará el horno en pre calentarse. Los factores que pueden afectar a los tiempos de pre calentamiento son la temperatura ambiente, la temperatura del horno y el número de parrillas. Para reducir el tiempo de pre calentamiento, pueden sacarse las parrillas del horno que no se usen antes de pre calentarlo. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno tendrá la temperatura adecuada al introducir los alimentos. Introduzca el alimento cuando suene el tono de pre calentamiento. No abra la puerta durante el pre calentamiento antes de que suene el tono.

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

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

La Tecnología Frozen Bake™

La tecnología Frozen Bake™ ajusta automáticamente el tiempo de horneado fijado por el fabricante mediante la combinación de pre calentamiento y horneado con el fin de ofrecer excelentes resultados con alimentos congelados sin necesidad de espera. Hay muchas opciones de alimentos programados. Cuando se utilice la tecnología Frozen Bake™, es importante seguir todas las instrucciones del fabricante respecto a la ventilación, la cobertura, la agitación o la colocación en una hoja de hornear para asegurar un resultado óptimo. Al cocinar alimentos congelados, solo se deben cocinar los que contengan instrucciones para cocinarlos en un horno convencional. Coloque el plato en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrilla recomendadas para horneado de congelados en la sección "Colocación de rejillas y utensilios para hornear" y hornee los paquetes o bandejas de uno en uno. Utilice la temperatura y el tiempo de horneado máximo recomendados en el paquete.

Un sonido le indicará que debe comprobar si los alimentos están hechos antes de que se complete el tiempo de cocción y nuevamente al finalizar el tiempo de cocción. La pantalla le indicará que agregue tiempo de cocción o que finalice el ciclo.

Asado a la parrilla

Para asar a la parrilla no se necesita el precalentamiento, a menos que lo indique la receta. Coloque el alimento sobre la rejilla en una bandeja para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.

NOTA: 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 el alimento 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 con el fin de mantener la temperatura adecuada.

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

Si desea comprar un recipiente para asar, puede realizar un pedido. Para obtener más información, consulte la sección “Accesorios”.

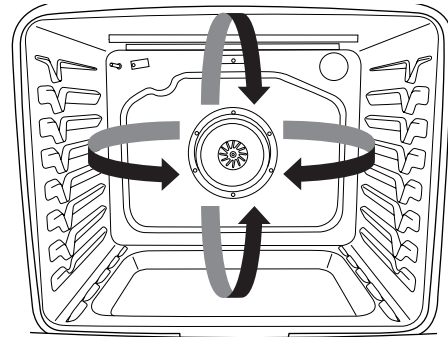
Cocción por convección

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.

Durante la cocción por convección, los elementos de horneado, asado a la parrilla y convección (solo para convección verdadera) se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace circular aire caliente.

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 de la sección “Colocación 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 pueden cocinar a una temperatura más baja o durante menos tiempo. Estos ajustes se pueden realizar tomando como referencia la tabla siguiente.

Ajuste	Directrices
Horneado Por Convección	Reduzca 15°C (25°F) la temperatura normal para hornear.
Asado Por Convección	Use la temperatura normal de la receta. El tiempo de cocción puede reducirse del 15 al 30% con Convection Roast (asado por convección) de modo que se debe comprobar el alimento antes para ver si está listo.
Asado 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 a los de la cocción normal. La función de conversión de tiempo/temperatura permite convertir el tiempo y la temperatura de un horneado o asado térmico estándar a un tiempo y temperatura de cocción perfectos para la cocción por convección. El tiempo y la temperatura mostrados se convertirán a los valores de 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 impregne de suciedad. La suciedad intensa dará como resultado una limpieza más larga y más humo.

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

No bloquee los orificios de ventilación del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Consulte la sección "Respiraderos del horno".

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

Prepare el horno:

- Retire la bandeja para asar, la rejilla, los utensilios de cocina, los utensilios para hornear y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Retire las parrillas del horno para mantenerlas brillantes y fáciles de deslizar. Consulte la sección "Limpieza general" para obtener más información.
- Quite cualquier papel del horno, ya que se puede quemar o derretir, lo que dañará al horno.
- Limpie a mano el borde interior de la puerta y la superficie de 1 1/2" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta. Esta zona no se calienta lo suficiente durante la autolimpieza como para quitar la suciedad. No deje que entre agua, limpiador, etc. en las ranuras del marco de la puerta. Use un paño húmedo para limpiar esta zona.
- Limpie cualquier suciedad que esté suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana y se pueden producir manchas, marcas, picaduras o manchas blancas decoloradas. Esto es normal y no afecta al resultado de la cocción.

Funcionamiento del ciclo

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

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

Los tiempos de limpieza recomendados son 3 horas para suciedad ligera, 4 horas para suciedad media y 5 horas para 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 funcionan 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 respiraderos de los hornos. Es posible que se observe aumento del ruido durante y después del ciclo de autolimpieza hasta que el horno se enfríe.

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

1. Toque la tecla herramientas.
2. Seleccione el icono de autolimpieza.
(En los modelos con horno doble) Seleccione la cavidad superior o la inferior.
3. Seleccione el tipo de autolimpieza:
Vapor: 1 hora: Limpie las salpicaduras leves después de cada día con calor inferior y 1 1/4 tazas (295,74 mL) de agua.
Alta temperatura: 4 horas: ciclo de 3 horas + 1 hora enfriamiento.
Alta temperatura: 5 horas: ciclo de 4 horas + 1 hora enfriamiento.
Alta temperatura: 6 horas: ciclo de 5 horas + 1 hora enfriamiento.
4. Siga las indicaciones de la pantalla del horno para prepararlo.
5. Seleccione START (iniciar) para empezar el proceso de limpieza.

O BIEN

Seleccione DELAY START (retraso) para ajustar un ciclo de autolimpieza retrasado. Consulte la sección "Para retrasar el inicio del ciclo de autolimpieza".

Las puertas de los hornos se bloquearán automáticamente.

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

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

6. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Para iniciar el retraso del ciclo de autolimpieza:

Siga los pasos del 1 al 4 de "Para iniciar el ciclo de autolimpieza", a continuación:

1. Seleccione DELAY START (retraso).
2. Seleccione el tiempo de inicio del ciclo de autolimpieza mediante el desplazamiento de izquierda a derecha.
3. Seleccione Start Delay (iniciar retraso).

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

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

Toque Cancelar horno en los modelos con un horno, o superior o inferior en los modelos con dos hornos. Si la temperatura es demasiado alta, las puertas de los hornos permanecerán bloqueadas. No se desbloquearán hasta que se enfrien los hornos.

Limpieza con vapor

La función Steam Clean (limpieza con vapor) está pensada para la limpieza ligera de la base de la cavidad del horno en los modelos con horneado oculto en ambos hornos.

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

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

Para obtener mejores resultados, utilice 295,7 mL (10 oz) de agua destilada o filtrada. No use productos de limpieza para hornos.

La función de limpieza con vapor tarda 1 hora aproximadamente. Se emitirá un sonido al final del ciclo.

IMPORTANTE: Dado que el agua de la base del horno estará caliente, no abra el horno durante el ciclo de limpieza con vapor.

Toque Cancelar horno en los modelos con un horno o UPPER/LOWER (superior/inferior) en los modelos con dos hornos en cualquier momento si desea finalizar el ciclo. La pantalla regresará a la hora del día.

Consejos útiles

- Una vez que el ciclo Steam Clean (limpieza con vapor) haya concluido y el horno se haya enfriado por completo, retire el resto de agua de la base 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. Utilice un paño empapado con vinagre o jugo de limón para retirar las incrustaciones minerales que puedan haber quedado después del ciclo de limpieza con vapor.
- Si el horno está muy sucio, utilice el ciclo de autolimpieza. El ciclo de limpieza con vapor puede utilizarse inicialmente para eliminar la mayoría de residuos y conseguir después una autolimpieza más eficaz.

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 295,7 mL (10 oz) de agua destilada o filtrada en la base del horno. A continuación cierre la puerta del horno.
3. Toque la tecla herramientas.
(En los modelos con horno doble) Seleccione la cavidad superior o la inferior.
4. Seleccione STEAM CLEAN (limpieza con vapor).
5. Seleccione START (iniciar).
6. Después de 1 hora, aproximadamente, sonará una señal para indicar que el ciclo ha terminado. Toque cancelar horno en los modelos con un horno o superior/inferior en los modelos con dos hornos para borrar la pantalla.
7. Cuando el horno se haya enfriado por completo, retire el agua sobrante con una esponja o un paño y limpie el interior del horno. Si es necesario, utilice una esponja 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. Siga siempre 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)

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse tan pronto como se enfríe el horno. Esas salpicaduras pueden afectar al 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/valores nominales porque al fregarlos se pueden borrar los números.
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos, referencia W10355010 (no se incluye): Para obtener más información, consulte la sección "Accesorios".

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que contenga jabón, productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían dañarse las superficies de acero inoxidable, aunque solo se usen una vez o de manera limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, referencia W10355016: Para obtener más información, consulte la sección "Accesorios".

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero.
- Para las parrillas que 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 ABIERTA E INTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

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

Luces del horno

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

Para el cambio:

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Abra la puerta del horno.
3. Gire a la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
4. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
5. Vuelva a colocar el foco y luego la cubierta del foco girando a la derecha.
6. Vuelva a conectar 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.whirlpool.com. En Canadá, visite <http://www.whirlpool.ca>.

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

En Estados Unidos:

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. Sustituya el fusible o rearme el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
El horno no funciona	Control Lock (bloqueo de controles) está activado: En la pantalla aparece "Control Lock". Desplace hacia arriba para desbloquear. El modo Sabbath está activado: Consulte la sección "Modo Sabbath". En los modelos con dos hornos, uno está realizando autolimpieza: Si un horno está haciendo autolimpieza, el otro horno no se puede ajustar ni encender.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	La temperatura del horno debe regularse: Consulte 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 Cancel (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 eliminó todas las salpicaduras	Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiadas salpicaduras en las paredes y las puertas del horno: Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. Para las manchas rebeldes se puede utilizar el limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®. Consulte las secciones "Accesorios" y "Ciclo de autolimpieza" para obtener más información.
Surge aire caliente del respiradero del horno	Es normal que surja aire caliente del respiradero del horno. Durante el ciclo de autolimpieza aumenta el flujo de aire. El ventilador de refrigeración puede funcionar durante el ciclo del horno y después de que este finalice, provocando la salida de aire caliente por el respiradero del horno.
Los ventiladores de convección funcionan durante la función Bake (horneado)	Es normal que el ventilador y el elemento de convección funcionen durante el modo Bake (horneado) para mejorar el rendimiento y la distribución del calor.
Ciclos de precalentamiento prolongados	No todos los ciclos requieren precalentamiento. Consulte las recomendaciones sobre precalentamiento en las instrucciones sobre el ciclo. La mayoría de los ciclos precalientan a 177 °C (350 °F) en 12 a 17 minutos. Las temperaturas más elevadas requieren más tiempo. Si se retiran del horno las parrillas que no se utilicen, el precalentamiento puede tardar menos tiempo.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
No funciona el ciclo de autolimpieza	<p>La puerta del horno está abierta: Cierre bien la puerta del horno.</p> <p>No se ha ingresado la función: Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.</p> <p>Se ha seleccionado un ciclo de autolimpieza programada: Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.</p> <p>En los modelos con dos hornos, uno está realizando autolimpieza: Si un horno está haciendo autolimpieza, el otro no se puede ajustar para autolimpieza.</p>
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	<p>La temperatura fijada era incorrecta: Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p>La temperatura del horno debe regularse: Consulte “Calibración de la temperatura” en la sección “Otros modos”.</p> <p>No se ha precalentado el horno: Consulte la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p>Se han colocado las parrillas de modo inadecuado: Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>No hay suficiente circulación de aire alrededor de los utensilios para hornear: Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>Se ha distribuido el batido de manera despareja en el recipiente: Verifique que el batido esté nivelado en la bandeja.</p> <p>Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro: Baje la temperatura del horno 15°C (25°F) o sitúe la parrilla en una posición del horno más elevada.</p> <p>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.</p> <p>Se ha usado un tiempo de cocción incorrecto: Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p>No se ha cerrado la puerta del horno: Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta.</p> <p>Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción: Al abrir el horno, sale el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.</p> <p>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, con lo que los artículos horneados quedan demasiado dorados en la parte inferior: Sitúe la parrilla en una posición del horno más elevada.</p> <p>Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez: Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.</p>

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 serie del aparato. 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 y funcionarán bien ya que están elaboradas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de Whirlpool®.

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

En Estados Unidos

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

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

En Canadá

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

Toallitas affresh® para limpiar acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable) Referencia para pedido W10355049

Limpiador affresh® para acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable)
Referencia para pedido W10355016

Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos

Referencia para pedido W10355010

Piedra de arcilla para hornear

Referencia para pedido 4378577

Kit de guarnición lateral doble empotrada

Referencia para pedido W10536161

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

Referencia para pedido W10123240

Bandeja y rejilla para asar de porcelana

Referencia para pedido 4396923

Parrilla plana estándar para horno

Referencia para pedido W10317430

Kit de guarnición lateral simple empotrada

Referencia para pedido W10536160

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 PROPOSITO 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 quizá 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.

NOTAS

NOTAS

NOTAS

