

Built-In Electric Single and Double Oven Quick Start Guide

OPERATING INSTRUCTIONS

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

Using Your Oven

- Step 1. Select oven function**
- Step 2. Set the temperature**
- Step 3. Press Start**
- Step 4. Place food inside the oven once set temperature is reached. Close the oven door.**
- Step 5. (Optional) Enter time to cook**
- Step 6. The Cancel button can be use to cancel the function during or after cook time.**

NOTE: For more detailed instructions on specific functions, see the online Control Guide.

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.

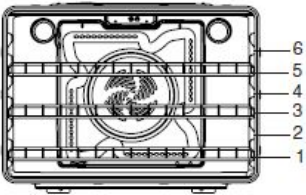
- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.
- Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.

POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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

Racks

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



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

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.

Baking Layer Cakes on 2 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 2 Racks

For best results when baking cookies on two racks, use rack positions 2 and 5.

For models that have convection baking, use the Convection Bake function.

OVEN LIGHTS

The oven lights are 120 V, 25 W maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened. On double oven models, both upper and lower lights will come on when either door is opened. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle.

When the door is closed, touch the appropriate Oven Light keypad to turn on the oven light.

To Replace:

Before replacing the bulb, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
6. Reconnect power.

Guide de démarrage rapide du fours électriques simples et doubles encastré

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

Utiliser votre four

- Step 1. Sélectionner la fonction du four**
- Step 2. Régler la température**
- Step 3. Appuyer sur Start (mise en marche)**
- Step 4. Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte.**
- Step 5. (Optionnel) Saisir la durée de cuisson**
- Step 6. Le bouton Cancel (annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.**

REMARQUE : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

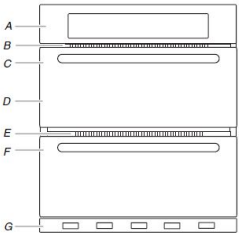
PAPIER D'ALUMINIUM

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

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat et que les bords sont relevés.
- Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

OVEN VENT(S)

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



Single and Double Oven

- A. Control panel
- B. Oven vent
- C. Single oven or upper double oven

Double Oven

- D. Upper oven
- E. Oven vent
- F. Lower oven
- G. Bottom vent

WI-FI CONNECT

Download the Whirlpool® App from the app store on your mobile phone. See the Internet Connectivity Guide section in the Owner's Manual for more detailed instructions. You may also visit www.whirlpool.com/connect.

NOTE: For further information on connecting your appliance to your home Wi-Fi network, read the online Control Guide.

REMOTE ENABLE

Select REMOTE ENABLE to enable the ability to utilize the Whirlpool® app.

SABBATH MODE:

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

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath Mode, visit www.star-k.org or contact us as per the information given below.

Online Ordering Information

For detailed installation instruction and maintenance information, winter storage, and transportation tips, please see the Owner's Manual included with your machine.

For information on any of the following items, a full cycle guide, detailed product dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit <https://www.whirlpool.com/owners>, or in Canada <https://www.whirlpool.ca/owners>. This may save you the cost of a service call.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

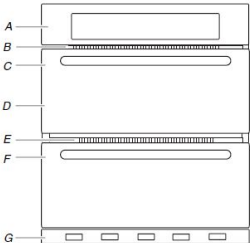
However, if you need to contact us, use the information listed below for the appropriate region.

United States:
1-800-253-1301
Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Canada:
1-800-807-6777
Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200-6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

ÉVENT(S) DU FOUR

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



Four simple et double

- A. Tableau de commande
- B. Évent du four
- C. Four simple ou four double supérieur

Four double

- D. Four supérieur
- E. Évent du four
- F. Four inférieur
- G. Évent inférieur

CONNEXION WI-FI

Télécharger l'application Whirlpool® de la boutique d'applications sur votre téléphone mobile. Consulter la section Guide de connexion Internet du Manuel d'utilisation pour obtenir des instructions plus détaillées. Il est aussi possible de visiter le www.whirlpool.com/connect.

REMARQUE : Pour obtenir plus de renseignements sur la façon de connecter l'appareil au réseau Wi-Fi de votre maison, lire le Guide de commande en ligne.

REMOTE ENABLE (Activation à distance)

Appuyer sur REMOTE ENABLE (activation à distance) pour pouvoir utiliser l'application Whirlpool®.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

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

Grilles

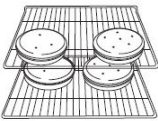
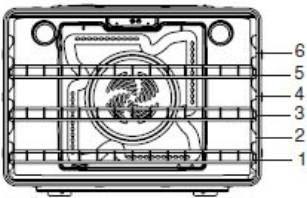
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas le brûleur de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser au moins 1/2" (13 mm) entre les plateaux et le brûleur de cuisson au gril.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir des illustrations et des tableaux suivants comme guide pour le positionnement des grilles.

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

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur deux grilles

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



Cuisson au four de biscuits sur deux grilles

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

For models that have convection baking, use the Convection Bake function.

LAMPE DU FOUR

Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 V, 25 W maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four. Sur les modèles à double four, les lampes supérieure et inférieure s'allument lorsque l'une des deux portes est ouverte. Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

Lorsque la porte est fermée, appuyer sur la touche Oven Light (lampe du four) appropriée pour allumer la lampe du four.

Remplacer :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid. Débrancher l'alimentation.

1. Débrancher l'alimentation.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Retirer l'ampoule.
4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter les dommages ou la réduction de la durée de vie d'une ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
6. Rebrancher l'alimentation.

Horno eléctrico simple o doble integrado Guía rápida de inicio

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

Uso del horno

Step 1. Seleccione la función del horno

Step 2. Ajuste la temperatura

Step 3. Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.

Step 4. (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción

Step 5. Presione Start (Inicio)

Step 6. El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.

NOTA: Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

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.

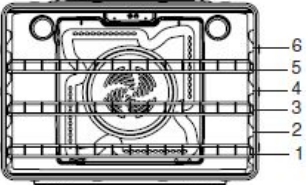
- Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1/2" (13 mm) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.
- Se debe tener cuidado para evitar que el papel aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores.

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.

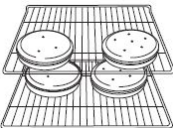


Para sacar una parrilla, elévela a la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use las ilustraciones y las tablas siguientes como guía para la posición de las parrillas.

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.

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.

Para modelos que tienen horneado por convección, utilice la función Convection Bake (Horneado por convección)

LUCES DEL HORNO

Las luces de los hornos son focos halógenos de 120 voltios, 25 vatios como máximo. Se encenderán cuando se abran las puertas de los hornos. En los modelos de doble horno, las luces solo se encenderán en el horno que tenga la puerta abierta. Las luces de los hornos no funcionan durante el ciclo de autolimpieza.

Cuando la puerta se encuentre cerrada, toque el teclado de la luz del horno adecuado para encender la luz.

Para el cambio:

Antes de reemplazar los focos, cerciórese de que el horno esté apagado y frío.

1. Desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire a la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
3. Quite el foco del casquillo.
4. Reemplace el foco usando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipular el foco. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
5. Vuelva a colocar el foco y luego la cubierta del foco girando a la derecha.
6. Vuelva a conectar el suministro eléctrico

MODE SABBAT:

Le mode Sabbath (Sabbat) configure le four pour qu'il reste en marche avec un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'il soit désactivé.

Pour obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec mode Sabbath (Sabbat), visiter le www.star-k.org ou nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous.

Informations de commande en ligne

Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien et d'hivernisation détaillées, ainsi que des conseils pour le transport, consulter le Manuel d'utilisation inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants : Guide de programmes complet et dimensions détaillées du produit ou pour obtenir des instructions complètes sur l'utilisation et l'installation, visiter le <https://www.whirlpool.com/owners>, ou au Canada <https://www.whirlpool.ca/owners>. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

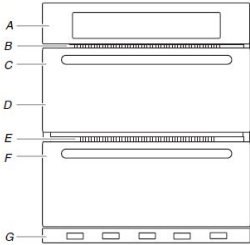
Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

États-Unis :
1-800-253-1301

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

Canada:
1-800-807-6777

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



Horno individual y doble

- A. Panel de control
- B. Ducto de escape del horno
- C. Horno individual u horno doble superior

Horno doble

- D. Horno superior
- E. Ducto de escape del horno
- F. Horno inferior
- G. Ducto inferior

Ducto(s) de escape del horno

El/los ducto(s) de escape del horno no deben estar bloqueados o cubiertos dado que estos permiten la entrada de aire fresco al sistema de enfriamiento. Asimismo, el ducto inferior no debe estar bloqueado o cubierto dado que permite la entrada de aire fresco al sistema de enfriamiento y la salida de aire caliente del mismo sistema. Bloquear o cubrir los ductos dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción, de limpieza y de enfriamiento.

CONECTAR A WI-FI

Descárguese la app de Whirlpool® de la app store en su celular. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección Guía de conectividad con Internet en el Manual del propietario. También puede visitar www.whirlpool.com/connect.

NOTA: Para obtener más información sobre cómo conectar su electrodoméstico a la red Wi-Fi de su casa, lea la Guía de controles en línea.

REMOTE ENABLE (HABILITAR REMOTO)

Seleccione Remote Enable (Habilitar remoto) para activar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool®.

MODO SABBATH

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

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

Información sobre pedidos en línea

Para obtener instrucciones de instalación e información sobre mantenimiento, almacenamiento durante el invierno y sugerencias sobre transporte, consulte el Manual del propietario que viene incluido con su electrodoméstico

Para obtener información sobre cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, las dimensiones detalladas del producto o instrucciones completas de su uso e instalación, visite <https://www.whirlpool.com/owners> o en Canadá <https://www.whirlpool.ca/owners>. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, use la información que figura a continuación que sea adecuada para su región.

Estados Unidos:
1-800-253-1301

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

Canadá:
1-800-807-6777

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