

24" Built-in Oven Owner's Manual



UOS52ES4SZ

Whirlpool®

UL LISTED
UL-US-2563834-0

**RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER**

385446080_1/R.AB/03.12.2025

CONTENTS

Technical Information.....	3
Built-In Oven Overview.....	4
Control Panel Overview	5
Product Accessories.....	6
Use of product Accessories	7
Preparation	9
Settings.....	10
Operation.....	13
General Information About Cooking	17
Care and Maintenance	25
Troubleshooting.....	31
Warranty and Service.....	32

TECHNICAL INFORMATION

General	
Overall Height	591 mm (23" 1/4)
Overall Width	592 mm (23" 5/16)
Overall Depth (including handles)	572 mm (22" 1/2) (621 mm (24" 7/16))
Total electric power	2,6 kW (120/240 V~;60 Hz 1AC~N) 1,95 kW (120/208 V~;60 Hz 1AC~N)
Electrical connection	120/240 V~;60 Hz 1AC~N 120/208 V~;60 Hz 1AC~N
Cable type / Cross section / Fuse	BC-SIL 4X15 AWG/ min. 20 A
Cable length	max. 6ft

This device corresponds to the following standards: UL 858 Household Electric Ranges directive.

- ❶ Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
- ❶ Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
- ❶ Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Product ID Number Plate

The serial number and model number for your appliance can be found by opening the door and looking under the control panel on the right side.

Example of the Serial Number

Whirlpool®

MOD: UOS52ES4SZ 00

SER: ASE4499999

120/240 V AC;60 Hz

120/208 V AC;60 Hz

UOS52ES4SZ00.ASE4499999

7732186207 25 999999 10

Made in Türkiye / Fabriqué en Turquie / Hecho en Turquía



**Energy Verified
Rendement
Énergétique Vérifié**

2.60 kW
1.95 kW



UL-US-2563834-0

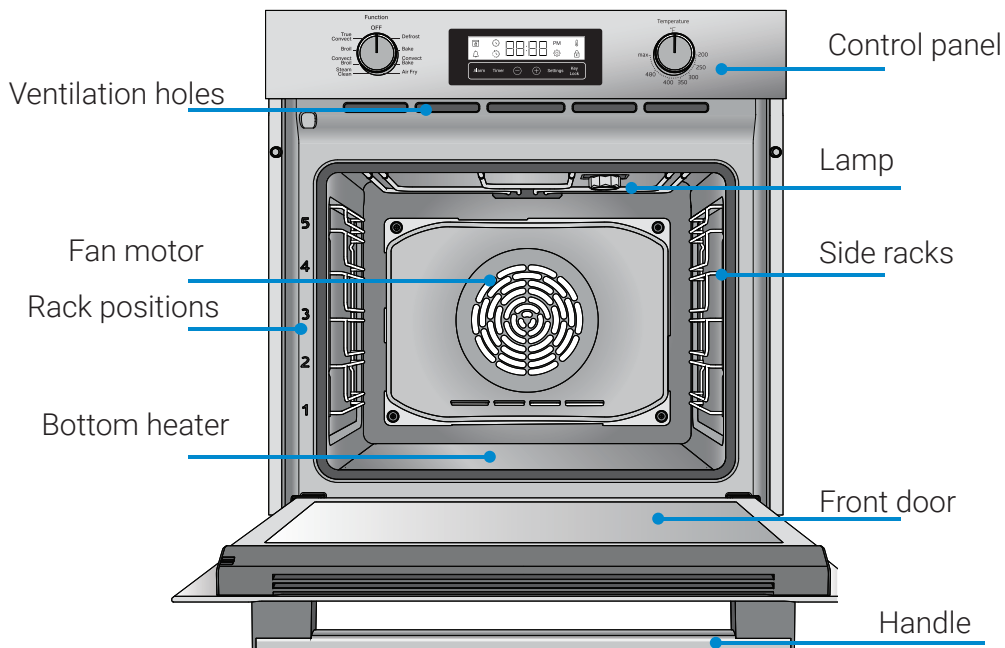
BUILT-IN ELECTRIC OVEN 4GJ5

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ 4GJ5 HORNO

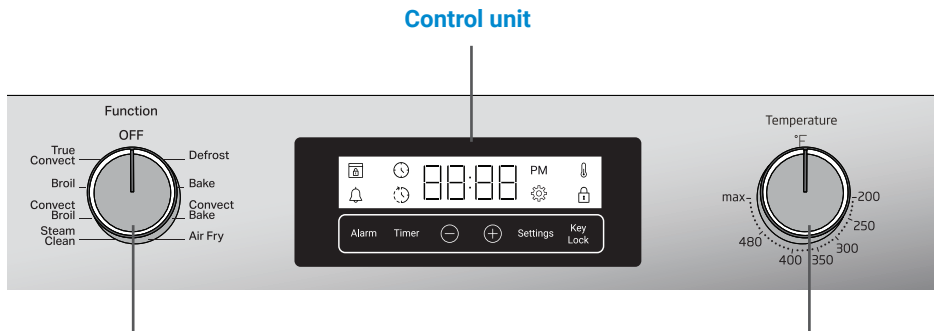
ELECTRICO INTEGRADO 4GJ5

Registered trademark of Whirlpool. Used under license in Canada.
Marque de commerce de Whirlpool. Utilisée sous licence au Canada.
Marca registrada de Whirlpool. Utilizada bajo licencia en Canadá.

BUILT-IN OVEN OVERVIEW



CONTROL PANEL OVERVIEW



Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the timer display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when the appliance reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

PRODUCT ACCESSORIES

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available.

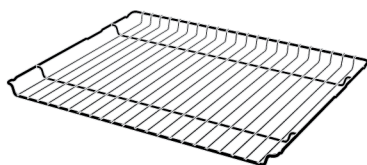
Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

- ❶ The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

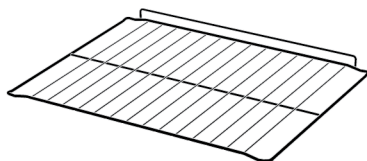
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

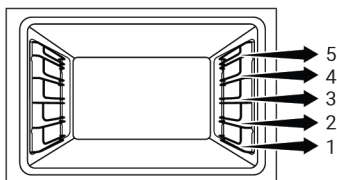


USE OF PRODUCT ACCESSORIES

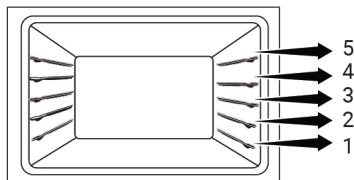
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



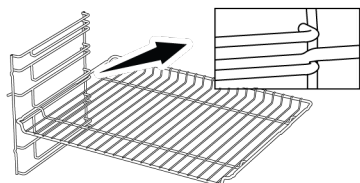
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

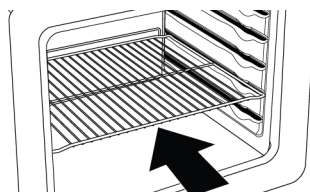
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

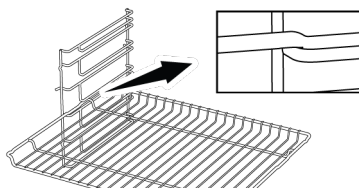
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Stopping function of the wire grill

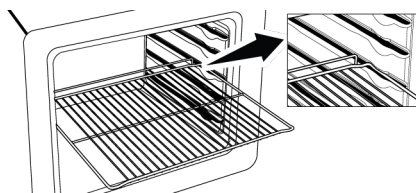
There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :



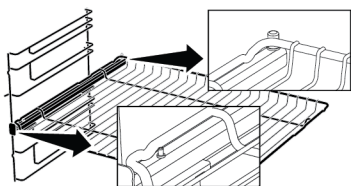
USE OF PRODUCT ACCESSORIES

On models without wire shelves :



Proper placement of the wire grill on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, the wire grill can be easily installed and removed. When using wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill (shown in the figure).



PREPARATION

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy.

TIPS FOR SAVING ENERGY

- Use dark-colored or -enamel coated cookware to improve heat transfer.
- Properly preheat the oven when cooking instructions suggest to do so.
- Refrain from opening the oven door while cooking.
- Cook multiple items at the same time or one right after the other while the oven is still hot.
- Defrost frozen meals prior to cooking.
- Turn oven off a few minutes before the cooking time ends. Make sure to keep the oven door closed to preserve the heat necessary to finish cooking.

FIRST CLEANING OF THE APPLIANCE

- Remove all packaging materials.
 - Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.
- 1 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
 - 1 Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

INITIAL HEATING

- Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.
- 1 Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.
- ⚠ Warning:** Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners. Keep children away.

TEMPERATURE CHART (°F / °C)

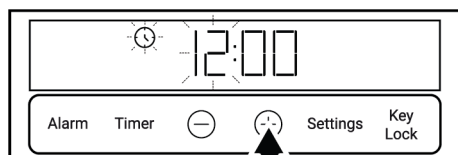
°C	°F
10	50
32.2	90
50	122
100	212
140	284
150	302
160	320
170	338
180	356
190	374
200	392
220	428
250	482
300	572

SETTINGS

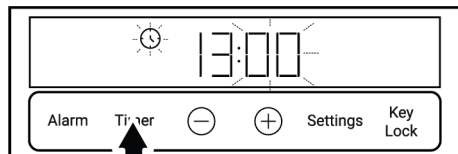
▲ Warning: Before using the oven, the clock must be set. If the clock is not set, the oven some functions will not work properly.

SETTING THE TIME

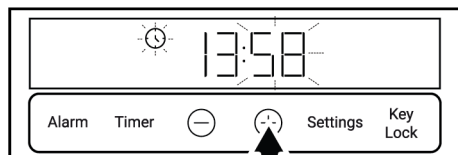
1. When the oven is first started, "12:00" and ⌚ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the (+)/(-) keys.



3. Touch Timer or Settings key to activate the minutes field.



4. Touch the (+)/(-) keys to set the minute.



5. Confirm by touching the Timer or Settings key.

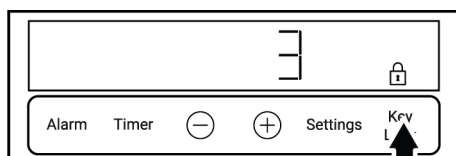
⇒ The time of day is set and the ⌚ symbol disappears on the display.

i When the time setting is set to after 12:00, the PM symbol appears on the screen. When the time setting is set to 12:00 again, the symbol disappears.

ACTIVATING THE KEY LOCK

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

1. Touch the Key Lock key until the 🔒 symbol appears on the display.



⇒ The 🔒 symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the count-down ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the 🔒 symbol flashes.

i If you release the key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

i Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

DEACTIVATING THE KEY LOCK

1. Touch the Key Lock key until the 🔒 symbol disappears from the display.

⇒ The 🔒 symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

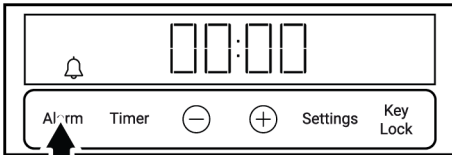
SETTINGS

SETTING THE ALARM

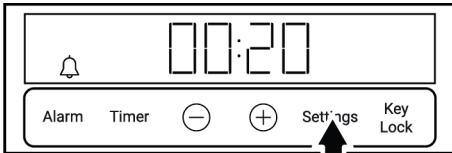
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

❗ The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the Alarm key until the 🔔 symbol appears on the display.



2. Set the alarm time with the $\oplus/\ominus$ keys.



⇒ After setting the alarm time, the 🔔 symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

3. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

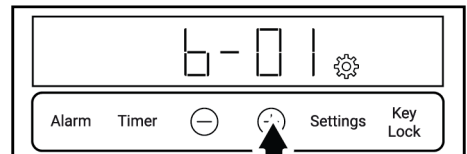
⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.

If you want to cancel the alarm;

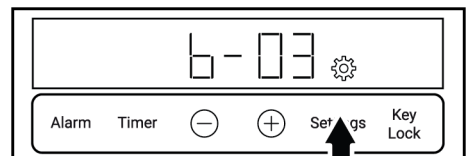
1. Touch the Alarm key until the 🔔 symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the $\ominus$ key until the "00:00" symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by touching the Alarm key for a long time.

ADJUSTING THE VOLUME

1. Touch Settings key until the ⚙️ symbol and "b-01-b-02-b-03" appears on the display.
2. Set the desired level with the $\oplus/\ominus$ keys. (b-01-b-02-b-03)



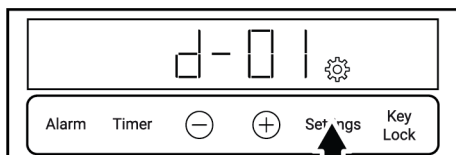
3. Touch the Settings key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.



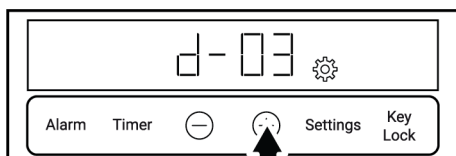
SETTINGS

SETTING THE DISPLAY BRIGHTNESS

1. Touch Settings key until the ⚙ symbol and "d-01,d-02,d-03" appears on the display.



2. Set the desired brightness with the ⊕/⊖ keys. (d-01-d-02-d-03)



3. Touch the Settings key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

OPERATION

GENERAL INFORMATION ON USING THE OVEN

Cooling fan

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

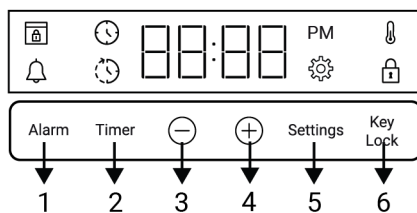
OPERATION OF THE OVEN CONTROL UNIT

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to reprogram.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.

- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.

Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

Display symbols

- : Cooking time symbol
- : Cooking end time symbol
- : Alarm symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- PM** : PM symbol
- : Door lock symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

OPERATION

Turning on the oven

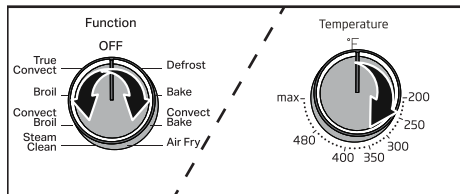
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Manual cooking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.

2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.

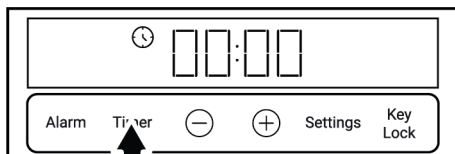
⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the  symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and

turn it off yourself. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

Cooking by setting the cooking time:

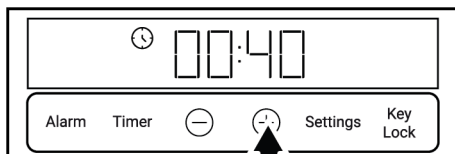
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the Timer key until the  symbol appears on the display for the cooking time.



① After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

3. Set the cooking time with the  keys.



① The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time

OPERATION

starts to count down and the  symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.

5. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the  symbol flashes and the timer beeps.

6. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

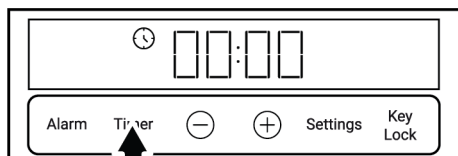
① If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the "0" (off) position.

To set the cooking end time to a later time:

By selecting the temperature and operating function specific to your meal, you can set the cooking time and the cooking end time to a later time, allowing the oven to start and turn off automatically.

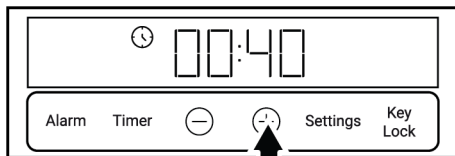
1. Select the operating function for cooking.

2. Touch the Timer key until the  symbol appears on the display for the cooking time.



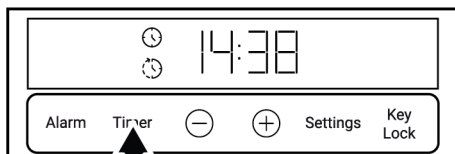
① After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the .

3. Set the cooking time with the  keys.



① The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Touch the Timer key until the  symbol appears on the display for the cooking end time.



5. Set the cooking end time with the  keys.

6. After the cooking end time is set, the  symbol and the  symbol with the time period symbol will appear constantly on the display. As soon as cooking starts, the  symbol disappears.

7. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

⇒ The oven time calculates the time to start cooking by subtracting the cooking time from the cooking end time you set. When the cooking start time comes, the selected function is activated and the oven heats up to the set temperature. The set cooking time starts to count down and the  symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.

8. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the  symbol flashes and the timer beeps.

9. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

OPERATION

OVEN FUNCTION MODES

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function description	Temperature range (°F)	Description and use
Defrost	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
Bake	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
Steam Clean	*	This function should be used for Steam Clean. Only lower heating is on. It is also suitable for foods that need browning on the bottom.
Convect Bake	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
Air Fry	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. Thanks to the rapidly distributed air by this function, you can make shallow or oil-free frying. For detailed information, see the "Air Fry" section.
True Convect	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
Broil	*	The large broil on the oven ceiling works. It is suitable for broiling in large amounts.
Convect Broil	*	The hot air heated by the small broil is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for broiling smaller amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

GENERAL INFORMATION ABOUT COOKING

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

GENERAL WARNINGS ABOUT COOKING IN THE OVEN

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the

greaseproof paper you will use in the temperature range specified.

- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

PASTRIES AND OVEN FOOD

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

GENERAL INFORMATION ABOUT COOKING

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 50°F and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 50°F.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 50 °F and shorten the cooking time. Wet the dough sheets

with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.

- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°F)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Bake	3	356	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Air Fry	2	356	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Bake	3	320	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Air Fry	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	302	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Bake	2	320	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Air Fry	2	320	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Bake	3	338	25 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Air Fry	3	338	20 ... 30
Rich pastry	Standard tray *	Bake	2	392	30 ... 45
Rich pastry	Standard tray *	Convect Bake	2	392	30 ... 40

GENERAL INFORMATION ABOUT COOKING

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°F)	Baking time (min) (approx.)
Rich pastry	Standard tray *	Air Fry	2	356	35 ... 45
Dough pastry	Standard tray *	Bake	2	392	20 ... 35
Dough pastry	Standard tray *	Air Fry	3	356	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Bake	3	392	30 ... 45
Whole bread	Standard tray *	Air Fry	3	392	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Bake	2 or 3	392	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Bake	2	356	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Air Fry	2	338	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Bake	2	392 ... 428	10 ... 20

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°F)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Air Fry	2 - 4	On models with wire shelves :302 On models without wire shelves :284	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Air Fry	2 - 4	338	25 ... 35
Rich pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Air Fry	1 - 4	356	35 ... 45
Dough pastry	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Air Fry	2 - 4	356	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

GENERAL INFORMATION ABOUT COOKING

MEAT, FISH AND POULTRY

The key points on roasting

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5

minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°F)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Convect Bake	3	15 mins. 482/ max, after 356 ... 374	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Convect Bake	3	15 mins. 482/ max, after 338	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Convect Bake	2	15 mins. 482/ max, after 374	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Air Fry	2	392 ... 428	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	True Convect	2	15 mins. 482/ max, after 374	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Convect Bake	1	25 mins. 482/ max, after 356 ... 374	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	True Convect	1	25 mins. 482/ max, after 356 ... 374	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Convect Bake	3	392	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	True Convect	3	392	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

GENERAL INFORMATION ABOUT COOKING

BROIL

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when broiled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for broiling.

General warnings

- Food not suitable for broiling carries a fire hazard. Broil only food that is suitable for heavy broil fire. Also, do not place the food too far in the back of the broil. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the broil mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- [Close the oven door during broiling.](#)
[Never broil with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!](#)

The key points of the broil

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the broil.
- Place the pieces to be broiled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be broiled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire broil area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Broil table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°F)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	482	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	482	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	482	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	482	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	482	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	482	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	428	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	482	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all broiled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total broiling time.

GENERAL INFORMATION ABOUT COOKING

Convect Broil

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°F)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Convect Broil	4	392	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Convect Broil	4	482	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	Convect Broil	4	482	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill - Place one tray on a lower shelf	Convect Broil	3	15 mins. 482, after 356 ... 374	90 ... 110
Do not preheat the dishes recommended in this broil chart.					

TEST FOODS

Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°F)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Bake	3	284	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Air Fry	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	284	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Bake	3	320	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Air Fry	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	302	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Bake	2	320	30 ... 40

GENERAL INFORMATION ABOUT COOKING

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°F)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Air Fry	2	320	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Bake	2	356	50 ... 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Air Fry	2	338	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°F)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Air Fry	2 - 4	On models with wire shelves :302	On models with wire shelves : 25 ... 40
				On models without wire shelves :284	On models without wire shelves : 30 ... 45
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Air Fry	2 - 4	284	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Broil

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°F)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	482	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	482	1 ... 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all broiled food.				
Turn pieces of food after 1/2 of the total broiling time.				

GENERAL INFORMATION ABOUT COOKING

AIR FRY

In the "Air Fry" function, you can make shallow frying or oil-free frying with hot air in the oven. The frying grill (Air Fry) is not provided with the product. It is commercially available accessories.

General information

Please refer to the recommended baking table for "Air Fry" function.

Place an oven tray on the bottom shelf to collect the oil while frying. Place a heat-resistant baking paper or a similar material recommended for oven use inside the inserted tray.

If a tray is not used on the bottom shelf, any dripping oil or other substances from the food can cause heavy smoke and even flames.

Food	Cooking Mode	Temperature °F	Rack Position	Time (min.)	Recommended amount
Homemade potato*	Air Fry	428	3	20 ... 40	200-1000 g
Frozen potato**	Air Fry	428	3	15 ... 35	200-1400 g
Chicken leg/wing	Air Fry	428	3	20 ... 40	500-1500 g
Chicken breast	Air Fry	428	3	30 ... 40	200-700 g
Whole chicken	Air Fry	15 minutes 482/max then 374	3	60 ... 80	1800-2000 g
Frozen nugget**	Air Fry	428	3	15 ... 25	400-1000 g
Meatball	Air Fry	428	3	20 ... 30	20-25 pieces
Whole fish	Air Fry	428	3	15 ... 25	2-5 pieces
Frozen crunchy fish** (fish fingers)	Air Fry	428	3	15 ... 25	500-1500 g
Frozen pastry**	Air Fry	428	3	25 ... 35	200-800 g (10-40 pieces)
Frozen pizza**	Air Fry	428	3	10 ... 20	2-4 pieces
Sausage	Air Fry	428	3	15 ... 25	10-20 pieces
Mixed vegetables	Air Fry	428	3	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Air Fry	428	3	25 ... 35	20-25 pieces
Stuffed pepper	Air Fry	428	3	25 ... 35	20-25 pieces

① * Hold the potatoes in water for 30 minutes, dry and add ¼ to 1 tablespoon of oil.

① ** Preheat.

CARE AND MAINTENANCE

GENERAL CLEANING INFORMATION

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

Innox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each

operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an steam cleaning function, you can make steam cleaning for light non-permanent dirt.
- For difficult stains, an oven and broil cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

CARE AND MAINTENANCE

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

CLEANING ACCESSORIES

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

CLEANING THE CONTROL PANEL

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN (COOKING AREA)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

Cleaning the side walls of the oven

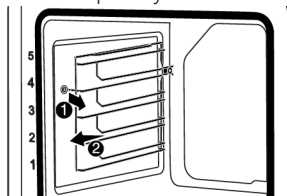
The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

CARE AND MAINTENANCE

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



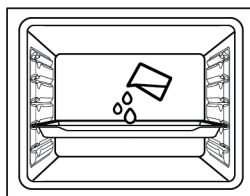
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

STEAM CLEAN

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories except side racks inside the oven.
2. Add 2 cups (0.4 l) of water to a tray (accessory is not included) and place it on the 2nd shelf of the oven.

- ❶ Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



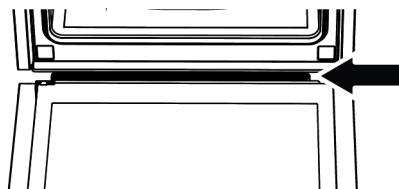
3. Set the oven to the steam clean operating mode and operate it at 212°F for 25 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

- ❶ In the steam clean function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



CARE AND MAINTENANCE

CLEANING THE OVEN DOOR

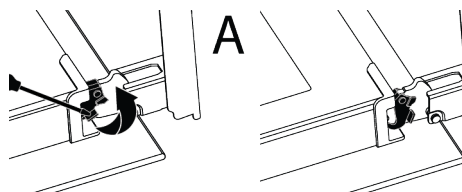
You can remove your oven door to clean it. How to remove the door is explained in the sections "Removing the oven door". After removing the door clean it using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

- ❶ Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

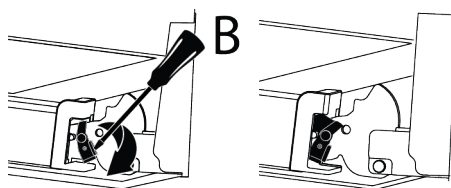
Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.

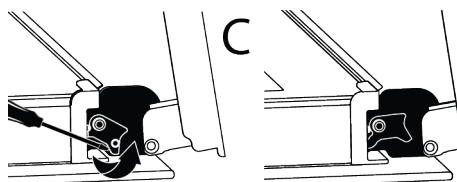
4. (A) type hinge is available in normal door types.



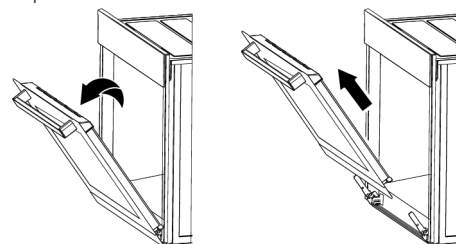
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

- ❶ To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

CARE AND MAINTENANCE

CLEANING THE OVEN LAMP

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General Warnings

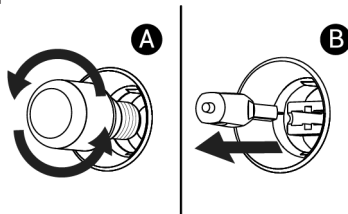
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 572 °F. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 122 °F.
- To increase the life of the bulb, avoid handling it with bare hands. Use cloth gloves.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

TROUBLESHOOTING

⚠ Warning: Consult your Authorized Service Agent or the dealer where you purchased the product if the instruction above do not remedy your issue. Never attempt to repair a defective product yourself.

OVEN EMITS STEAM WHEN IN USE

- Steam escaping during operation is normal. >>>No corrective action needed.

WATER DROPLETS APPEAR WHILE COOKING

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

METALLIC NOISES EMITTED DURING HEATING AND COOLING

- Metal parts expand during temperature change. >>>No corrective action needed.

PRODUCT DOES NOT OPERATE

- Defective or tripped main fuse or circuit breaker. >>>Reset fuse or breaker. If defective, have an electrician replace the circuit breaker.
- Key lock enabled. >>>Disable key lock, see Operation.

OVEN LIGHTS DO NOT TURN ON

- Defective oven light bulb. >>>Replace bulb.
- Defective or tripped main fuse or circuit breaker. >>>Reset fuse or breaker. If defective, have an electrician replace the circuit breaker.

OVEN DOES NOT HEAT

- Function and/or temperature not set. >>>Set function and/or temperature.
- Time not set. >>>Set the time.
- Defective or tripped main fuse or circuit breaker. >>>Reset fuse or breaker. If defective, have an electrician replace the circuit breaker.

CLOCK DISPLAY BLINKING OR CLOCK SYMBOL ON

- Power outage occurred. >>>Set oven time, see Settings.

WARRANTY AND SERVICE

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

Major Appliance Limited Warranty

Before contacting us to arrange service, some questions can be addressed without service. Please visit the "Troubleshooting" section at <https://www.whirlpool.com/owners> for Troubleshooting help. In Canada, visit <https://www.whirlpool.ca/owners>.

HOW TO MAKE A CLAIM

All warranty service is provided exclusively by our authorized Whirlpool Service Providers. For service, contact the Whirlpool Customer eXperience Center. In the U.S.A., call **1-866-698-2538**. 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.

WHAT IS COVERED

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. 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:

ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF DELIVERY OF THE ORIGINAL PURCHASE (PARTS AND LABOR INCLUDED): Whirlpool brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "Whirlpool") will pay for factory-specified replacement parts and 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 remaining term of the original unit's warranty period.

YEARS TWO (2) THROUGH FIVE (5) FROM THE DATE OF DELIVERY OF THE ORIGINAL PURCHASE (CERTAIN COMPONENT PARTS AND LABOR INCLUDED): Whirlpool will pay for factory-specified replacement parts and labor for the component parts listed below to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased:

French Door Bottom Mount Refrigerator	Side by Side Refrigerator
Sealed Refrigeration system (includes compressor, evaporator, condenser, dryer, and connecting tubing)	

See next page for What is Not Covered by this Limited Warranty.

WARRANTY AND SERVICE

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential or multiple family use or use inconsistent with the product instructions and manuals.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Repair to correct improper maintenance, installation not in accordance with installation instructions or electrical or plumbing codes, or repair of household electrical or plumbing systems.
4. Consumable parts (e.g., light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc).
5. Defects or damage resulting from accident, misuse, abuse, alteration, fire, floods, acts of God or improper installation.
6. Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
7. Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to appliance finishes), unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from date of delivery.
8. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
9. Product pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair (excludes countertop microwaves which must be packaged and shipped to a Whirlpool designated service company, at consumer's expense).
10. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Whirlpool servicer is not available.
11. Repair, removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (e.g., trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
12. Appliances with original, factory installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
13. Conversion of your product from natural gas or propane gas or reversal of appliance doors.
14. Incidental or consequential damages (e.g., loss of food or medicine) resulting from appliance breakdown.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years 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.

HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

Four encastré de 24 po

Manuel d'utilisation



UOS52ES4SZ

Whirlpool®



UL-US-2563834-0



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

385446080_2/R.AB/03.12.2025

CONTENTS

INFORMATIONS TECHNIQUES.....	3
APERÇU DU FOUR ENCASTRÉ.....	4
APERÇU DU PANNEAU DE CONTRÔLE.....	5
ACCESSOIRES DU PRODUIT	6
UTILISATION DES ACCESSOIRES DU PRODUIT	7
PRÉPARATION.....	9
PARAMÈTRES	10
OPÉRATION	13
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE	17
SOINS ET ENTRETIEN.....	26
DÉPANNAGEING.....	33
GARANTIE ET SERVICE.....	34

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Parcourez le site Web de Whirlpool pour obtenir des informations utiles sur l'utilisation de votre inductiontable de cuisson, l'entretien et la maintenance, le dépannage et plus encore, il suffit de visiter

<http://www.Whirlpool.us>

INFORMATIONS TECHNIQUES

Général	
Hauteur totale	591 mm (23" 1/4)
Largeur hors tout	592 mm (23" 5/16)
Profondeur totale (poignées comprises)	572 mm (22" 1/2) (621 mm (24" 7/16))
Puissance électrique totale	2,6 kW (120/240 V~;60 Hz 1AC~N) 1,95 kW (120/208 V~;60 Hz 1AC~N)
Raccordement électrique	120/240 V~;60 Hz 1AC~N 120/208 V~;60 Hz 1AC~N
Type de câble/Section transversale/ Fusible	BC-SIL 4X15 AWG/ min. 20 A
Longueur du câble	max. 6ft

Cet appareil correspond aux standards suivants : UL 858 Household Electric Ranges directive.

❶ Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer la qualité du produit.

❷ Les figures de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

❸ Les valeurs indiquées sur les étiquettes du produit ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes pertinentes. Selon les conditions opérationnelles et environnementales du produit, ces valeurs peuvent varier.

Plaque d'identification du produit

Le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil peuvent être trouvés en ouvrant la porte et en regardant sous le panneau de commande sur le côté droit.

Exemple du numéro de série

Whirlpool®

MOD: UOS52ES4SZ 00

SER: ASE4499999

120/240 V AC;60 Hz

120/208 V AC;60 Hz

UOS52ES4SZ00,ASE4499999

7732186207 25 999999 10

Made in Türkiye / Fabriqué en Turquie / Hecho en Turquía



**Energy Verified
Rendement
Énergétique Vérifié**

2.60 kW

1.95 kW



UL-US-2563834-0

BUILT-IN ELECTRIC OVEN 4GJ5

FOUR ELECTRIQUE ENCASTRÉ 4GJ5 HORNO

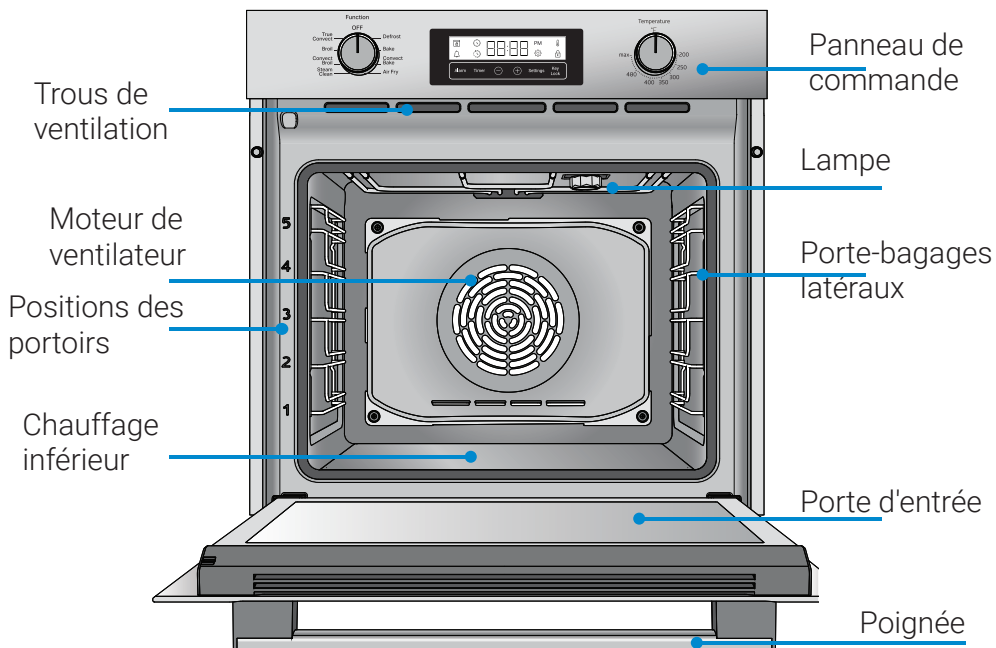
ELECTRICO INTEGRADO 4GJ5

Registered trademark of Whirlpool. Used under license in Canada.

Marque de commerce de Whirlpool. Utilisée sous licence au Canada.

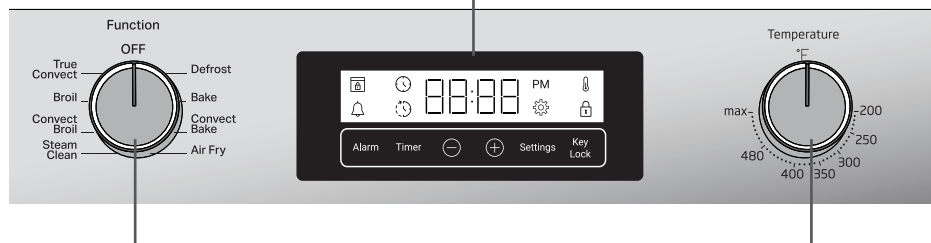
Marca registrada de Whirlpool. Utilizada bajo licencia en Canadá.

APERÇU DU FOUR ENCASTRÉ



APERÇU DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Unité de commande



Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tournez à gauche / droite de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de Température

Vous pouvez sélectionner la température que vous souhaitez cuire avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température intérieure du four à partir du symbole de température sur l'affichage de la minuterie. Le symbole de température apparaît sur l'écran lorsque la cuisson commence, et le symbole de température disparaît lorsque l'appareil atteint la température définie. Lorsque la température à l'intérieur du four tombe en dessous de la température de consigne, le symbole de température réapparaît.

ACCESSOIRES DU PRODUIT

Il y a divers accessoires dans votre produit. Dans cette section, la description des accessoires et les descriptions de l'utilisation correcte sont disponibles.

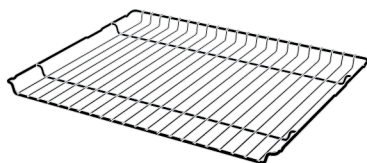
Selon le modèle de produit, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre produit.

❶ Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

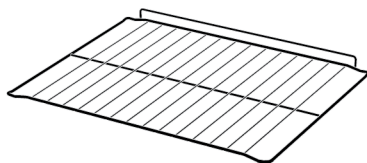
Grille métallique

Il est utilisé pour faire frire ou placer les aliments à cuire, à frire et à mijoter sur l'étagère souhaitée.

Sur les modèles avec étagères métalliques :



Sur les modèles sans étagères métalliques :

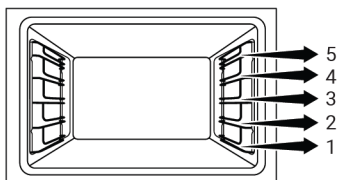


UTILISATION DES ACCESSOIRES DU PRODUIT

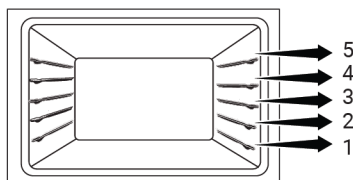
Étagères de cuisson

Il y a 5 niveaux de position d'étagère dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères dans les numéros sur le cadre avant du four.

Sur les modèles avec étagères en fil :



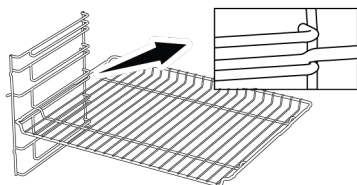
Sur les modèles sans étagères métalliques :



Placer le gril métallique sur les étagères de cuisson

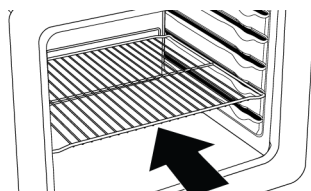
Sur les modèles avec étagères métalliques :

Il est crucial de placer correctement le gril métallique sur les étagères latérales métalliques. Lorsque vous placez le gril métallique sur l'étagère souhaitée, la section ouverte doit être à l'avant. Pour une meilleure cuisson, le gril métallique doit être fixé sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Il ne doit pas passer au-dessus du point d'arrêt pour entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères métalliques :

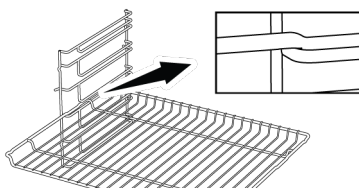
Il est crucial de placer correctement le gril métallique sur les étagères latérales. Le gril métallique a une direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le gril métallique sur l'étagère souhaitée, la section ouverte doit être à l'avant.



Fonction d'arrêt du gril métallique

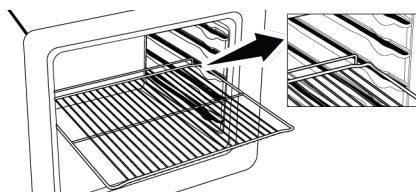
Il y a une fonction d'arrêt pour empêcher le gril métallique de basculer hors de l'étagère métallique. Avec cette fonction, vous pouvez facilement et en toute sécurité sortir vos aliments. Tout en retirant le gril métallique, vous pouvez le tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'il atteigne le point d'arrêt. Vous devez passer sur ce point pour l'enlever complètement.

Sur les modèles avec étagères métalliques :



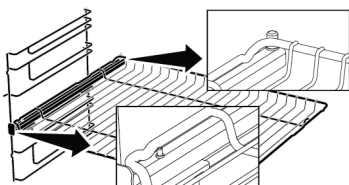
UTILISATION DES ACCESSOIRES DU PRODUIT

Sur les modèles sans étagères métalliques :



Placement correct de la grille métallique sur les rails télescopiques - Sur les modèles avec grilles métalliques et les modèles télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, la grille métallique peut être facilement installée et retirée. Lors de l'utilisation de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches situées à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques reposent contre les bords de la grille (indiqués sur la figure).



PRÉPARATION

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou enrobés d'émail pour améliorer le transfert de chaleur.
- Préchauffez correctement le four lorsque les instructions de cuisson le suggèrent.
- S'abstenir d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Cuire plusieurs articles en même temps ou l'un après l'autre pendant que le four est encore chaud.
- Décongeler les repas surgelés avant la cuisson.
- Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Assurez-vous de garder la porte du four fermée pour préserver la chaleur nécessaire à la fin de la cuisson.

PREMIER NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
 - Essuyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et séchez avec un chiffon.
- ❶ La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
- ❶ N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pendant le nettoyage.

CHAUFFAGE INITIAL

- Faites chauffer le produit pendant environ 30 minutes, puis éteignez-le. Ainsi, tous les résidus ou couches de production seront brûlés et éliminés.

❶ La fumée et l'odeur peuvent émettre pendant quelques heures pendant l'opération initiale. C'est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée pour éliminer la fumée et les odeurs. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui émettent.

⚠ Avertissement : les surfaces chaudes provoquent des brûlures ! Le produit peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez jamais les brûleurs chauds. Éloignez les enfants.

TABLEAU DES TEMPÉRATURES (°F / °C)

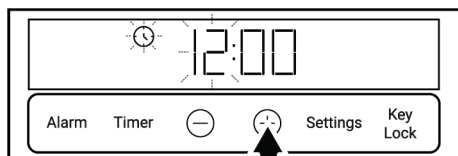
°C	°F
10	50
32.2	90
50	122
100	212
140	284
150	302
160	320
170	338
180	356
190	374
200	392
220	428
250	482
300	572

PARAMÈTRES

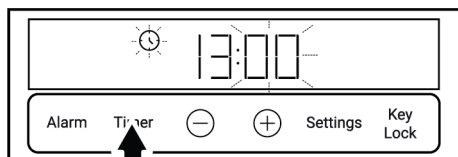
- ⚠ **Avertissement : Avant d'utiliser le four, l'horloge doit être réglée.** Si l'horloge n'est pas réglée, certaines fonctions du four ne fonctionneront pas correctement.

RÉGLAGE DE L'HEURE

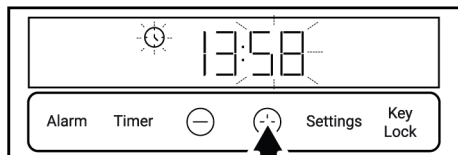
1. Lors du premier démarrage du four, « 12:00 » et le symbole ⌚ clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour en appuyant sur les touches $\oplus/\ominus$.



3. Appuyez sur la touche Timer ou Settings pour activer le champ des minutes.



4. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ pour régler les minutes.



5. Confirmez en appuyant sur la touche Timer ou Settings.

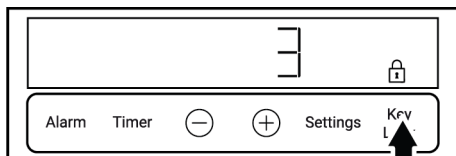
⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole ⌚ disparaît de l'écran.

- ❗ Lorsque le réglage de l'heure est défini après « 12:00 », le symbole PM apparaît à l'écran. Lorsque le réglage de l'heure est à nouveau réglé à « 12:00 », le symbole disparaît.

ACTIVATION DU VERROUILLAGE DES TOUCHES

En utilisant la fonction de verrouillage des touches, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

1. Appuyez sur la touche Key Lock jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.



⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 démarre. Le verrouillage des touches s'active lorsque le compte à rebours se termine. Lorsqu'une touche est pressée après le verrouillage des touches, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

- ❗ Si vous relâchez la touche avant la fin du compte à rebours, le verrouillage des touches ne s'active pas.

- ❗ Les touches de minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage des touches est activé. Le verrouillage des touches ne sera pas annulé en cas de panne de courant.

PARAMÈTRES

DÉSACTIVER LE VERROUILLAGE DES TOUCHES

1. Appuyez sur la touche Key Lock jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

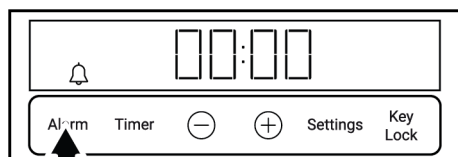
⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

RÉGLAGE DE L'ALARME

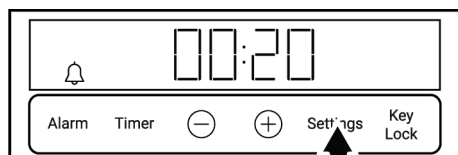
Vous pouvez également utiliser la minuterie du produit pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. Le réveil n'a aucun effet sur les fonctions de fonctionnement du four. Il est utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser le réveil quand vous voulez mettre les aliments dans le four à une heure précise. Dès que le temps que vous avez réglé est expiré, le minuteur vous émet un avertissement sonore.

❗ La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche Alarm jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches $\oplus/\ominus$.



⇒ Une fois l'heure de l'alarme réglée, le symbole  reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

3. Une fois le temps d'alarme écoulé, le symbole  commence à clignoter et vous donne un avertissement sonore.

Désactiver l'alarme

1. À la fin de la période d'alarme, l'avertissement sonne pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Si vous voulez annuler l'alarme ;

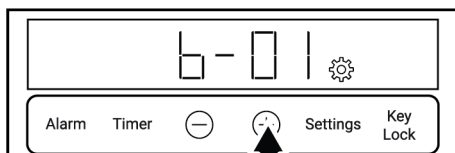
1. Appuyez sur la touche Alarme jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche $\ominus$ jusqu'à ce que le symbole « 00:00 » apparaisse à l'écran.

2. Vous pouvez aussi annuler l'alarme en appuyant longuement sur la touche Alarme.

RÉGLAGE DU VOLUME

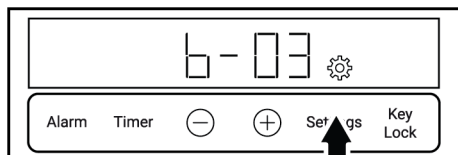
1. Appuyez sur la touche Settings jusqu'à ce que le symbole  et « b-01-b-02-b-03 » apparaissent à l'écran.

2. Ajustez le niveau désiré à l'aide des touches $\oplus/\ominus$. (b-01-b-02-b-03)



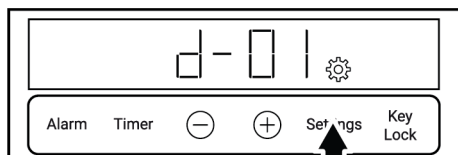
PARAMÈTRES

- Appuyez sur la touche Settings pour confirmer ou attendre sans toucher une touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.

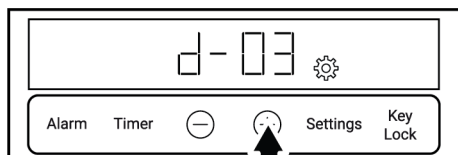


RÉGLAGE DE LA LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole Y et « d-01, d-02, d-03 » apparaissent à l'écran.



- Réglez la luminosité désirée à l'aide des touches /. (d-01-d-02-d-03)



- Appuyez sur la touche Settings pour confirmer ou attendre sans toucher une touche. La luminosité réglée devient active après un certain temps.

OPÉRATION

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'UTILISATION DU FOUR

Ventilateur de refroidissement

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement si nécessaire et refroidit à la fois l'avant du produit et le mobilier. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Ne couvrez pas ces ouvertures de ventilation avec quoi que ce soit. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint avec toutes les fonctions. Le temps de fonctionnement du ventilateur de refroidissement ne peut pas être déterminé par l'utilisateur. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

L'éclairage du four est allumé lorsque le four commence à cuire. Dans certains modèles, l'éclairage est allumé pendant la cuisson, tandis que dans certains modèles, il s'éteint après un certain temps.

FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ DE COMMANDE DU FOUR

Avertissements généraux pour l'unité de commande du four

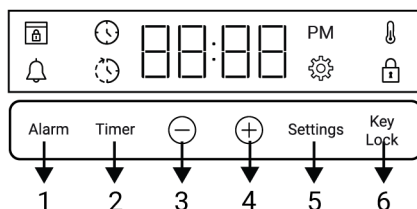
- La durée maximale pouvant être définie pour le processus de cuisson est de 5 heures 59 minutes. En cas de panne de courant, le programme est annulé. Vous devrez reprogrammer.
- Lors de tout ajustement, les symboles pertinents clignotent sur l'écran. Un court laps de temps doit être attendu pour que les paramètres soient enregistrés.

• Si un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être ajustée.

• Si le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.

• Dans les cas où le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson est défini ; vous pouvez annuler automatiquement en appuyant sur le  bouton clé pendant une longue période.

Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage de l'heure
- 3 Touche Diminuer
- 4 Touche Augmenter
- 5 Touche Paramètres
- 6 Clé de verrouillage à clé

Symboles d'affichage

-  : Symbole du temps de cuisson
-  : Symbole d'heure de fin de cuisson
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole Paramètres
-  : Symbole de verrouillage des touches
-  : Symbole de température
- PM : Symbole PM
-  : Symbole de serrure de porte*

* Cela varie en fonction du modèle de produit. Il se peut qu'il ne soit pas disponible sur votre produit.

OPÉRATION

Allumer le four

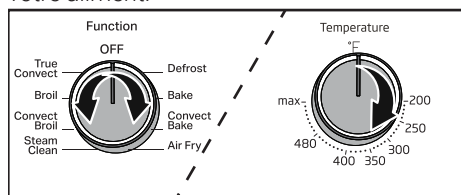
Lorsque vous sélectionnez une fonction de fonctionnement que vous souhaitez cuire avec le bouton de sélection de fonction et que vous réglez une certaine température avec le bouton de température, le four commence à fonctionner.

Éteindre le four

Vous pouvez éteindre le four en tournant le bouton de sélection de la fonction et le bouton de température sur la position OFF (haut).

Cuisson manuelle pour sélectionner la température et la fonction de fonctionnement du four

Vous pouvez cuisiner en effectuant une commande manuelle (sur votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement que vous souhaitez cuire avec le bouton de sélection de fonction.

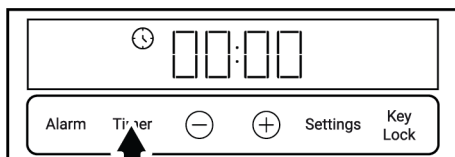
2. Réglez la température que vous souhaitez cuire avec le bouton de température.

⇒ Votre four commencera à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le symbole apparaîtra à l'écran. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température réglée, le sym-

bole disparaît. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans régler le temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, éteignez le four en tournant le bouton de sélection de la fonction et le bouton de température sur la position OFF (haut).

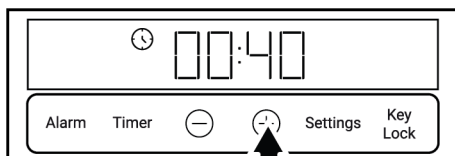
Cuisson en réglant le temps de cuisson :

1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement pour la cuisson.
2. Appuyez sur la touche Minuterie jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'écran pour le temps de cuisson.



① Après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température, vous pouvez régler le temps de cuisson sur 30 minutes en appuyant sur le bouton touche directement pour un réglage rapide du temps de cuisson et changer l'heure avec la / clés.

3. Réglez le temps de cuisson avec le / clés.



① Le temps de cuisson augmente de 1 minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes, il augmente de 5 minutes.

4. Mettez vos aliments dans le four et réglez la température avec le bouton de

OPÉRATION

température.

- ⇒ Votre four commencera à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé commence à compter à rebours et le  symbole apparaît à l'écran. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température réglée, le  symbole disparaît.

5. Une fois le temps de cuisson réglé terminé, sur l'écran, "End" apparaît, le  le symbole clignote et la minuterie émet un bip.

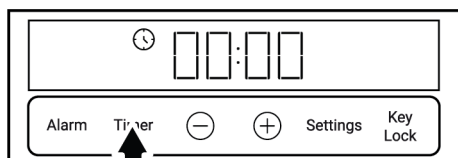
6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée apparaît à l'écran.

- ① Si une touche est enfoncée à la fin de l'avertissement sonore, le four recommence à fonctionner. Pour empêcher le four de fonctionner à nouveau à la fin de l'avertissement, éteignez le four en tournant le bouton de température et le bouton de fonction sur la position « 0 » (OFF).

Pour ajuster l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure :

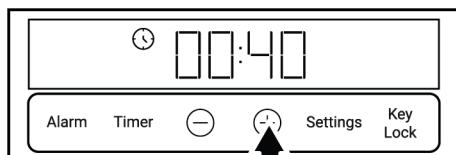
En sélectionnant la température et le mode de fonctionnement propres à votre repas, vous pouvez régler le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure, permettant ainsi au four de démarrer et de s'éteindre automatiquement.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Timer jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran pour le temps de cuisson.



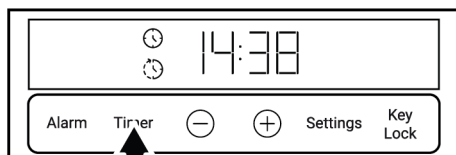
- ① Après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température, vous pouvez régler le temps de cuisson à 30 minutes en appuyant directement sur la touche  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps avec les touches /.

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches /.



- ① Le temps de cuisson augmente de 1 minute les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

4. Appuyez sur la touche Timer jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran pour l'heure de fin de cuisson.



5. Réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches /.

6. Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, le symbole  et le symbole  avec le symbole de la période de temps s'affichent en permanence à l'écran. Dès que la cuisson commence, le symbole disparaît.

7. Mettez vos aliments au four et réglez la température avec le bouton de température.

- ⇒ Le temps du four calcule le temps de début de cuisson en soustrayant le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson que vous avez définie. Lorsque l'heure de début de cuisson arrive, la fonction sélectionnée est activée et le four chauffe jusqu'à la température réglée. Le temps de cuisson réglé commence à compter et le

OPÉRATION

symbole  apparaît à l'écran. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température réglée, le symbole  disparaît.

8. Une fois le temps de cuisson réglé écoulé, l'écran affiche «End», le symbole  clignote et la minuterie émet un

signal sonore.

9. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

MODES DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

Le tableau des fonctions indique les fonctions de fonctionnement que vous pouvez utiliser dans votre four ainsi que les températures les plus élevées et les plus basses pouvant être ajustées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement affichés ici peut différer de la disposition sur votre produit.

Description de la fonction	Plage de température (°F)	Description et utilisation
Décongélation (Defrost)	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur du fond) fonctionne. Les aliments congelés contenant des granules sont décongelés lentement à température ambiante, les aliments cuits sont refroidis. Le temps qu'il faut pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
Cuisson au four (Bake)	*	Les aliments sont chauffés d'en haut et d'en bas en même temps. Convient aux gâteaux, pâtisseries ou gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait avec une seule plaque.
Nettoyage à vapeur (Steam Clean)	*	Cette fonction est réservée au nettoyage à la vapeur. Seule la chaleur inférieure est activée. Elle convient également aux aliments nécessitant une coloration dorée.
Cuisson à convection (Convect Bake)	*	L'air chaud chauffé par les éléments chauffants du haut et du bas est distribué uniformément et rapidement dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec une seule plaque.
Friture à Air (Air Fry)	*	L'air chaud chauffé par le radiateur soufflant est distribué uniformément et rapidement dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères. Grâce à la diffusion rapide de l'air par cette fonction, vous pouvez faire des fritures peu profondes ou sans huile. Pour des renseignements détaillés, consultez la section « Air Fry ».
Convection véritable (True Convection)	*	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait avec une seule plaque.
Grillage (Broil)	*	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grande quantité.
Grillage à convection (Convect Broil)	*	L'air chaud chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four à l'aide du ventilateur. Il convient pour griller de petites quantités.

* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Vous trouverez dans cette section des conseils pour préparer et cuisiner vos aliments.

De plus, cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et les accessoires appropriés pour ces aliments sont également indiqués.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LA CUISSON AU FOUR

- Lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut émerger. La vapeur peut brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, restez à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau condensées à l'intérieur et à l'extérieur du four et sur les parties supérieures des meubles en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène normal et physique.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. C'est pour cette raison que ces valeurs sont données sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires inutilisés du four avant de commencer la cuisson. Les accessoires qui resteront dans le four peuvent empêcher vos aliments d'être cuits aux bonnes valeurs.
- Pour les aliments que vous cuisinerez selon votre propre recette, vous pouvez vous référer aux aliments similaires donnés dans les tableaux de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous garantit les meilleures performances de cuisson. Respectez toujours les avertissements et les renseignements fournis par le fabricant des ustensiles de cuisine externes que vous utiliserez.

- Découpez le papier parchemin que vous utiliserez dans votre cuisine aux dimensions appropriées au récipient que vous allez cuisiner. Les papiers parchemins qui débordent du récipient peuvent causer un risque de brûlure et nuire à la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier parchemin que vous utiliserez dans la plage de température spécifiée.

- Pour une bonne cuisson, placez vos aliments sur la grille appropriée recommandée. Ne pas modifier la position de la grille durant la cuisson.

PÂTISSERIES ET PLATS AU FOUR

Renseignements généraux

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires du produit pour une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine externes, optez pour des ustensiles foncés, antiadhésifs et résistants à la chaleur.
- Si le préchauffage est recommandé dans le panneau de cuisson, assurez-vous de mettre vos aliments au four après le préchauffage.
- Si vous cuisinez en utilisant des ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille métallique et non près de la paroi arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication de la pâtisserie doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille de l'ustensile de cuisine.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier parchemin, un léger brunissement peut être observé

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

sur la surface inférieure des aliments. Dans cette situation, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.

- Les valeurs indiquées dans les tableaux de cuisson sont déterminées à la suite d'essais effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent différer de ces valeurs.
- Placez vos aliments sur la grille appropriée recommandée dans le panneau de cuisson. Faites référence à la tablette du bas du four comme tablette 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 50 °F et raccourcissez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 50°F.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur la grille du bas, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins

de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 50 °F et raccourcissez le temps de cuisson. Mouiller les feuilles de pâte avec une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâte cuit lentement, assurez-vous que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas de la plaque.
- Si la pâte est dorée en surface, mais que le dessous n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce que vous utiliserez pour la pâte ne soit pas trop importante au fond de la pâte. Pour un brunissement uniforme, essayez de répartir la sauce uniformément entre les feuilles de pâte et la pâte feuilletée.
- Faites cuire votre pâtisserie dans la position et la température appropriées à la surface de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une grille du bas pour la cuisson suivante.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments au four

Suggestions de cuisson avec un seul plateau

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard*	Cuisson au four	3	356	30 ... 45
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur gril métallique ****	Friture à Air	2	356	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard*	Cuisson au four	3	320	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard*	Friture à Air	Sur les modèles avec étagères en fil: 3 Sur les modèles sans étagères métalliques: 2	302	25 ... 35

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Gâteau éponge	Plateau rond en forme de ressort, 26 cm de diamètre sur gril métallique**	Cuisson au four	2	320	30 ... 40
Gâteau éponge	Plateau rond en forme de ressort, 26 cm de diamètre sur gril métallique**	Friture à Air	2	320	30 ... 40
Cookie	Plateau à pâtisserie*	Cuisson au four	3	338	25 ... 40
Cookie	Plateau à pâtisserie*	Friture à Air	3	338	20 ... 30
Pâtisserie riche	Plateau standard*	Cuisson au four	2	392	30 ... 45
Pâtisserie riche	Plateau standard*	Cuisson à convection	2	392	30 ... 40
Pâtisserie riche	Plateau standard*	Friture à Air	2	356	35 ... 45
Pâtisserie	Plateau standard*	Cuisson au four	2	392	20 ... 35
Pâtisserie	Plateau standard*	Friture à Air	3	356	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard*	Cuisson au four	3	392	30 ... 45
Pain entier	Plateau standard*	Friture à Air	3	392	30 ... 40
Lasagnes	Conteneur rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Cuisson au four	2 ou 3	392	30 ... 45
Tarte aux pommes	Moule métallique noir rond, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Cuisson au four	2	356	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule métallique noir rond, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Friture à Air	2	338	50 ... 70
Pizza	Plateau standard*	Cuisson au four	2	392 ... 428	10 ... 20

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus avec votre produit.

**Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Petits gâteaux	2-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Friture à Air	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil:302 Sur les modèles sans étagères métalliques:284	Sur les modèles avec étagères en fil: 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères métalliques: 30 ... 45
Cookie	2-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Friture à Air	2 - 4	338	25 ... 35
Pâtisserie riche	1-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Friture à Air	1 - 4	356	35 ... 45
Pâtisserie	2-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Friture à Air	2 - 4	356	20 ... 30

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus avec votre produit.

**Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

VIANDE, POISSON ET VOLAILLE

Les points clés sur la cuisson

- Assaisonner avec du jus de citron et du poivre avant de cuire du poulet entier, de la dinde et de gros morceaux de viande augmentera les performances de cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour cuire la viande désossée que le filet par friture.
- Vous devez calculer environ 4 à 5

minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de viande.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, conservez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux distribué dans la viande frite et ne sort pas lorsque la viande est coupée.
- Le poisson doit être placé sur l'étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour la viande, le poisson et la volaille

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Steak (entier) / Rôti(1kg)	Plateau standard*	Cuisson à convection	3	15 min.482/max-,après356 ... 374	60 ... 80
Jarret d'agneau(1,5-2kg)	Plateau standard*	Cuisson à convection	3	15 min.482/max-,après 338	110 ... 120
Poulet frit(1,8-2kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Cuisson à convection	2	15 min.482/max-,après 374	60 ... 80

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Poulet frit(1,8-2kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Friture à Air	2	392 ... 428	60 ... 80
Poulet frit(1,8-2kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Convection véritable	2	15 min.482/max- après 374	60 ... 80
Turquie(5,5kg)	Plateau standard*	Cuisson à convection	1	25 min.482/max- après 356 ... 374	150 ... 210
Turquie(5,5kg)	Plateau standard*	Convection véritable	1	25 min.482/max- après 356 ... 374	150 ... 210
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Cuisson à convection	3	392	20 ... 30
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Convection véritable	3	392	20 ... 30

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus avec votre produit.

**Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

GRILLAGE

La viande rouge, le poisson et la viande de volaille deviennent rapidement bruns lorsqu'ils sont grillés, contiennent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les charcuteries, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne conviennent pas à la cuisson comportent un risque d'incendie. Faire griller uniquement les aliments qui conviennent au feu de grill lourd. De plus, ne placez pas les aliments trop loin à l'arrière du grill. C'est la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
 - Lorsque le temps de préchauffage est de 5 minutes en mode grill, sautez le préchauffage, n'attendez pas que tout le temps de préchauffage soit écoulé.
 - **Fermez la porte du four pendant la cuisson. Ne jamais griller avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**
- chauffage.
- En fonction de l'épaisseur des morceaux à griller, les temps de cuisson indiqués dans le tableau peuvent varier.
 - Faites glisser le grill métallique ou le plateau du grill métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur le grill métallique, faites glisser le plateau du four vers l'étagère inférieure pour recueillir les huiles. Le plateau du four que vous allez faire glisser doit être dimensionné pour couvrir toute la zone du grill. Ce plateau peut ne pas être fourni avec le produit. Mettez un peu d'eau dans le plateau du four pour un nettoyage facile.

Les points clés du grill

- Préparez autant que possible des aliments d'épaisseur et de poids similaires pour le grill.
- Placez les pièces à griller sur le grill métallique ou le plateau du grill métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de

Table de grillage

Nourriture	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	482	20 ... 25
Morceaux de poulet	Grille métallique	4 - 5	482	25 ... 35
Boulette de viande (veau)- 12montant	Grille métallique	4	482	20 ... 30
Côte d'agneau	Grille métallique	4 - 5	482	20 ... 25
Steak-(cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	482	25 ... 30
Côte de veau	Grille métallique	4 - 5	482	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	428	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	482	1 ... 4

Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes pour tous les aliments grillés.

Retournez les morceaux de nourriture après 1/2 du temps total de cuisson.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Grillage à convection (Convect Broil)

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Poisson	Grille métallique	Grillage à convection	4	392	30 ... 35
Morceaux de poulet	Grille métallique	Grillage à convection	4	482	25 ... 35
Boulette de viande (veau)- 12montant	Grille métallique	Grillage à convection	4	482	30 ... 40
Steak (entier) / Rôti(1kg)	Grille métallique-Placez un plateau sur une étagère inférieure	Grillage à convection	3	15 min.482,après356 ... 374	90 ... 110
Ne préchauffez pas les plats recommandés dans ce tableau de gril.					

ALIMENTS TEST

Les aliments de cette table de cuisson sont préparés selon la norme EN 60350-1 pour faciliter les tests du produit pour les instituts de contrôle.

Table de cuisson pour les repas test

Suggestions de cuisson avec un seul plateau

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Sablé (biscuit su-cré)	Plateau standard*	Cuisson au four	3	284	20 ... 30
Sablé (biscuit su-cré)	Plateau standard*	Friture à Air	Sur les modèles avec étagères en fil:3 Sur les modèles sans étagères métalliques:2	284	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard*	Cuisson au four	3	320	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard*	Friture à Air	Sur les modèles avec étagères en fil: 3 Sur les modèles sans étagères métalliques: 2	302	25 ... 35
Gâteau éponge	Plateau rond en forme de ressort, 26 cm de diamètre sur gril métallique**	Cuisson au four	2	320	30 ... 40

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Gâteau éponge	Plateau rond en forme de ressort, 26 cm de diamètre sur grille métallique**	Friture à Air	2	320	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule métallique noir rond, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Cuisson au four	2	356	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule métallique noir rond, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Friture à Air	2	338	50 ... 70

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus avec votre produit.

**Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Petits gâteaux	2-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Friture à Air	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil:302 Sur les modèles sans étagères métalliques:284	Sur les modèles avec étagères en fil: 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères métalliques: 30 ... 45
Sablé (biscuit sucré)	2-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Friture à Air	2 - 4	284	15 ... 25

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus avec votre produit.

**Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

Nourriture	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°F)	Temps de cuisson (min) (env.)
Boulette de viande (veau)- 12montant	Grille métallique	4	482	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	482	1 ... 4
Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes pour tous les aliments grillés. Retournez les morceaux de nourriture après 1/2 du temps total de cuisson.				

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

FRITURE À AIR (AIR FRY)

Avec la fonction « Air Fry », vous pouvez faire des fritures peu profondes ou des fritures sans huile avec de l'air chaud au four. La grille de friture (Air Fry) n'est pas incluse avec le produit. C'est un accessoire offert dans le commerce.

Renseignements généraux

Veuillez vous référer au tableau de cuisson recommandé pour la fonction « Air Fry ».

Placez une plaque de cuisson sur la grille du bas pour recueillir l'huile pendant la friture. Placez un papier parchemin résistant à la chaleur ou un matériau similaire recommandé pour une utilisation au four à l'intérieur du plateau inséré.

Si aucun plateau n'est utilisé sur la tablette du bas, toute huile ou autre substance qui s'égoutte des aliments peut provoquer une épaisse fumée, voire des flammes.

Nourriture	Fonction de fonctionnement	Température (°F)	Position de l'étagère	Temps de cuisson (min) (env.)	Quantité recommandée
Pomme de terre maison*	Friture à Air	428	3	20 ... 40	200-1000 g
Pommes de terre congelées**	Friture à Air	428	3	15 ... 35	200-1400 g
Cuisse/aile de poulet	Friture à Air	428	3	20 ... 40	500-1500 g
Poulet blanc	Friture à Air	428	3	30 ... 40	200-700 g
Poulet entier	Friture à Air	15 min. 482/max après 374	3	60 ... 80	1800-2000 g
Nuggets congelés**	Friture à Air	428	3	15 ... 25	400-1000 g
Boulette de viande	Friture à Air	428	3	20 ... 30	20-25 pièces
Poisson entier	Friture à Air	428	3	15 ... 25	2-5 pièces
Poisson croustillant congelé** (bâtonnets de poisson)	Friture à Air	428	3	15 ... 25	500-1500 g
Pâtisserie congelée**	Friture à Air	428	3	25 ... 35	200-800 g (10-40 pièces)
Pizza congelée**	Friture à Air	428	3	10 ... 20	2-4 pièces
Saucisse	Friture à Air	428	3	15 ... 25	10-20 pièces
Légumes mélangés	Friture à Air	428	3	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Friture à Air	428	3	25 ... 35	20-25 pièces
Poivrons farcis	Friture à Air	428	3	25 ... 35	20-25 pièces

① * Laissez les patates dans l'eau pendant 30 minutes, séchez-les et ajoutez ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile.

① ** Préchauffer.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE NETTOYAGE

Avertissements généraux

- Attendez que le produit refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Cela peut causer des taches permanentes.
- Le produit doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires doivent être facilement nettoyés et ces résidus doivent être empêchés de brûler lorsque le produit est réutilisé plus tard. Ainsi, la durée de vie de l'appareil se prolonge et les problèmes fréquemment rencontrés sont diminués.
- Certains détergents ou produits de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à la vapeur, les agents de détartrage, les détachants et les anti-rouille, les produits de nettoyage abrasifs (nettoyants à la crème, poudre à récurer, crème à récurer, éponge abrasive et grattoir, fil, éponges, chiffons de nettoyage contenant des résidus de saleté et de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour le nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le avec un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout liquide restant après le nettoyage et de nettoyer immédiatement tout aliment qui éclabousse pendant la cuisson.

Inox - surfaces inox

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en inox inoxydable.
- La surface en inox inoxydable peut changer de couleur avec le temps. Ceci est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface inoxydable ou inox.
- Nettoyez avec un chiffon savonneux doux et un détergent liquide (non grattant) adapté aux surfaces inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Enlevez immédiatement les taches de chaux, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox sans attendre. Les taches peuvent rouiller pendant de longues périodes.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs laissés sur la surface font virer la surface au blanc.

Surfaces émaillées

- Le four doit refroidir avant de nettoyer la zone de cuisson. Le nettoyage sur des surfaces chaudes doit créer à la fois un risque d'incendie et endommager la surface de l'émail.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces de l'émail à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les avec un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage à la vapeur, vous pouvez effectuer un nettoyage à la vapeur pour les saletés légères non permanentes.
- Pour les taches difficiles, un nettoyeur pour four et gril recommandé sur le site Web de votre marque de produit et un tampon à récurer non grattant peuvent être utilisés. N'utilisez pas de nettoyeur pour four externe.

SOINS ET ENTRETIEN

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légère, mate et poreuse. Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées.
- Les surfaces catalytiques absorbent l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs en métal dur ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface du verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibre spécifique aux surfaces en verre et séchez-le avec un chiffon en microfibre sec.
- S'il y a du détergent résiduel après le nettoyage, essuyez-le avec de l'eau froide et séchez-le avec un chiffon en microfibre propre et sec. Le détergent résiduel peut endommager la surface du verre la prochaine fois.
- En aucun cas, les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent être nettoyés avec des couteaux dentelés, de la laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez enlever les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre avec l'agent détartrant disponible dans le commerce, avec un agent détartrant tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage sur la tache avec une éponge et

attendez longtemps qu'elle fonctionne correctement. Nettoyez ensuite la surface du verre avec un chiffon humide.

- Les décolorations et les taches sur la surface du verre sont normales et non des défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastique et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs en métal dur ni de nettoyeurs abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants du produit ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Sinon, une corrosion peut se produire sur ces joints.

ACCESSOIRES DE NETTOYAGE

Ne mettez pas les accessoires du produit dans un lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

NETTOYAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Lorsque vous nettoyez les panneaux avec un bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons avec un chiffon doux humide et séchez avec un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux inox avec la commande par bouton, n'utilisez pas d'agents de nettoyage inox autour du bouton. Les indicateurs autour du bouton peuvent être effacés.

SOINS ET ENTRETIEN

- Nettoyez les panneaux de commande tactile avec un chiffon doux humide et séchez avec un chiffon sec. Si votre produit dispose d'une fonction de verrouillage à clé, réglez le verrouillage à clé avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Sinon, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR (ZONE DE CUISSON)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales de nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

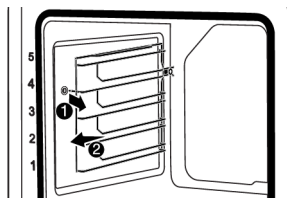
Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il y a une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Surfaces catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères métalliques, retirez les étagères métalliques avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage comme décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction du type de surface de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères de fils latérales :

1. Retirez l'avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère métallique vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour rattacher les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

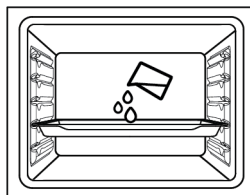
NETTOYAGE À VAPEUR

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.

2. Ajoutez 2 tasses (0,4 l) d'eau dans un plateau (accessoire non inclus) et placez-le sur la 2ème grille du four.

- ❶ N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions particulières inflammables, alcoolisées ou solides à la place de l'eau.



3. Réglez le four sur la fonction de nettoyage à la vapeur et faites-le fonctionner à 212 °F pendant 25 minutes.

SOINS ET ENTRETIEN

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. La vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le avec un chiffon sec.

❶ Dans la fonction de nettoyage à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée s'évapore et se condense à l'intérieur du four et de la porte du four afin de ramollir la saleté légère formée dans votre four. La condensation formée sur la porte du four peut s'égoutter lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie en fonction du modèle de produit. Il se peut qu'il ne soit pas disponible sur votre produit.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque d'eau ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



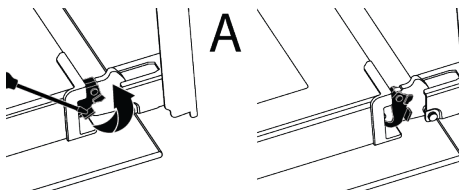
NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Vous pouvez retirer la porte de votre four pour la nettoyer. La procédure est expliquée dans la section « Retrait de la porte du four ». Après avoir enlevé la porte, nettoyez-la avec du liquide vaisselle, de l'eau tiède et un linge doux ou une éponge, puis séchez-la avec un linge sec. Pour éliminer les résidus de calcaire qui pourraient se former sur la vitre du four, essuyez-la avec du vinaigre et rincez-la.

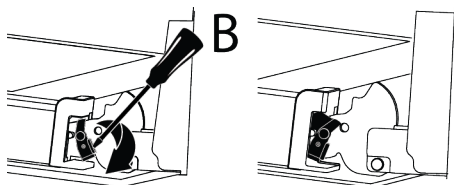
❶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs, de grattoirs métalliques, de laine de fer ou de matériaux de blanchiment pour nettoyer la porte du four et le verre.

Retrait de la porte du four

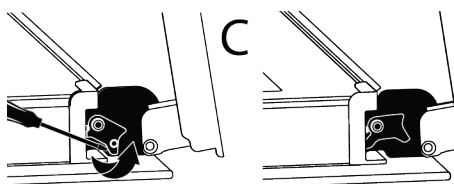
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les clips dans la prise de charnière de porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme indiqué sur la figure.
3. Les types de charnières varient en tant que types (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normaux.
5. La charnière de type (B) est disponible en types de portes à fermeture douce.



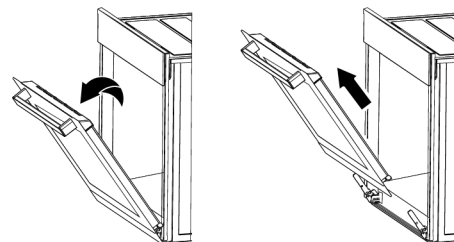
SOINS ET ENTRETIEN



6. La charnière de type (C) est disponible en types de portes à ouverture/fermeture douce.



7. Placez la porte du four en position semi-ouverte.



8. Tirez la porte retirée vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche et retirez-la.

- ① Pour reconnecter la porte, les procédures appliquées lors de son retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les clips sur la prise de charnière.

NETTOYAGE DE LA LAMPE DU FOUR

Si la porte vitrée de la lampe du four dans la zone de cuisson devient sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la avec un chiffon sec. En cas de défaillance de la lampe du four, vous pouvez remplacer la lampe du four en suivant les sections qui suivent.

Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le produit et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douilles G9 de moins de 60 W. Les lampes sont adaptées pour fonctionner à des températures supérieures à 572 °F. Les lampes de four sont disponibles auprès des services autorisés ou des techniciens agréés. Ce produit contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée sur la figure.
- La lampe utilisée dans ce produit ne convient pas à l'éclairage des pièces de la maison. Le but de cette lampe est d'aider l'utilisateur à voir les produits alimentaires.
- Les lampes utilisées dans ce produit doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 122 °F.
- Pour prolonger la durée de vie de l'ampoule, évitez de la manipuler à mains nues. Portez des gants en tissu.

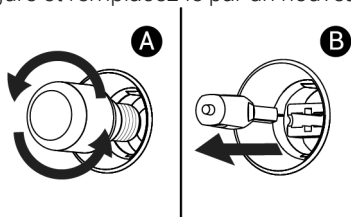
Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Déconnectez le produit de l'électricité.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

SOINS ET ENTRETIEN



3. Si votre lampe de four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, faites pivoter la lampe de four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une neuve. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez en place le couvercle en verre.

DÉPANNAGEING

⚠Avertissement : Consultez votre agent de service agréé ou le revendeur où vous avez acheté le produit si les instructions ci-dessus ne remédient pas à votre problème. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

FOUR EMITS VAPEUR LORS DE L'UTILISATION IN

• La vapeur s'échappant pendant le fonctionnement est normale. >>> Aucune action corrective n'est nécessaire.

DES GOUTTELETTES D'EAU APPARAISSENT PENDANT LA CUISSON

• La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

BRUITS MÉTALLIQUES ÉMIS PENDANT LE CHAUFFAGE ET LE REFROIDISSEMENT

• Les pièces métalliques se dilatent lors des changements de température. >>> Aucune action corrective n'est nécessaire.

LE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS

• Fusible principal ou disjoncteur défectueux ou déclenché. >>> Réinitialiser le fusible ou le disjoncteur. Si défectueux, demandez à un électricien de remplacer le disjoncteur.

• Verrouillage à clé activé. >>> Désactiver le verrouillage à clé, voir Fonctionnement.

LES LUMIÈRES DU FOUR NE S'ALLUMENT PAS

• Ampoule de four défectueuse. >>> Remplacez l'ampoule.

• Fusible principal ou disjoncteur défectueux ou déclenché. >>> Réinitialiser le fusible ou le disjoncteur. Si défectueux, demandez à un électricien de remplacer le disjoncteur.

LE FOUR NE CHAUFFE PAS

• Fonction et/ou température non réglées. >>> Régler la fonction et/ou la température.

• Heure non réglée. >>> Réglez l'heure.

• Fusible principal ou disjoncteur défectueux ou déclenché. >>> Réinitialiser le fusible ou le disjoncteur. Si défectueux, demandez à un électricien de remplacer le disjoncteur.

L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE CLIGNOTE OU LE SYMBOLE DE L'HORLOGE EST ACTIVÉ

• Une panne de courant s'est produite. >>> Réglez la durée du four, voir Paramètres.

GARANTIE ET SERVICE

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

Lorsque vous appelez le centre eXperience à la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

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

Garantie limitée sur le gros appareil ménager

Avant de communiquer avec nous pour effectuer un entretien, certains problèmes peuvent être réglés sans notre aide. Veuillez visiter la section « Dépannage » au <https://www.whirlpool.com/owners> pour obtenir de l'aide avec le dépannage. Au Canada, visiter le <https://www.whirlpool.ca/owners>.

COMMENT EFFECTUER UNE RÉCLAMATION

Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Whirlpool. Pour un entretien, communiquez avec le service à la clientèle eXperience de Whirlpool. Aux États-Unis, composez le **1-866-698-2538**. Au Canada, composez le **1-800-807-6777**. Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

CE QUI EST COUVERT

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME PRÉVU PAR LA PRÉSENTE. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté :

UN (1) AN À PARTIR DE LA DATE DE LIVRAISON DE L'ACHAT D'ORIGINE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE INCLUSES) : La marque Whirlpool de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignée « Whirlpool ») décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces de remplacement spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, votre appareil restera sous garantie pour la durée restant à courir de la période de garantie sur le produit d'origine.

DE LA DEUXIÈME (2) ANNÉE À LA CINQUIÈME (5) ANNÉE À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT (CERTAINS COMPOSANTS ET LA MAIN-D'ŒUVRE INCLUS) : Whirlpool paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication de ces pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présents lorsque ce gros appareil ménager a été acheté :

Réfrigérateur avec congélateur en bas et porte à double battant	Réfrigérateur côte à côte
Système de réfrigération scellé (y compris le compresseur, l'évaporateur, le condenseur, le séchoir et les conduits de connexion)	

Consulter la page suivante pour savoir ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée.

GARANTIE ET SERVICE

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Réparation pour rectifier un mauvais entretien, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile.
4. Pièces consommables (p. ex. : ampoules, piles, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommages résultants d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'une altération, d'un feu, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une mauvaise installation.
6. Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
7. Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date de livraison.
8. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
9. Enlèvement ou livraison du produit. Ce produit est conçu pour être réparé au domicile (sauf pour le four à micro-ondes qui doit être emballé et expédié à une entreprise d'entretien désignée par Whirlpool, aux frais du client).
10. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Whirlpool autorisée n'est pas disponible.
11. La réparation, le retrait ou la réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (c.-à-d. : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
12. Appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
13. Conversion de votre produit du gaz naturel au gaz propane ou inversement, ou inversion des portes de l'appareil.
14. Dommages fortuits ou indirects (p. ex., la perte de nourriture ou de médicaments) résultant du bris de l'appareil.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

REMARQUES

[illegible]

REMARQUES

[illegible]

Horno integrado de 24"

Manual del usuario



UOS52ES4SZ

Whirlpool®

 **LISTED**
UL-US-2563834-0



PAPEL RECICLADO Y
RECICLABLE

385446080_3/R.AB/03.12.2025

ÍNDICE

Información técnica	3
Descripción general del horno empotrado	4
Descripción general del panel de control.....	5
Accesorios del producto	6
Uso de accesorios del producto.....	7
Preparación.....	9
Ajustes	10
Operación.....	13
Información general sobre la cocina	17
Cuidado y mantenimiento.....	25
Solución de problemas.....	31
Garantía y servicio	32

INFORMACIÓN TÉCNICA

Aspectos generales	
Altura total	591 mm (23" 1/4)
Ancho total	592 mm (23" 5/16)
Profundidad total (incluyendo asas)	572 mm (22" 1/2) (621 mm (24" 7/16))
Potencia eléctrica total	2,6 kW (120/240 V~;60 Hz 1AC~N) 1,95 kW (120/208 V~;60 Hz 1AC~N)
Conexión eléctrica	120/240 V~;60 Hz 1AC~N 120/208 V~;60 Hz 1AC~N
Tipo de cable / Sección transversal / Fusible	BC-SIL 4X15 AWG/ min. 20 A
Longitud del cable	max. 6ft

Este dispositivo corresponde a los siguientes estándares: UL 858 Directiva de Gamas Eléctricas Domésticas.

- ❶ Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.
- ❶ Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con su producto.
- ❶ Los valores indicados en las etiquetas del producto o en la documentación que lo acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Dependiendo de las condiciones operativas y ambientales del producto, estos valores pueden variar.

Placa de número de identificación del producto

El número de serie y el número de modelo de su electrodoméstico se pueden encontrar abriendo la puerta y mirando debajo del panel de control en el lado derecho.

Ejemplo del número de serie

Whirlpool®

MOD: UOS52ES4SZ 00

SER: ASE4499999

120/240 V AC,60 Hz

120/208 V AC,60 Hz

UOS52ES4SZ00,ASE4499999

7732186207 25 999999 10

Made in Türkiye / Fabriqué en Turquie / Hecho en Turquía



**Energy Verified
Rendement
Énergétique Vêrifié**

2.60 kW

1.95 kW



UL-US-2563834-0

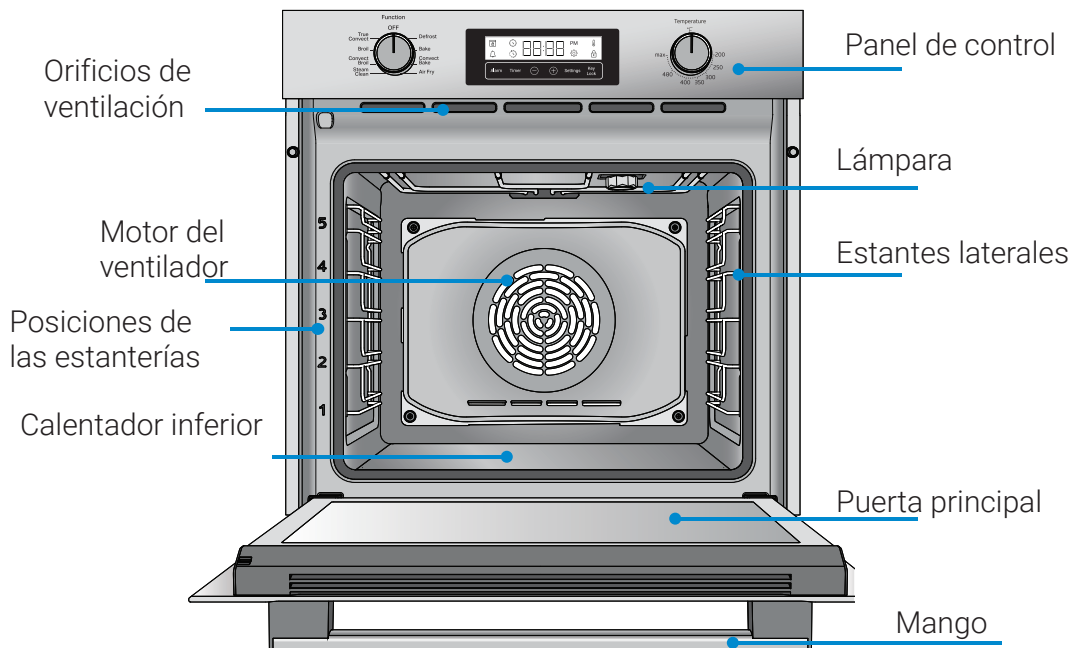
BUILT-IN ELECTRIC OVEN 4GJ5

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ 4GJ5 HORNO

ELÉCTRICO INTEGRADO 4GJ5

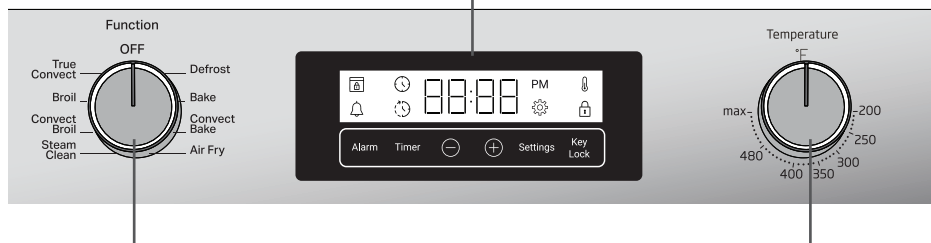
Registered trademark of Whirlpool. Used under license in Canada.
Marque de commerce de Whirlpool. Utilisée sous licence au Canada.
Marca registrada de Whirlpool. Utilizada bajo licencia en Canadá.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL HORNO EMPOTRADO



DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

Unidad de control



Perilla de selección de funciones

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con el botón de selección de funciones. Gírela hacia la izquierda o hacia la derecha desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.

Perilla de temperatura

Puede seleccionar la temperatura a la que desea cocinar con la perilla de temperatura. Gírela en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (arriba) para seleccionarla.

Indicador de temperatura interior del horno

Puede conocer la temperatura interior del horno a través del símbolo de temperatura que aparece en la pantalla del temporizador. El símbolo de temperatura aparece en la pantalla cuando comienza la cocción y desaparece cuando el aparato alcanza la temperatura establecida. Cuando la temperatura dentro del horno desciende por debajo de la temperatura establecida, el símbolo de temperatura vuelve a aparecer.

ACCESORIOS DEL PRODUCTO

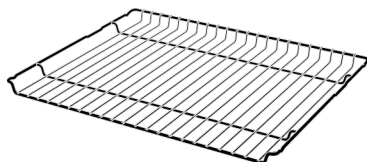
Su producto incluye varios accesorios. En esta sección, encontrará la descripción de los accesorios y las descripciones de su uso correcto. Según el modelo del producto, el accesorio suministrado varía. Es posible que no todos los accesorios descritos en el manual del usuario estén disponibles en su producto.

- ❶ Las bandejas del interior del aparato pueden deformarse por efecto del calor. Esto no afecta a su funcionamiento. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

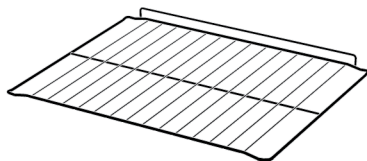
Parrilla de alambre

Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado..

En los modelos con estantes de alambre:



En los modelos sin estantes de rejilla:

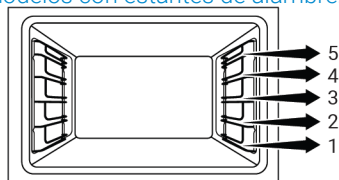


USO DE ACCESORIOS DEL PRODUCTO

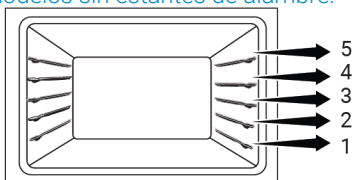
Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición del estante en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números en el marco frontal del horno.

En modelos con estantes de alambre:



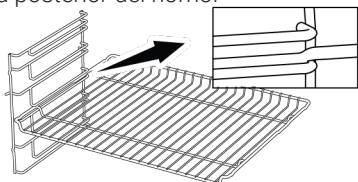
En modelos sin estantes de alambre:



Colocación de la parrilla de alambre en los estantes de cocción

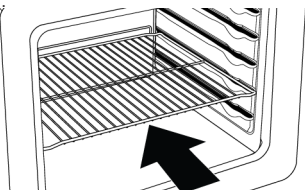
En modelos con estantes de alambre:

Es crucial colocar la rejilla de alambre en los estantes laterales de alambre correctamente. Mientras coloca la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera. Para una mejor cocción, la rejilla de alambre debe asegurarse en el punto de parada del estante de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared posterior del horno.



En modelos sin estantes de alambre:

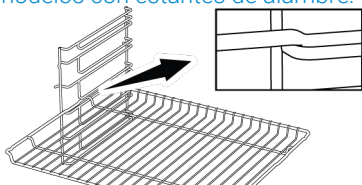
Es crucial colocar la rejilla de alambre en los estantes laterales correctamente. La rejilla de alambre tiene una dirección al colocarla en el estante. Mientras coloca la rejilla de alambre en el estante deseado, la sección abierta debe estar en la parte delantera.



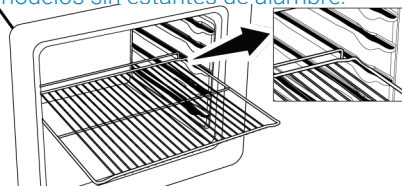
Función de parada de la rejilla de alambre

Hay una función de parada para evitar que la rejilla de alambre se salga del estante de alambre. Con esta función, puedes sacar tus alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la rejilla de alambre, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al punto de parada. Debe pasar por alto este punto para eliminarlo por completo.

En modelos con estantes de alambre:



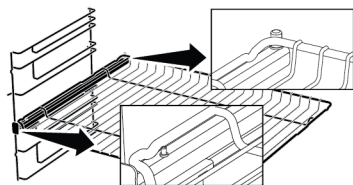
En modelos sin estantes de alambre:



USO DE ACCESORIOS DEL PRODUCTO

Colocación correcta de la rejilla de alambre sobre los rieles telescópicos: en modelos con parrillas de alambre y modelos telescópicos.

Gracias a los rieles telescópicos, la rejilla de alambre se instala y desinstala fácilmente. Al utilizar rejillas de alambre con riel telescópico, asegúrese de que los pasadores de la parte delantera y trasera de los rieles telescópicos se apoyen en los bordes de la rejilla (como se muestra en la figura).



PREPARACIÓN

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de forma ecológica y a ahorrar energía.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

- Utilice utensilios de cocina de colores oscuros o recubiertos con esmalte para mejorar la transferencia de calor.
- Precaliente adecuadamente el horno cuando las instrucciones de cocción sugieran hacerlo.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina.
- Cocine varios alimentos al mismo tiempo o uno tras otro mientras el horno aún esté caliente.
- Descongele las comidas congeladas antes de cocinarlas.
- Apague el horno unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción. Asegúrese de mantener la puerta del horno cerrada para conservar el calor necesario para terminar la cocción.

PRIMERA LIMPIEZA DEL APARATO

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie las superficies del aparato con un paño húmedo o una esponja y séquelo con un paño.
- ❗ La superficie podría dañarse con algunos detergentes o materiales de limpieza.
- ❗ No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas de limpieza ni ningún objeto afilado durante la limpieza.

CALEFACCIÓN INICIAL

- Caliente el producto durante unos 30 minutos y luego apáguelo. Por lo tanto, cualquier residuo o capa de producción se quemará y eliminará.
- ❗ El humo y el olor pueden emitir durante un par de horas durante la operación inicial. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para eliminar el humo y el olor. Evite inhalar directamente el humo y el olor que emite.

⚠ **Advertencia:** Las superficies calientes pueden provocar quemaduras. El producto puede estar caliente durante su uso. Nunca toque los quemadores calientes. Mantenga a los niños alejados.

TABLA DE TEMPERATURAS (°F / °C)

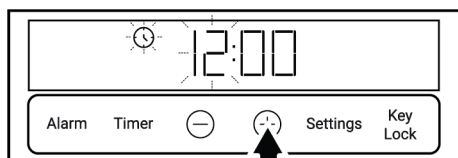
°C	°F
10	50
32.2	90
50	122
100	212
140	284
150	302
160	320
170	338
180	356
190	374
200	392
220	428
250	482
300	572

AJUSTES

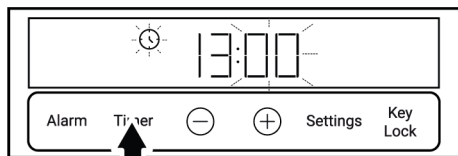
▲ Advertencia: Antes de utilizar el horno, es necesario poner en hora el reloj. Si no se pone en hora el reloj, algunas funciones del horno no funcionarán correctamente.

AJUSTE DE LA HORA

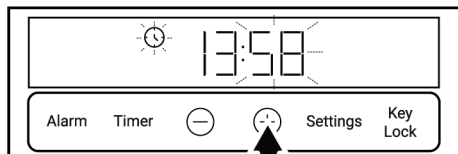
1. Cuando se enciende el horno por primera vez, "12:00" y el símbolo  parpadearán en la pantalla.
2. Establezca la hora del día tocando las teclas $\oplus/\ominus$.



3. Toque la tecla Timer o Settings para activar el campo de minutos.



4. Toque las teclas $\oplus/\ominus$ para configurar los minutos.



5. Confirme tocando el Timer o Settings de configuración.

⇒ Se ajusta la hora del día y el símbolo  desaparece de la pantalla.

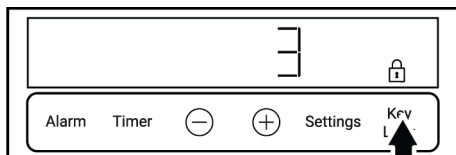
① Cuando la hora se configura después de las 12:00, aparece el símbolo PM en la pantalla. Cuando la hora se configura

nuevamente a las 12:00, el símbolo desaparece.

ACTIVANDO EL BLOQUEO DE TECLAS

Al utilizar la función de bloqueo de teclas, puede proteger el temporizador contra interferencias.

1. Toque la tecla Key Lock hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



⇒ El símbolo  se muestra en la pantalla y comienza la cuenta regresiva 3-2-1. El bloqueo de teclas se activa cuando finaliza la cuenta regresiva. Cuando se toca cualquier tecla después de que se haya configurado el bloqueo de teclas, el temporizador emite una señal audible y el símbolo  parpadea.

① Si suelta la tecla antes de que finalice la cuenta regresiva, el bloqueo de teclas no se activa.

① Las teclas del temporizador no se pueden utilizar cuando el bloqueo de teclas está activado. El bloqueo de teclas no se activará/cancelado en caso de corte de energía.

DESACTIVAR EL BLOQUEO DE TECLAS

1. Toque la tecla Key Lock hasta que el símbolo  desaparezca de la pantalla.

⇒ El símbolo  desaparece de la pantalla y el bloqueo de teclas se desactiva.

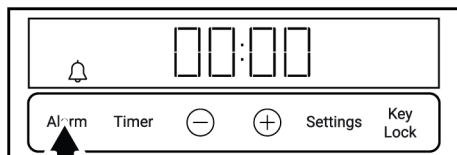
AJUSTES

CONFIGURAR LA ALARMA

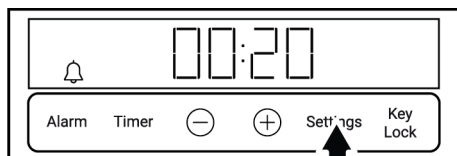
También puede utilizar el temporizador del producto para cualquier aviso o recordatorio que no sea el del horneado. El despertador no tiene ningún efecto sobre las funciones de funcionamiento del horno. Se utiliza para avisar. Por ejemplo, puede utilizar el despertador cuando desee dar la vuelta a los alimentos en el horno a una hora determinada. En cuanto haya transcurrido el tiempo que ha establecido, el temporizador le avisará con una señal sonora.

❶ El tiempo máximo de alarma puede ser de 23 horas 59 minutos.

1. Toque la tecla Alarm hasta que aparezca el símbolo 🔔 en la pantalla.



2. Establezca la hora de la alarma con las teclas (+)/(-).



⇒ Después de configurar la hora de la alarma, el símbolo 🔔 permanece encendido y la hora de la alarma comienza a contar en la pantalla. Si la hora de la alarma y el tiempo de horneado se configuran al mismo tiempo, se muestra el tiempo más corto en la pantalla.

3. Una vez finalizado el tiempo de alarma, el símbolo 🔔 comienza a parpadear y le da una advertencia audible.

Apagando la alarma

1. Al finalizar el período de alarma, la advertencia suena durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.

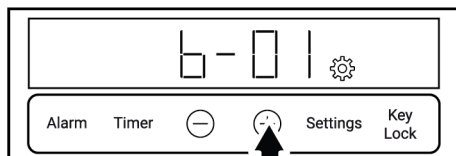
Si desea cancelar la alarma;

1. Toque la tecla Alarm hasta que aparezca el símbolo 🔔 en la pantalla para restablecer la hora de la alarma. Toque la tecla ⊖ hasta que aparezca el símbolo "00:00" en la pantalla.
2. También puedes cancelar la alarma tocando la tecla Alarm durante un tiempo prolongado.

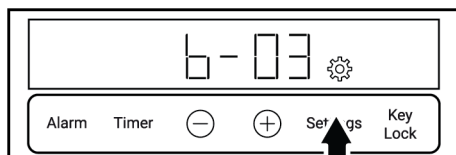
AJUSTANDO EL VOLUMEN

1. Toque la tecla Settings hasta que aparezca el símbolo ⚙️ y "b-01-b-02-b-03" en la pantalla.

2. Establezca el nivel deseado con las teclas (+)/(-). (b-01-b-02-b-03)



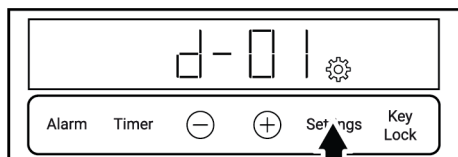
3. Toque la tecla Settings para confirmar o espere sin tocar ninguna tecla. El ajuste del volumen se activa después de un tiempo.



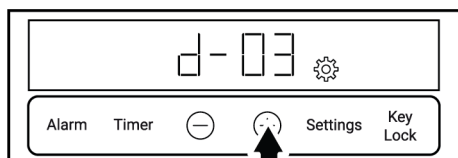
AJUSTES

CONFIGURAR EL BRILLO DE LA PANTALLA

1. Toque la tecla Settings hasta que aparezca el símbolo ⚙️ y "d-01,d-02,d-03" en la pantalla.



2. Establezca el brillo deseado con las teclas +/-. (d-01-d-02-d-03)



3. Toque la tecla Settings para confirmar o espere sin tocar ninguna tecla. El ajuste de brillo se activa después de un tiempo.

OPERACIÓN

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL USO DEL HORNO

Ventilador de enfriamiento

Su producto tiene un ventilador de enfriamiento. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte frontal del producto como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando finaliza el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno podría sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de apagarlo (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de horneado, el ventilador de enfriamiento se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y se apaga automáticamente. Esto no es un error.

iluminación del horno

La iluminación del horno se enciende cuando el horno comienza a hornear. En algunos modelos, la iluminación está encendida durante el horneado, mientras que en otros modelos se apaga después de un tiempo determinado.

FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD DE CONTROL DEL HORNO

Advertencias generales para la unidad de control del horno

- El tiempo máximo que se puede configurar para el proceso de horneado es de 5 horas 59 minutos. En caso de corte de energía, el programa se cancela. Será necesario reprogramarlo.

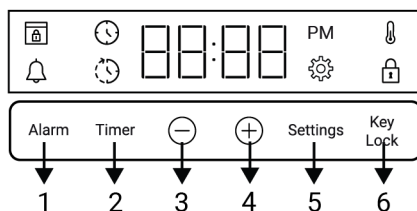
- Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes parpadean en la pantalla. Se debe esperar un breve tiempo hasta que se guarden los ajustes.

- Si se ha realizado algún ajuste de cocción, no se puede ajustar la hora del día..

- Si se configura el tiempo de cocción al iniciarse la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.

- En los casos en que se establezca el tiempo de cocción o la hora de finalización de la cocción, se puede cancelar automáticamente tocando prolongadamente la tecla .

Temporizador



- 1 Tecla de alarma
- 2 Tecla de configuración de tiempo
- 3 Tecla de disminución
- 4 Tecla de aumento
- 5 Tecla de configuración
- 6 Tecla de bloqueo de teclas

Símbolos de visualización

-  : Símbolo de tiempo de cocción
-  : Símbolo de tiempo de finalización de cocción*
-  : Símbolo de alarma
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de tec
-  : Símbolo de temperatura
- PM : Símbolo PM
-  : Símbolo de bloqueo de puerta*

* Varía según el modelo del producto. Es posible que no esté disponible en su producto.

OPERACIÓN

Encendiendo el horno

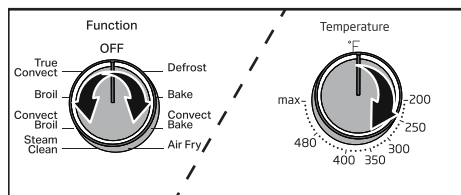
Cuando selecciona una función de funcionamiento que desea cocinar con la perilla de selección de función y establece una temperatura determinada con la perilla de temperatura, el horno comienza a funcionar.

Apagando el horno

Puede apagar el horno girando la perilla de selección de funciones y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Cocción manual para seleccionar temperatura y función de funcionamiento del horno.

Podrás cocinar realizando un control manual (a tu propio mando) sin necesidad de fijar el tiempo de cocción seleccionando la temperatura y función de funcionamiento específica para tu alimento.



1. Seleccione la función operativa que desea cocinar con el mando de selección de funciones.
2. Ajuste la temperatura a la que desea cocinar con la perilla de temperatura.

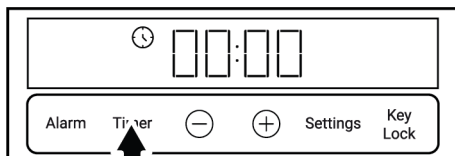
⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y el símbolo  aparecerá en la pantalla. Cuando la temperatura dentro del horno alcance la temperatura establecida, el símbolo  desaparecerá. El horno no se apaga automáticamente ya que la cocción manual se realiza sin establecer el ti-

empo de cocción. Debe controlar la cocción y apagarlo usted mismo.

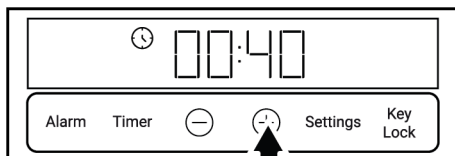
Cuando termine de cocinar, apague el horno girando el botón de selección de funciones y el botón de temperatura a la posición de apagado (arriba).

Cocinar configurando el tiempo de cocción:

1. Seleccione la función de funcionamiento para cocinar.
2. Toque la tecla Timer hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.



- 1 Después de configurar la función de operación y la temperatura, puede configurar el tiempo de cocción durante 30 minutos tocando la tecla  directamente para una configuración rápida del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas /.
3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas /.



- 1 El tiempo de cocción aumenta en 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta en 5 minutos.
 4. Coloque su comida en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura.
- ⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de

OPERACIÓN

cocción establecido comienza a contar hacia atrás y el símbolo  aparece en la pantalla. Cuando la temperatura dentro del horno alcanza la temperatura establecida, el símbolo  desaparece.

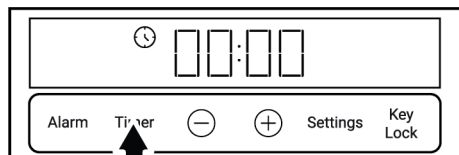
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, en la pantalla aparece "End", el símbolo  parpadea y el temporizador emite un pitido.
- La advertencia suena durante dos minutos. Pulse cualquier tecla para detener la advertencia. La advertencia se detiene y la hora del día aparece en la pantalla.

❶ Si se pulsa alguna tecla al final de la advertencia sonora, el horno comenzará a funcionar nuevamente. Para evitar que el horno vuelva a funcionar al final de la advertencia, apague el horno girando la perilla de temperatura y la perilla de función a la posición "0" (apagado).

Para fijar la hora de finalización de la cocción en un momento posterior:

Al seleccionar la temperatura y la función de funcionamiento específicas para su comida, puede programar el tiempo de cocción y la hora de finalización de la cocción en un momento posterior, permitiendo que el horno se inicie y se apague automáticamente.

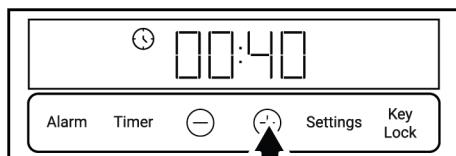
- Seleccione la función de funcionamiento para cocinar.
- Toque la tecla Timer hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.



❶ Después de configurar la función de operación y la temperatura, puede configurar el tiempo de cocción durante 30 minutos tocando la tecla  directamente para una configuración rápida del tiempo de

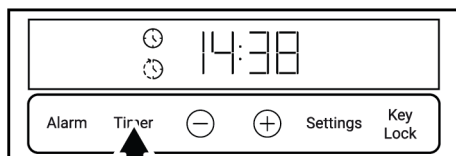
cocción y cambiar el tiempo con las teclas  .

- Ajuste el tiempo de cocción con las teclas  .



❶ El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

- Toque la tecla Temporizador hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para la hora de finalización de la cocción.



- Ajuste la hora de finalización de la cocción con las teclas  .

6. Una vez que se ha fijado la hora de finalización de la cocción, el símbolo  y el símbolo con el período de tiempo aparecerán de forma permanente en la pantalla. En cuanto comience la cocción, el símbolo  desaparecerá.

- Coloque su comida en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura.

⇒ El tiempo del horno calcula el tiempo de inicio de la cocción restando el tiempo de cocción del tiempo de finalización de la cocción que haya establecido. Cuando llega la hora de inicio de la cocción, se activa la función seleccionada y el horno se calienta hasta la temperatura establecida. El tiempo de cocción establecido comienza a contar hacia atrás y aparece el símbolo  en la pantalla. Cuando la temperatura dentro del horno alcanza la temperatura establecida, el símbolo  desaparece.

OPERACIÓN

8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, en la pantalla aparece "Fin", el símbolo ⌚ parpadea y el temporizador emite un pitido.

9. La advertencia suena durante dos minutos. Pulse cualquier tecla para detener la advertencia. La advertencia se detiene y la hora del día aparece en la pantalla.

MODOS FUNCTION DE HORNO

En la tabla de funciones, se muestran las funciones de funcionamiento que puede utilizar en su horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden configurar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento que se muestran aquí puede diferir de la disposición de su producto.

Función descripción	Rango de temperatura (°F)	Descripción Y uso
Descongelar (Defrost)	-	El horno no se calienta. Solo funciona el ventilador (en la pared posterior). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo requerido para descongelar un trozo entero de carne es más largo que para los alimentos con granos.
Hornear (Bake)	*	La comida se calienta desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Apto para pasteles, bollería o pasteles y guisos en moldes para hornear. La cocción se realiza con una sola bandeja.
Limpieza a Vapor (Steam Clean)	*	Esta función se debe usar para la limpieza a vapor. Solo se activa la temperatura inferior. También es adecuada para alimentos que necesitan dorarse por la parte inferior.
Hornear por Convección (Convect Bake)	*	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye de manera uniforme y rápida por todo el horno con el ventilador. La cocción se realiza con una sola bandeja.
Fritura de Aire (Air Fry)	*	El aire caliente calentado por el calentador del ventilador se distribuye de manera uniforme y rápida por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas a diferentes niveles de estantería. Gracias al aire distribuido rápidamente por esta función, puede hacer frituras poco profundas o sin aceite. Para obtener información detallada, consulte la sección "Air Fry".
Convección verdadera (True Convect)	*	Funcionan las funciones de calefacción superior, calefacción inferior y calefacción del ventilador. Cada lado del producto a cocinar se cocina de manera igual y rápida. La cocción se realiza con una sola bandeja.
Asado a la parrilla (Broil)	*	La parrilla grande en el techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla en grandes cantidades.
Asado a la parrilla por convección (Convect Broil)	*	El aire caliente calentado por la pequeña parrilla se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.

* Su producto funciona en el rango de temperatura especificado en la perilla de temperatura.

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA COCINA

En esta sección podrás encontrar consejos sobre cómo preparar y cocinar tus alimentos.

Además, en esta sección se describen algunos de los alimentos que se han probado como productores y los ajustes más adecuados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios del horno adecuados para estos alimentos.

ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE LA COCCIÓN EN EL HORNO

- Al abrir la puerta del horno durante o después de hornear, puede salir vapor caliente que queme. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, manténgase alejado.
- El vapor intenso que se genera durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y el exterior del horno y en las partes superiores de los muebles debido a la diferencia de temperatura. Esto es un fenómeno normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción que se indican para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por este motivo, estos valores se indican en forma de rangos.
- Retire siempre los accesorios que no utilice del horno antes de empezar a cocinar. Los accesorios que queden en el horno pueden impedir que los alimentos se cocinen con los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede consultar alimentos similares que figuran en las tablas de cocción.
- El uso de los accesorios incluidos garantiza el mejor rendimiento de cocción. Observe siempre las advertencias y la información proporcionada por el fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.
- Corte el papel de horno que utilizará en sus preparaciones en tamaños adecuados al recipiente en el que cocinará. El papel de horno que se desborda del recipiente puede generar riesgo de quemaduras y afectar la calidad de su horneado. Utilice el papel de horno que utilizará en el rango de temperatura especificado..
- Para obtener un buen resultado en el horneado, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante el horneado.

PASTELES Y ALIMENTOS PARA HORNO

información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del producto para un buen rendimiento de cocción. Si va a utilizar un utensilio de cocina externo, prefiera los de color oscuro, antiadherentes y resistentes al calor.
- Si en la tabla de cocción se recomienda precalentar, asegúrese de colocar los alimentos en el horno después de precalentarlos.
- Si va a cocinar utilizando utensilios de cocina sobre la parrilla de alambre, colóquelos en el medio de la parrilla de alambre, no cerca de la pared trasera.
- Todos los materiales utilizados para elaborar la repostería deben ser frescos y estar a temperatura ambiente.
- El estado de cocción de los alimentos puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y las superficies inferiores de los alimentos de repostería no se doran de manera uniforme.
- Si utiliza papel de horno, es posible que se observe un ligero oscurecimiento en la superficie inferior de los alimentos. En este caso, es posible que tenga que

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA COCINA

prolongar el tiempo de cocción unos 10 minutos.

- Los valores indicados en las tablas de cocción se determinan a partir de los ensayos realizados en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.

• Coloque los alimentos en el estante adecuado recomendado en la tabla de cocción. El estante inferior del horno se denomina estante 1.

Consejos para hornear pasteles

• Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura en 50 °F y acorte el tiempo de cocción.

• Si el pastel está húmedo, utilice una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 50°F.

• Si la parte superior del pastel está quemada, colóquelo en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.

• Si el interior del pastel está bien cocido, pero el exterior está pegajoso, use menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para repostería

• Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 50 °F y acorte el tiempo de cocción. Humedezca las láminas de masa con una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.

• Si la masa se cocina lentamente, asegúrese de que el grosor de la masa que ha preparado no desborde la bandeja.

• Si la masa está dorada en la superficie pero la base no está cocida, asegúrese de que la cantidad de salsa que usará para la masa no sea demasiada. bottom de la masa. Para que se dore de manera uniforme, trate de distribuir la salsa uniformemente entre las láminas de masa y la masa.

• Hornee la masa en la posición y temperatura adecuadas a la tabla de cocción. Si la base aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la siguiente cocción.

Mesa de cocción para repostería y alimentos al horno

Sugerencias para hornear con una sola bandeja

Alimentos	Accesorio a utilizar	Función operativa	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Pastel en la bandeja	Bandeja estándar*	Hornear	3	356	30 ... 45
Pastel en el molde	Molde para pasteles en parrilla de alambre ****	Fritura de Aire	2	356	30 ... 40
Pasteles pequeños	Bandeja estándar*	Hornear	3	320	25 ... 35
Pasteles pequeños	Bandeja estándar*	Fritura de Aire	En modelos con estantes de alambre: 3 En modelos sin estantes de alambre: 2	302	25 ... 35
Bizcocho	Sartén redonda con forma de resorte, 26 cm de diámetro en parrilla de alambre**	Hornear	2	320	30 ... 40

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA COCINA

Alimentos	Accesorio a utilizar	Función operativa	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Bizcocho	Sartén redonda con forma de resorte, 26 cm de diámetro en parrilla de alambre**	Fritura de Aire	2	320	30 ... 40
Cookie	Bandeja de pastelería*	Hornear	3	338	25 ... 40
Cookie	Bandeja de pastelería*	Fritura de Aire	3	338	20 ... 30
Pastelería rica	Bandeja estándar*	Hornear	2	392	30 ... 45
Pastelería rica	Bandeja estándar*	Hornear por Convección	2	392	30 ... 40
Pastelería rica	Bandeja estándar*	Fritura de Aire	2	356	35 ... 45
Pastelería de masa	Bandeja estándar*	Hornear	2	392	20 ... 35
Pastelería de masa	Bandeja estándar*	Fritura de Aire	3	356	20 ... 30
Pan entero	Bandeja estándar*	Hornear	3	392	30 ... 45
Pan entero	Bandeja estándar*	Fritura de Aire	3	392	30 ... 40
Lasaña	Recipiente rectangular de vidrio / metal en parrilla de alambre**	Hornear	2 o bien 3	392	30 ... 45
Pastel de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en parrilla de alambre**	Hornear	2	356	50 ... 70
Pastel de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en parrilla de alambre**	Fritura de Aire	2	338	50 ... 70
Pizza	Bandeja estándar*	Hornear	2	392 ... 428	10 ... 20

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan con su producto.

**Estos accesorios no están incluidos con su producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Alimentos	Accesorio a utilizar	Función operativa	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Pasteles pequeños	2-Bandeja estándar* 4-Bandeja de pastelería*	Fritura de Aire	2 - 4	En modelos con estantes de alambre: 302 En modelos sin estantes de alambre: 284	En modelos con estantes de alambre: 25 ... 40 En modelos sin estantes de alambre: 30 ... 45

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA COCINA

Alimentos	Accesorio a utilizar	Función operativa	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Cookie	2-Bandeja estándar* 4-Bandeja de pastelería*	Fritura de Aire	2 - 4	338	25 ... 35
Pastelería rica	1-Bandeja estándar* 4-Bandeja de pastelería*	Fritura de Aire	1 - 4	356	35 ... 45
Pastelería de masa	2-Bandeja estándar* 4-Bandeja de pastelería*	Fritura de Aire	2 - 4	356	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan con su producto.

**Estos accesorios no están incluidos con su producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

CARNE, PESCADO Y AVES DE CORRAL

a 5 minutos de tiempo de cocción por centímetro de espesor de la carne.

Los puntos clave de la parrilla

- Condimentarlo con jugo de limón y pimienta antes de cocinar pollo entero, pavo y trozos grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular aproximadamente de 4
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, mantenga la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en el estante de nivel medio o bajo en una placa resistente al calor.
- Cocine los platos recomendados en la mesa de cocina con una sola bandeja.

Mesa de cocina para carnes, pescados y aves de corral

Alimentos	Accesorio a utilizar	Función operativa	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Filete (entero) / asado(1kg)	Bandeja estándar*	Hornear por Convección	3	15 mins.482/máx „después356 ... 374	60 ... 80
Vástago de cordero(1,5-2kg)	Bandeja estándar*	Hornear por Convección	3	15 mins.482/máx „después 338	110 ... 120
Pollo frito(1,8-2kg)	Rejilla de alambre* Coloque una bandeja en un estante inferior	Hornear por Convección	2	15 mins.482/máx „después 374	60 ... 80
Pollo frito(1,8-2kg)	Rejilla de alambre* Coloque una bandeja en un estante inferior	Fritura de Aire	2	392 ... 428	60 ... 80
Pollo frito(1,8-2kg)	Rejilla de alambre* Coloque una bandeja en un estante inferior	Convección verdadera	2	15 mins.482/máx „después 374	60 ... 80
Turquía(5.5kg)	Bandeja estándar*	Hornear por Convección	1	25 mins.482/máx „después356 ... 374	150 ... 210

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA COCINA

Alimentos	Accesorio a utilizar	Función operativa	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Turquía(5.5kg)	Bandeja estándar*	Convección verdadera	1	25 mins.482/máx „después356 ... 374	150 ... 210
Pescado	Rejilla de alambre* Coloque una bandeja en un estante inferior	Hornear por Convección	3	392	20 ... 30
Pescado	Rejilla de alambre* Coloque una bandeja en un estante inferior	Convección verdadera	3	392	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan con su producto.

**Estos accesorios no están incluidos con su producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

PARRILLA (BROIL)

La carne roja, el pescado y la carne de ave se vuelven marrones rápidamente cuando se asan a la parrilla, tienen una corteza hermosa y no se secan. Las carnes de filete, las carnes de brocheta, las salchichas y las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son particularmente adecuadas para asar a la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Ase a la parrilla solo los alimentos que sean adecuados para el fuego intenso de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- Cuando el tiempo de precalentamiento es de 5 minutos en el modo de parrilla, omita el precalentamiento, no espere a que pase todo el tiempo de precalentamiento.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. Nunca ase a la parrilla con la puerta del horno abierta. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

Los puntos clave de la parrilla

- Preparar alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Coloque las piezas a asar en la parrilla de alambre o en la bandeja de la parrilla de alambre distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la rejilla de alambre o la bandeja de la rejilla de alambre al nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla de alambre, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que deslizará debe tener el tamaño adecuado para cubrir toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se suministre con el producto. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA COCINA

Mesa de parrilla

Alimentos	Accesorio a utilizar	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Pescado	Rejilla de alambre	4 - 5	482	20 ... 25
Piezas de pollo	Rejilla de alambre	4 - 5	482	25 ... 35
Albóndigas (ternera)-12montó	Rejilla de alambre	4	482	20 ... 30
Chuleta de cordero	Rejilla de alambre	4 - 5	482	20 ... 25
Filete-(cubos de carne)	Rejilla de alambre	4 - 5	482	25 ... 30
Chuleta de ternera	Rejilla de alambre	4 - 5	482	25 ... 30
Gratinado de vegetales	Rejilla de alambre	4 - 5	428	20 ... 30
Pan tostado	Rejilla de alambre	4	482	1 ... 4

Se recomienda precalentar durante 5 minutos para todos los alimentos a la parrilla.

Gire los trozos de comida después de 1/2 del tiempo total de cocción a la parrilla.

Asado a la parrilla por convección

Alimentos	Accesorio a utilizar	Función operativa	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Pescado	Rejilla de alambre	Asado a la parrilla por convección	4	392	30 ... 35
Piezas de pollo	Rejilla de alambre	Asado a la parrilla por convección	4	482	25 ... 35
Albóndigas (ternera)-12montó	Rejilla de alambre	Asado a la parrilla por convección	4	482	30 ... 40
Filete (entero) / asado(1kg)	Rejilla de alambre-Coloque una bandeja en un estante inferior	Asado a la parrilla por convección	3	15 mins.482, después356 ... 374	90 ... 110

ALIMENTOS DE PRUEBA

Los alimentos en esta mesa de cocina se preparan de acuerdo con la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del producto para los institutos de control.

Mesa de cocina para comidas de prueba

Sugerencias para hornear con una sola bandeja

Alimentos	Accesorio a utilizar	Función operativa	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar*	Hornear	3	284	20 ... 30
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar*	Fritura de Aire	En modelos con estantes de alambre:3 En modelos sin estantes de alambre:2	284	15 .. 25

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA COCINA

Alimentos	Accesorio a utilizar	Función operativa	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar*	Hornear	3	320	25 ... 35
Pasteles pequeños	Bandeja estándar*	Fritura de Aire	En modelos con estantes de alambre: 3 En modelos sin estantes de alambre: 2	302	25 ... 35
Bizcocho	Sartén redonda con forma de resorte, 26 cm de diámetro en parrilla de alambre**	Hornear	2	320	30 ... 40
Bizcocho	Sartén redonda con forma de resorte, 26 cm de diámetro en parrilla de alambre**	Fritura de Aire	2	320	30 ... 40
Pastel de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en parrilla de alambre**	Hornear	2	356	50 ... 70
Pastel de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en parrilla de alambre**	Fritura de Aire	2	338	50 ... 70

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan con su producto.

**Estos accesorios no están incluidos con su producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Alimentos	Accesorio a utilizar	Función operativa	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Pasteles pequeños	2-Bandeja estándar* 4-Bandeja de pastelería*	Fritura de Aire	2 - 4	En modelos con estantes de alambre:302 En modelos sin estantes de alambre:284	En modelos con estantes de alambre: 25 ... 40 En modelos sin estantes de alambre: 30 ... 45
Shortbread (galleta dulce)	2-Bandeja estándar* 4-Bandeja de pastelería*	Fritura de Aire	2 - 4	284	15 ... 25

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan con su producto.

**Estos accesorios no están incluidos con su producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

Alimentos	Accesorio a utilizar	Posición del estante	Temperatura (°F)	Tiempo de horneado (min) (aprox.)
Albóndigas (ternera)-12montos	Rejilla de alambre	4	482	20 ... 30
Pan tostado	Rejilla de alambre	4	482	1 ... 4

Se recomienda precalentar durante 5 minutos para todos los alimentos a la parrilla.

Gire los trozos de comida después de 1/2 del tiempo total de cocción a la parrilla.

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA COCINA

FRITURA DE AIRE (AIR FRY)

En la función "Air Fry", puede hacer frituras poco profundas o frituras sin aceite con aire caliente en el horno. La parrilla para freír (Air Fry) no se proporciona con el producto. Es un accesorio disponible comercialmente.

Información general

Consulte la tabla de horneado recomendada para la función "Air Fry".

Coloque una bandeja de horno en el estante inferior para recoger el aceite mientras fríe. Coloque un papel para hornear resistente al calor o un material similar recomendado para su uso en el horno dentro de la bandeja insertada.

Si no se usa una bandeja en el estante inferior, cualquier goteo de aceite u otras sustancias de los alimentos puede causar humo pesado e incluso llamas.

Alimentos	Modo de cocción	Temperatura°F	Posición de la cremallera	Tiempo (min.)	Cantidad recomendada
Papa casera *	Fritura de Aire	428	3	20 ... 40	200-1000 g
Patata congelada **	Fritura de Aire	428	3	15 ... 35	200-1400 g
Pata/ala de pollo	Fritura de Aire	428	3	20 ... 40	500-1500 g
Pechuga de pollo	Fritura de Aire	428	3	30 ... 40	200-700 g
Pollo entero	Fritura de Aire	15 minutos 482/ máx luego 374	3	60 ... 80	1800-2000 g
Pepita congelada **	Fritura de Aire	428	3	15 ... 25	400-1000 g
Albóndigas	Fritura de Aire	428	3	20 ... 30	20-25 piezas
Pescado entero	Fritura de Aire	428	3	15 ... 25	2-5 piezas
Pescado crujiente congelado ** (dedos de pescado)	Fritura de Aire	428	3	15 ... 25	500-1500 g
Pastelería congelada **	Fritura de Aire	428	3	25 ... 35	200-800 g (10-40 piezas)
Pizza congelada **	Fritura de Aire	428	3	10 ... 20	2-4 piezas
Salchichas	Fritura de Aire	428	3	15 ... 25	10-20 piezas
Mezcla de verduras	Fritura de Aire	428	3	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Fritura de Aire	428	3	25 ... 35	20-25 piezas
Pimiento relleno	Fritura de Aire	428	3	25 ... 35	20-25 piezas

❶* Mantenga las papas en agua durante 30 minutos, seque y agregue ¼ a 1 cucharada de aceite.

❶** Precalentar.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

INFORMACIÓN GENERAL DE LIMPIEZA

Advertencias generales

- Espere a que el producto se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.

- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Por lo tanto, los residuos de alimentos se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el producto se vuelva a usar más tarde. Por lo tanto, la vida útil del aparato se extiende y los problemas que se enfrentan con frecuencia disminuyen.

- Algunos detergentes o productos de limpieza causan daños en la superficie. Los agentes de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contienen amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza al vapor, agentes desincrustantes, quitamanchas y eliminadores de óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores de crema, polvo desengrasante, crema desengrasante, raspador abrasivo y de rascado, alambre, esponjas, paños de limpieza que contienen suciedad y residuos de detergente).

- No se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para lavavajillas, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelo con un paño seco.

- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice agentes de limpieza ácidos o que contengan cloro para limpiar superficies y manijas de óxido inoxidable.

- La superficie inoxidable-inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.

- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.

- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que quedan en la superficie hacen que la superficie se vuelva blanca.

Superficies esmaltadas

- El horno debe enfriarse antes de limpiar el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará riesgo de incendio y dañará la superficie del esmalte.

- Después de cada uso, limpie las superficies del esmalte con detergente para lavavajillas, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelas con un paño seco.

- Si su producto tiene una función de limpieza con vapor, puede realizar una limpieza con vapor para suciedad ligera no permanente.

- Para manchas difíciles, se puede usar un limpiador de horno y parrilla recomendado en el sitio web de la marca de su producto y una almohadilla para fregar que no rasque. No utilice un limpiador de horno externo.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales en el área de cocción solo se pueden cubrir con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Las paredes catalíticas tienen una superficie ligera mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse.

- Las superficies catalíticas absorben aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Superficies de vidrio

- Al limpiar superficies de vidrio, no utilice rascadores de metal duro ni materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie del vidrio.

- Limpie el aparato con detergente para lavavajillas, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.

- Si hay detergente residual después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. El detergente residual puede dañar la superficie del vidrio la próxima vez.

- Bajo ninguna circunstancia se deben limpiar los residuos secos en la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de rascado similares.

- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) en la superficie del vidrio con el agente desincrustante disponible en el mercado, con un agente desincrustante como vinagre o jugo de limón.

- Si la superficie está muy sucia, aplique el agente de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que funcione correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.

- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Piezas de plástico y superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para lavavajillas, agua tibia y un paño suave o esponja y séquelas con un paño seco.

- No utilice rascadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.

- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no se dejen húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

ACCESORIOS DE LIMPIEZA

No coloque los accesorios del producto en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

LIMPIEZA DEL PANEL DE CONTROL

- Cuando limpie los paneles con la perilla de control, limpie el panel y las perillas con un paño suave y húmedo y seque con un paño seco. No retire las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel. El panel de control y las perillas pueden dañarse.

- Durante la limpieza de los paneles inox con el control de la perilla, no utilice agentes de limpieza inox alrededor de la perilla. Los indicadores alrededor de la perilla se pueden borrar.

- Limpie los paneles de control táctiles con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. Si su producto tiene una función de bloqueo de llave, configure el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO (ÁREA DE COCCIÓN)

Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

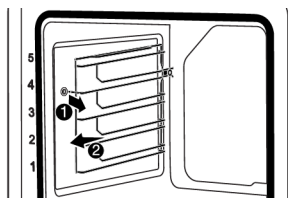
Limpieza de las paredes laterales del horno

Las paredes laterales en el área de cocción solo se pueden cubrir con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Superficies catalíticas" para obtener información.

Si su producto es un modelo de estante de alambre, retire los estantes de alambre antes de limpiar las paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" de acuerdo con el tipo de superficie de la pared lateral.

Para retirar los estantes laterales de alambre:

1. Retire la parte frontal del estante de alambre tirando de ella en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de alambre hacia usted para retirarlo por completo.



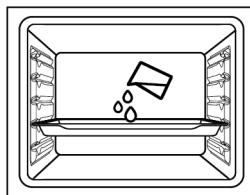
3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse de principio a fin, respectivamente.

LIMPIEZA A VAPOR

Esto permite limpiar fácilmente la suciedad (que no permanece durante mucho tiempo) que se ablanda por el vapor dentro del horno y por las gotas de agua condensadas en las superficies internas del horno.

1. Retire todos los accesorios dentro del horno.
2. Añade 2 tazas (0,4 l) de agua a una bandeja (accesorio no incluido) y colócala en el segundo estante del horno.

❶ No utilice agua destilada o filtrada. Utilice solo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcoholicas o de partículas sólidas en lugar de agua.



3. Ponga el horno en la función de limpieza con vapor y hágalo funcionar a 212 °F durante 25 minutos.

Abra inmediatamente la puerta y limpie el interior del horno con una esponja húmeda o un paño. Se liberará vapor al abrir la puerta. Esto puede suponer un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta.

Para suciedad persistente, limpie el producto con detergente para lavavajillas, agua tibia y un paño o esponja suave y séquelo con un paño seco.

❶ En la función de limpieza con vapor, se espera que el agua agregada se evapore y se condense en el interior del horno y en la puerta del horno para suavizar la suciedad leve que se forma en el horno. La condensación formada en la puerta

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

del horno puede gotear cuando se abre la puerta del horno. Tan pronto como abra la puerta del horno, limpie la condensación.

(Varía según el modelo de producto. Es posible que no esté disponible en su producto.) Después de la condensación dentro del horno, puede ocurrir charco o humedad en el canal de la piscina debajo del horno. Limpie este canal de la piscina con un paño húmedo después de usarlo y séquelo.



LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

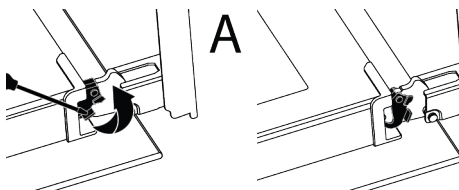
Puede retirar la puerta del horno para limpiarla. Cómo retirar la puerta se explica en la sección "Retirada de la puerta del horno". Después de retirar la puerta, límpiela con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja, y séquela con un paño seco. Para eliminar los residuos de cal que puedan formarse en el cristal del horno, límpielo con vinagre y enjuáguelo.

❶ No utilice limpiadores abrasivos agresivos, raspadores de metal, lana de alambre o materiales de lejía para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

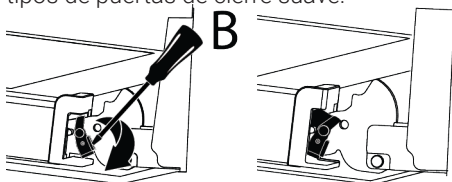
Retirar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el enchufe de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían según los tipos (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir cada tipo de bisagra.

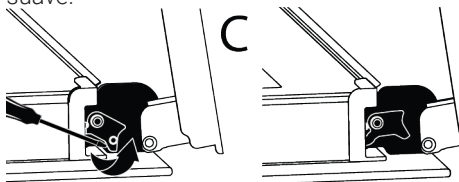
4. La bisagra de tipo (A) está disponible en los tipos de puertas normales.



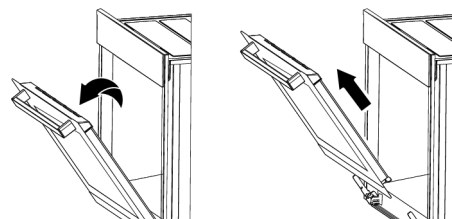
5. La bisagra de tipo (B) está disponible en tipos de puertas de cierre suave.



6. La bisagra de tipo (C) está disponible en los tipos de puerta de apertura/cierre suave.



7. Coloque la puerta del horno en una posición entreabierta.



8. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

❶ Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse de principio a fin, respectivamente. Al instalar la puerta,

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

asegúrese de cerrar los clips en el enchufe de la bisagra.

LIMPIEZA DE LA LÁMPARA DEL HORNO

En el caso de que la puerta de vidrio de la lámpara del horno en el área de cocción se ensucie; limpiar con detergente para lavavajillas, agua tibia y un paño suave o esponja y secar con un paño seco. En caso de fallo de la lámpara del horno, puede reemplazar la lámpara del horno siguiendo las siguientes secciones.

Sustitución de la lámpara del horno

Advertencias generales

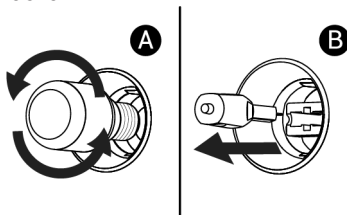
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Este horno es alimentado por una lámpara incandescente con menos de 40 W, menos de 60 mm de altura, menos de 30 mm de diámetro, o una lámpara halógena con enchufes G9 con menos de 60 W de potencia. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 572 °F. Las lámparas del horno están disponibles a través de Servicios Autorizados o técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase de energía G.
- La posición de la lámpara puede diferir de la que se muestra en la figura.
- La lámpara utilizada en este producto no es adecuada para su uso en la iluminación de habitaciones domésticas. El propósito de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores a 122 °F.
- Para prolongar la vida útil de la bombilla, evite manipularla con las manos desnudas. Utilice guantes de tela.

Si su horno tiene una lámpara redonda,

1. Desconecte el producto de la electricidad.
2. Retire la cubierta de vidrio girándola en sentido antihorario.



3. Si la lámpara de su horno es del tipo (A) que se muestra en la siguiente figura, gire la lámpara del horno como se muestra en la figura y reemplácela por una nueva. Si es modelo tipo (B), sáquelo como se muestra en la figura y reemplácelo por uno nuevo.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

▲Advertencia: Consulte a su agente de servicio autorizado o al distribuidor donde compró el producto si las instrucciones anteriores no solucionan su problema. Nunca intente reparar un producto defectuoso usted mismo.

HORNO EMITS VAPOR CUANDO IN USO

• El escape de vapor durante el funcionamiento es normal. >> >No se necesitan acciones correctivas.

APARECEN GOTAS DE AGUA MIENTRAS SE COCINA

• El vapor generado durante la cocción se condensa cuando entra en contacto con superficies frías fuera del producto y puede formar gotas de agua. >>> Esto no es un error.

RUIDOS METÁLICOS EMITIDOS DURANTE LA CALEFACCIÓN Y LA REFRIGERACIÓN

• Las piezas metálicas se expanden durante el cambio de temperatura. >>> No se necesitan acciones correctivas.

EL PRODUCTO NO FUNCIONA

• Fusible principal o disyuntor defectuoso o disparado. >>> Reinicie el fusible o el interruptor. Si está defectuoso, pida a un electricista que reemplace el disyuntor.

• Bloqueo de llave habilitado. >>>Deshabilite el bloqueo de llave, consulte Operación.

LAS LUCES DEL HORNO NO SE ENCIENDEN

• Bombilla de horno defectuosa. >>>Reemplace la bombilla.

• Fusible principal o disyuntor defectuoso o disparado. >>>Reinicie el fusible o el interruptor. Si está defectuoso, pida a un electricista que reemplace el disyuntor.

EL HORNO NO CALIENTA

• Funcionamiento y/o temperatura no ajustados. >>> Ajuste la función y/o la temperatura.

• Hora no establecida. >>> Establezca la hora.

• Fusible principal o disyuntor defectuoso o disparado. >>>Reinicie el fusible o el interruptor. Si está defectuoso, pida a un electricista que reemplace el disyuntor.

PANTALLA DEL RELOJ PARPADEANDO O SÍMBOLO DEL RELOJ ENCENDIDO

• Se ha producido un corte de energía. >>> Establecer la hora del horno, consulte Configuración.

GARANTÍA Y SERVICIO

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

Tenga disponible la siguiente información cuando llame al Customer eXperience Center:

- Nombre, dirección y número de teléfono
- Número de modelo y de serie
- Una descripción clara y detallada del problema
- Comprobante de compra que incluya nombre y dirección del distribuidor o minorista

Garantía limitada de electrodomésticos principales

Antes de comunicarse con nosotros para ordenar la visita del servicio técnico, algunas preguntas pueden resolverse sin servicio técnico. Visite la sección “Solución de problemas” en <https://www.whirlpool.com/owners> Para encontrar ayuda y solucionar problemas. En Canadá, visite <https://www.whirlpool.ca/owners>.

CÓMO HACER UN RECLAMO

Todo servicio técnico dentro de la garantía es provisto exclusivamente por nuestros Proveedores de Servicio Técnico autorizados de Whirlpool. Para obtener servicio técnico, comuníquese con el Customer eXperience Center de Whirlpool. En EE. UU., llame al **1-866-698-2538**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**. Si se encuentra fuera de los 50 estados de Estados Unidos o de Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

QUÉ ESTÁ CUBIERTO

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN ESTE DOCUMENTO. 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:

UN (1) AÑO DESDE LA FECHA DE ENTREGA DE LA COMPRA ORIGINAL (SE INCLUYEN LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA): La marca Whirlpool de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada, LP (de aquí en adelante, “Whirlpool”) pagará las piezas de repuesto especificadas por la fábrica y la mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o la fabricación que existieran cuando este electrodoméstico principal se compró, o bien, a su exclusivo criterio, reemplazará el producto. En caso de reemplazo del producto, su electrodoméstico tendrá garantía durante el plazo restante del período de garantía de la unidad original.

DOS (2) A CINCO (5) AÑOS DE LA FECHA DE ENTREGA DE LA COMPRA EI ORIGINAL (SOLO PIEZAS DE CIERTOS COMPONENTES Y SE INCLUYE MANO DE OBRA): Whirlpool pagará las piezas de repuesto especificadas por la fábrica y la mano de obra de reparación para las piezas de componentes indicadas a continuación a fin de corregir defectos no estéticos en los materiales o en la fabricación de estas piezas, los cuales eviten el funcionamiento del electrodoméstico principal y que hayan existido en el momento de la compra de este electrodoméstico principal:

Refrigerador de dos puertas con montaje en la parte inferior	Refrigerador de dos puertas
Sistema de refrigeración sellado (incluye compresor, evaporador, condensador, secador y tubos conectores)	

Consulte la página siguiente para ver qué es lo que no está cubierto por esta garantía limitada.

GARANTÍA Y SERVICIO

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
2. Instrucciones provistas en la casa para usar el producto.
3. Reparaciones para corregir mantenimiento o instalación incorrectos no acorde a las instrucciones de instalación o códigos eléctricos o de plomería, o reparaciones de sistemas eléctricos o de plomería de la casa.
4. Piezas consumibles (por ejemplo, focos de luz, baterías, filtros de aire o de agua, soluciones conservantes, etc.).
5. Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos o una instalación incorrecta.
6. Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
7. Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado del electrodoméstico), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a Whirlpool en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
8. Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
9. Recogida o entrega del producto. Este producto ha sido diseñado únicamente para ser reparado en la casa (excluye hornos microondas para mostrador que deben empacarse y enviarse a una compañía de servicio designada por Whirlpool, a cargo del consumidor).
10. Gastos de viajes o transporte para el servicio técnico en lugares remotos donde no haya un proveedor de servicio técnico autorizado de Whirlpool disponible.
11. Reparación, retiro o reinstalación de electrodomésticos inaccesibles o componentes integrados (p. ej. adornos, paneles decorativos, pisos, gabinetes, islas, encimeras, mampostería) que interfieran con el servicio técnico, el retiro o el reemplazo del producto.
12. Electrodomésticos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
13. Conversión del producto de gas natural a gas propano o inversión de las puertas del electrodoméstico.
14. Daños incidentales o consecuentes (por ejemplo, pérdida de alimentos o de medicamentos) como resultado de una avería del electrodoméstico.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años 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 antes indicada quizá no le corresponda.

CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha cuando inicia la cobertura de su garantía, así que esta limitación podría no aplicarse a usted.