MONOGRAM™

OWNER'S MANUAL

30” and 36”
Professional Induction Ranges

ENGLISH/FRANÇAIS/ESPAÑOL

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

TABLE OF CONTENTS

MODEL INFORMATION . . . 2

CONSUMER SUPPORT . . . 3

SAFETY INFORMATION . . . 4

USING THE RANGE . . . 9

- Connecting Your Wi-Fi Enabled Range . . . 9
- Features of the Range and Cooktop . . . 10
- Accent Lighting . . . 10
- Cooktop Features . . . 11
- Operating The Cooking Elements . . . 12
- Turn Burner(s) Off . . . 12
- Selecting Cooktop Setting . . . 13
- Synchronize Left Elements . . . 13
- Power Sharing . . . 14
- Cooktop Lockout . . . 14
- Kitchen Timer . . . 14
- Bluetooth® Connectivity . . . 15
- Precision Cooking . . . 16
- Hot Light Indicator . . . 17
- Pan Detection Removal . . . 17
- Cooktop Custom Settings . . . 18
- How Induction Cooking Works . . . 19
- Cooking Noise . . . 19
- Choosing the Correct Cookware to Use . . . 20
- Griddle . . . 22
- Features of the Oven . . . 23
- Oven Controls . . . 24
- Settings . . . 25
- Wi-Fi and Remote Enable . . . 25
- Oven Air Vents . . . 26
- Aluminum Foil and Oven Liners . . . 26
- Oven Racks . . . 27
- Oven Modes . . . 28
- Temperature Setting . . . 29
- Baking . . . 29
- Broiling . . . 30
- Convection Cooking . . . 31
- Warming . . . 34
- Proofing . . . 34
- Precision Cooking . . . 34
- Air Fry Cooking Guide . . . 35
- Temperature Probe . . . 36
- Oven Cooking Guide . . . 38
- Oven Cookware Guidelines . . . 38

CARE AND CLEANING . . . 40

ACCESSORIES . . . 47

TROUBLESHOOTING . . . 48

MONOGRAM™ LIMITED WARRANTY . . . 51

MODEL INFORMATION

MODEL NUMBERS - ZHP304, ZHP365

WRITE DOWN THE MODEL AND SERIAL NUMBERS

You'll find them on a label located below the control panel which is visible when the oven door is opened.

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your appliance.

Please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

CONSUMER SUPPORT

In the United States - Visit us at **monogram.com** or call 800.444.1845

In Canada - Visit us at **monogram.ca** or call 888.880.3030

Find owner support information on our website:

- **Information**
- **Register the Appliance**
- **Schedule Service through Bodewell**
- **Purchase Parts, Accessories or Extended Warranties**
- **Set up your Smart Appliance -** 800.220.6899

If you are not satisfied with the service you receive, contact us on our website with all the details including your phone number, or write to:

In the United States - General Manager, Customer Relations | Monogram | Appliance Park | Louisville, KY 40225

In Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

monogram.com

monogram.ca



IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

ANTI-TIP DEVICE



⚠WARNING

Tip-Over Hazard

- **A child or adult can tip the range and be killed.**
- **Install the anti-tip bracket to the wall or floor.**
- **Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back such that the foot is engaged.**
- **Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.**
- **Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.**

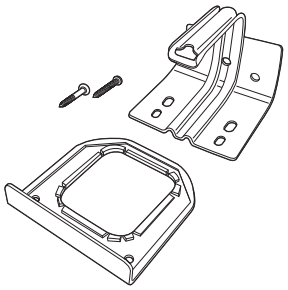
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Professional Induction Ranges

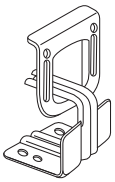
To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.



Anti-Tip Bracket
Kit Included



Rear View

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance only for its intended purpose as described in the owner's manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- If the heating element in the appliance develops a glowing spot or shows other signs of damage, do not use that area of the appliance. A glowing spot indicates the element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the appliance off immediately and have heating element replaced by a qualified service technician.
- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, or control panels. Doing so may lead to glass breakage.
- Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above or on top of an appliance - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, or oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door, metal trim parts above the door, any backguard, or high shelf surface.
- Do not use any type of foil or liner to cover the bottom of the oven or anywhere in the oven, except as described in the Owner's Manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Remote Operation : This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside of the appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fry thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use the proper pan size - select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the cookware handles should be turned toward the center of the cooktop without extending over nearby surface units.
- Only certain types of glass/ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface as they can get hot.
- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If the glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Use ceramic cooktop cleaner and non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label. **NOTE:** Sugary spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the Glass Cooktop section for detailed instructions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING RADIO FREQUENCY INTERFERENCE

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

⚠CAUTION Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction cooktop while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the unit and receiver.
- Connect the unit into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- If the heating element in the appliance develops a glowing spot or shows other signs of damage, do not use that area of the appliance. A glowing spot indicates the element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the appliance off immediately and have heating element replaced by a qualified service technician.
- Pulling out the racks to their stop-locks or fully open position is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the doors or oven walls.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces and do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Never broil with door open.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- **SHOCK OR BURN HAZARD:** Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.
- **⚠CAUTION BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not touch oven surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.
- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks, any aluminum foil, and other utensils from the oven. Only dark-colored porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Failure to do so may cause damage to these items and the oven and present a potential burn or fire hazard.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless certified for use in a self-cleaning oven.
- Do not clean any door gaskets. Door gaskets are essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gaskets.
- **IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

NOTE: Some cooking functions and features are not available until after you Wi-Fi connect your new oven to your local wireless network. Please follow the instructions on the oven control and the Wi-Fi & Remote Enable section of this guide. This provides capability to use SmartHQ™ app functions and ensures that the oven has the latest software.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING THE RANGE

CONNECTING YOUR WI-FI ENABLED RANGE

Your Monogram™ range is designed to provide you with two-way communication between your appliance and smart devices. In addition, this range requires a software update to enable all features on initial setup. By using the SmartHQ™ mobile app, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers, and cooking modes using your smartphone or tablet*. Visit **monogram.com/connect** to learn more about connected appliance features.

To connect your range to Wi-Fi, follow the prompts on the front display of your range. For the best experience, prior to beginning:

- Download the SmartHQ app and sign in or create an account.

  NOTE: New users must verify their email address to complete the sign in process.

- Have your home Wi-Fi network password available.

Once your range is connected, launch the SmartHQ app and tap on your range to explore. Apply all software upgrades if prompted to ensure your range has the latest features.

If you have issues with the connection process, please call 800.220.6899 and ask for assistance with wireless connectivity.

Refer to the "Wi-Fi & Remote Enable" section of this manual for details about disconnecting from the wireless network and enabling remote start capability on your oven.

Note that any changes or modifications to the remote enabled device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

* Compatible Apple or Android devices and home Wi-Fi network required.

REMOTE ENABLE EQUIPMENT

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The wireless communication equipment installed on this range has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to:

(a) provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

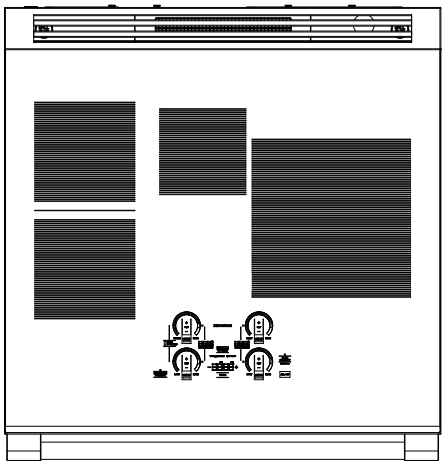
(b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

Note that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this range that are not expressly approved by the manufacturer could void the user’s authority to operate the equipment.

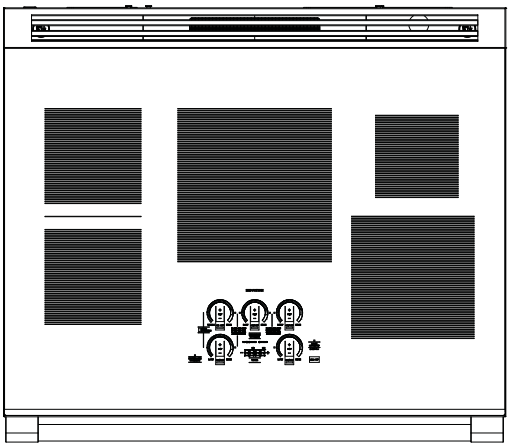
USING THE RANGE

FEATURES OF THE RANGE AND COOKTOP

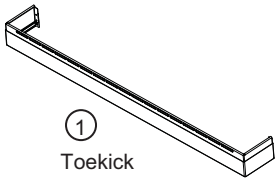
(Not all features are on all models. Appearance may vary.)

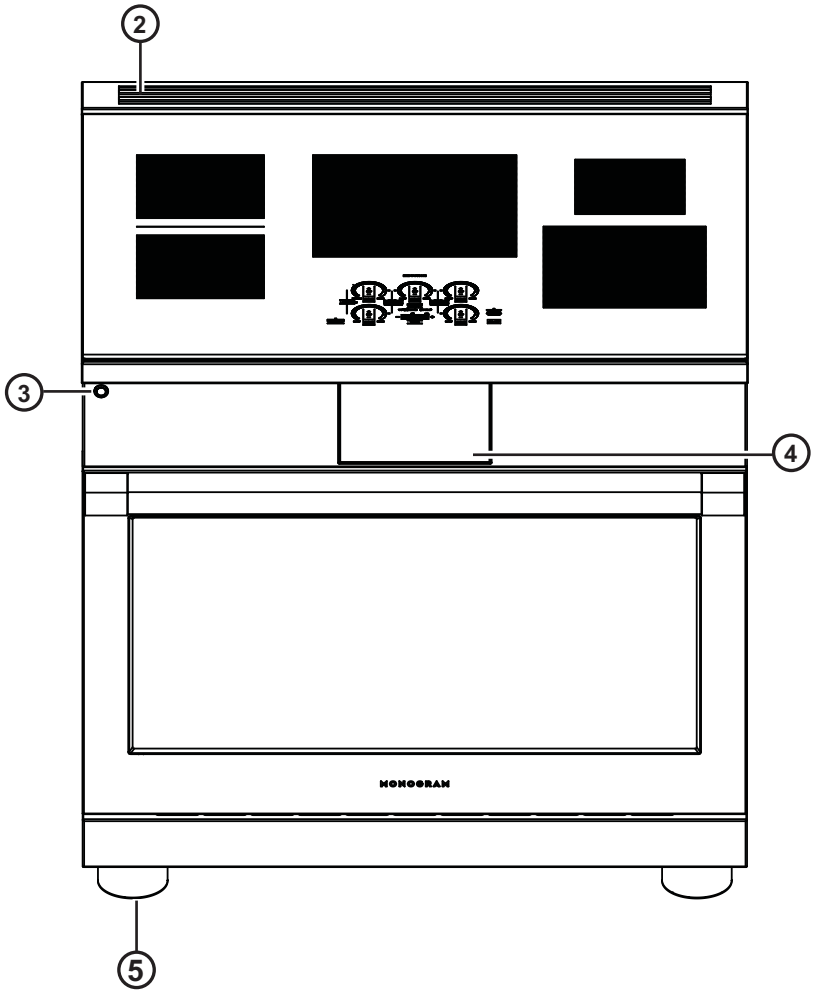


30" Model



36" Model

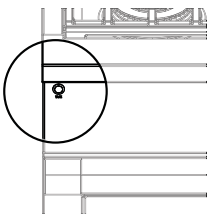




	Feature Index
1	Toekick
2	Vent Trim
3	Accent Lighting Control
4	Oven Display
5	Leveling System

ACCENT LIGHTING CONTROL

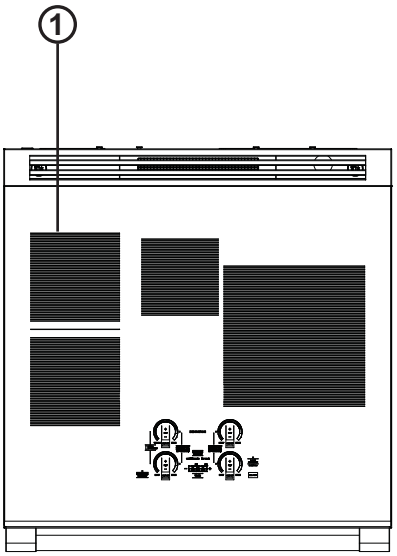
This button controls the LED accent lighting to the control panel. Customer color options for the task lighting are available in the settings menu and more through the SmartHQ™ app.



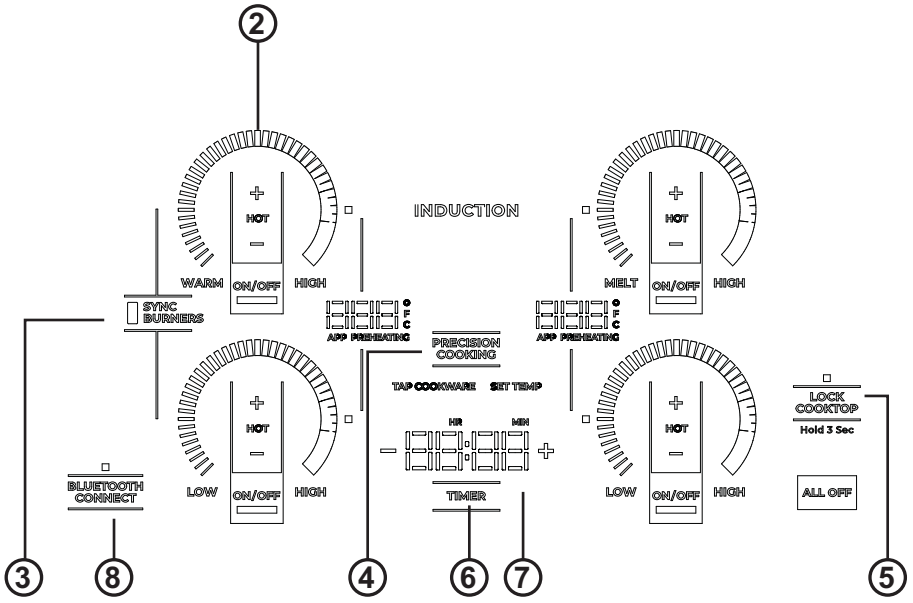
USING THE RANGE

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

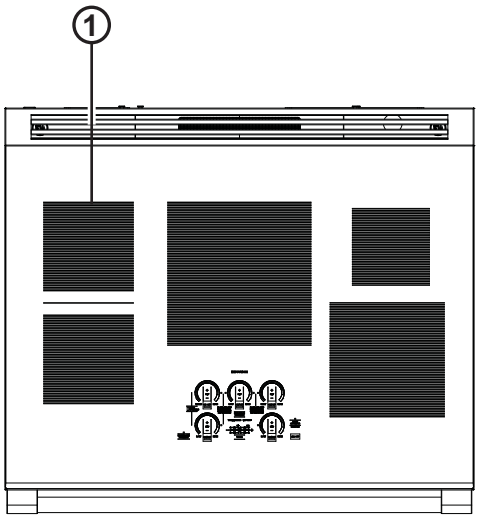
COOKTOP FEATURES



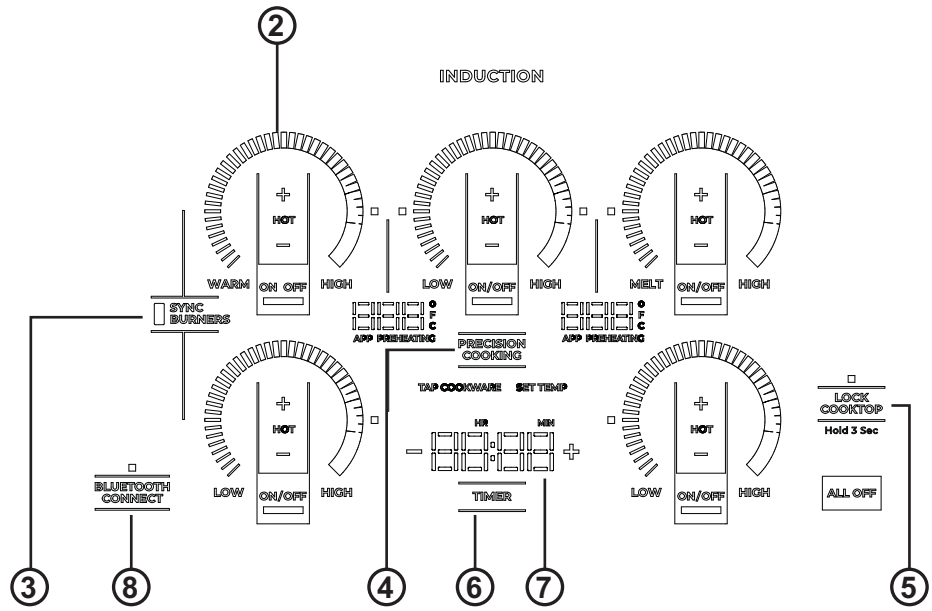
30" Model



User Interface Controls



36" Model



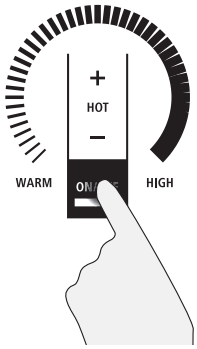
User Interface Controls

1. **Cooking Element(s):** See page 13.
2. **Power Level Arc:** See page 13.
3. **Sync Burners:** See page 14.
4. **Precision Cooking:** See page 17.
5. **Lock:** See page 15.
6. **Timer:** See page 15.
7. **Display:** See page 15.
8. **Bluetooth Connect:** See page 16.

USING THE RANGE

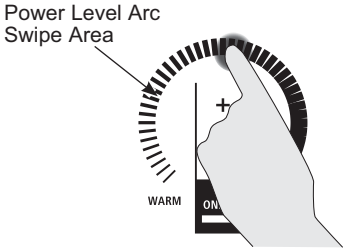
OPERATING THE COOKING ELEMENTS

Turn Burner(s) On: Touch and hold On/Off pad about half a second. A chime can be heard with each touch to any pad.

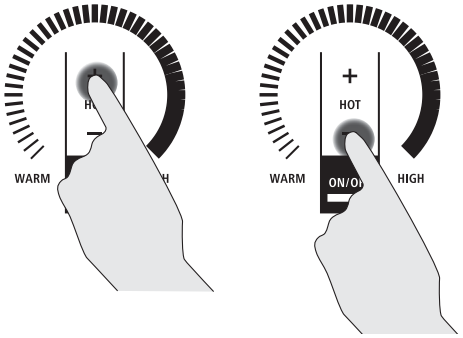


Power level can be selected in any of the following ways:

1. Swipe the **power level arc** to the desired power level.
2. Touch anywhere along the power level arc, or;



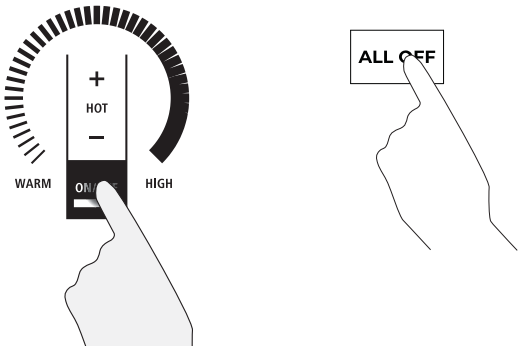
3. Touch + or - pads to adjust power level, or;



4. Shortcut to Hi: Immediately after turning unit on, touch the + pad, or;
5. Shortcut to Low: Immediately after turning unit on, touch the - pad.

TURN BURNER(S) OFF

Touch **On/Off** pad for an individual burner or touch the **All Off** pad.



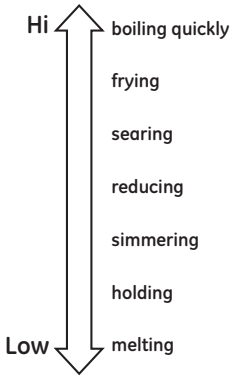
USING THE RANGE

SELECTING COOKTOP SETTINGS

Choose the element/burner that is best fit to the cookware size. Each element/burner on your new cooktop has its own power levels ranging from low to high. Power level settings necessary for cooking will vary depending on the cookware being used, the type and quantity of food, and the desired outcome. In general use lower settings for melting, holding and simmering and use higher settings for heating quickly, searing and frying. When keeping foods warm, confirm selected setting is sufficient to maintain food temperature above 140°F. Larger elements and elements marked “Keep Warm” are not recommended for melting.

Hi is the highest power level, designed for large quantity rapid cooking and boiling. Hi will operate for a maximum of 10 minutes. Hi may be repeated after the initial 10 minute cycle by either pressing the - pad followed by the + pad OR swiping the power level arc to a lower level and then followed by swiping the power level arc to the highest level.

⚠CAUTION Do not place any cookware, utensils or leave excess water spills on control key pads. This may result in unresponsive touch pads and turning off the cooktop if present for several seconds.



SYNCHRONIZE LEFT ELEMENTS

NOTE: Sync Burners is only intended for cookware that spans both burners.

To Turn On

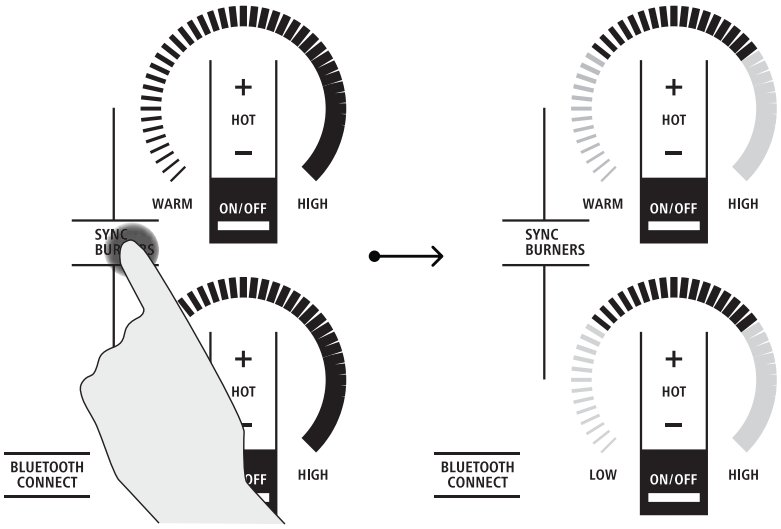
Hold the **Sync Burners** pad for about half a second to connect the two burners. Operate either element as described on page 12 to adjust power level.

To Turn Off

1. Touch the **On/Off** pad on either burner to turn off the Sync Burners.

or

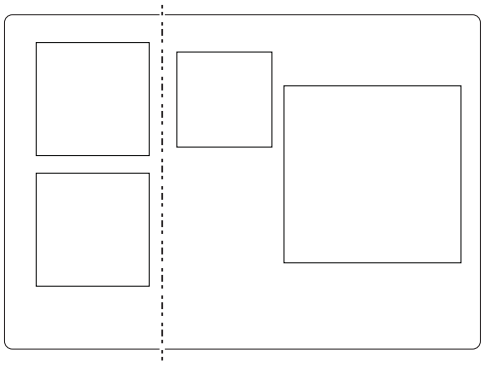
2. Touch the **Sync Burners** to turn both burners off.



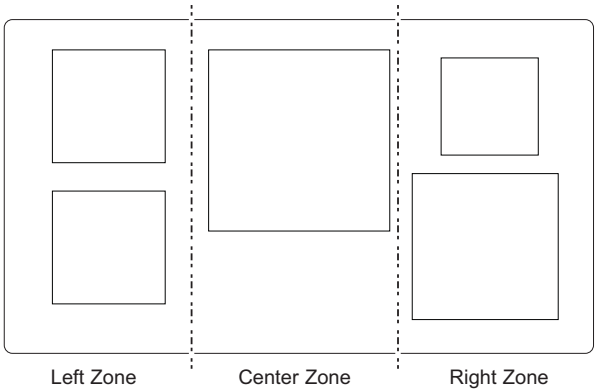
USING THE RANGE

POWER SHARING

A 30" cooktop has 2 cooking zones, and a 36" cooktop has 3 cooking zones. If two elements in the same zone are in use and at least one element is at the maximum power level (Hi), the Hi setting will operate at a reduced power level. Note that the display will not change. This is how power is shared between two elements in the same cooking zone.



30” cooktop.

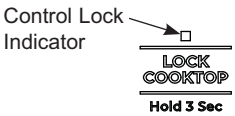


36” cooktop.

COOKTOP LOCKOUT

Lock

If the square indicator light is off, touch the **LOCK COOKTOP** pad for 3 seconds. The square indicator light should then turn on.



Unlock

If the square indicator light is on, touch the **LOCK COOKTOP** pad for 3 seconds. The square indicator light should then turn off.

See Cooktop Custom Settings section to activate Auto Lock feature.

KITCHEN TIMER

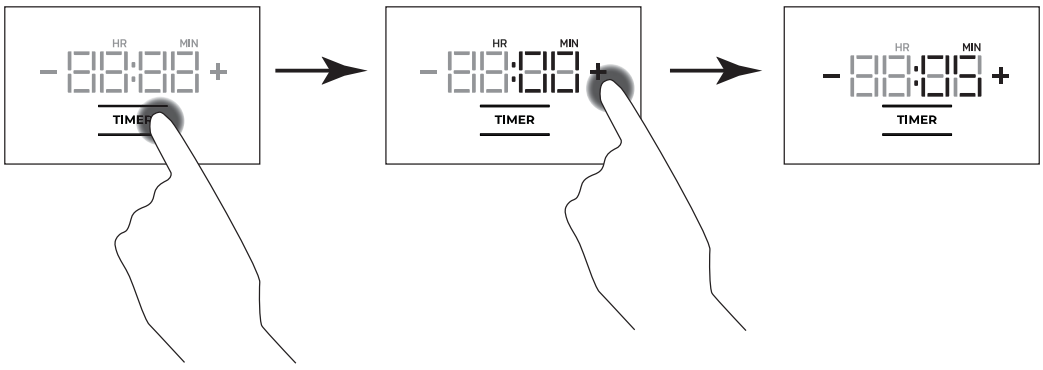
To Turn On

Touch the **Timer** pad. Touch the **+** or **-** arrows to choose the desired number of minutes. Timer automatically starts 10 seconds after pad is touched, or if the Timer pad is touched.

To Turn Off

Press and release the Timer pad to cancel timer. Alarm will sound continuously when time is up until user turns timer off.

NOTE: Use the kitchen timer to measure cooking time or as a reminder. The kitchen timer does not control the cooking elements.



USING THE RANGE

BLUETOOTH® CONNECTIVITY

Your smart range is designed to provide you with Bluetooth® connectivity between your appliance and smart device. The following features require a Bluetooth® connection:

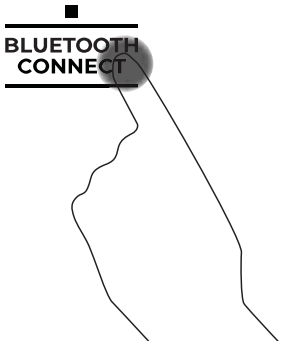
- Chef Connect
- OTR Microwave
- Vent Hood
- Kitchen Hub
- Precision Cooking
- Paragon Sous Vide Probe
- Hestan® Cookware

Your smart range is limited to two active Bluetooth® connections at any given time and up to 5 devices can be paired with the range. Due to this, your range will automatically prioritize the devices that should remain in connection and temporarily disconnect all other connections. If multiple Bluetooth® functions/devices are active and a 3rd device is attempted to be connected, your range will disconnect one of the active devices to open up space for the new device connection. **NOTE:** Chef Connect devices do not need to be manually reconnected. The range will scan for known devices and re-establish the connection on its own.

Pairing a Bluetooth® Device

Press the Bluetooth® Connect pad on the cooktop. The cooktop will enter Pair mode. Tap cookware or press Chef Connect button on enabled microwave or hood device. When connected, the cooktop will display "**donE**".

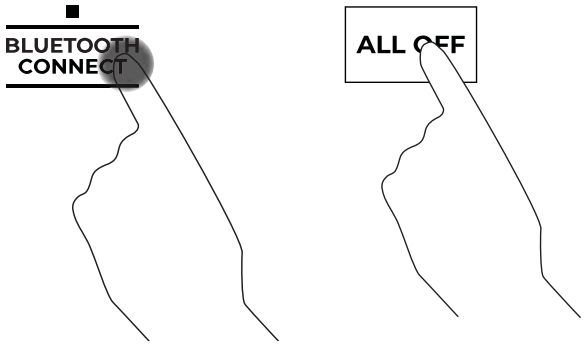
Supported Devices	How to Initiate Pairing
Hestan Cue® fry pan	Tap pan handle twice
Hestan Cue® pot	Tap pot handle twice



Removing Bluetooth® Devices

Tap and hold the **Bluetooth® Connect** and **All Off** pads for 3 seconds.

NOTE: Your unit cannot delete a single or specific device. All of your paired devices are cleared. Devices you wish to use must be paired again.



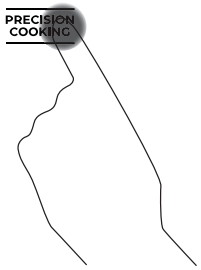
USING THE RANGE

PRECISION COOKING

The Precision Cooking feature allows precise temperature control of certain cooking devices for improved results.

Initiating a Precision Cooking Mode

1. Press the **Power On/Off** pad on the desired element.
2. Tap **Precision Cooking** pad.



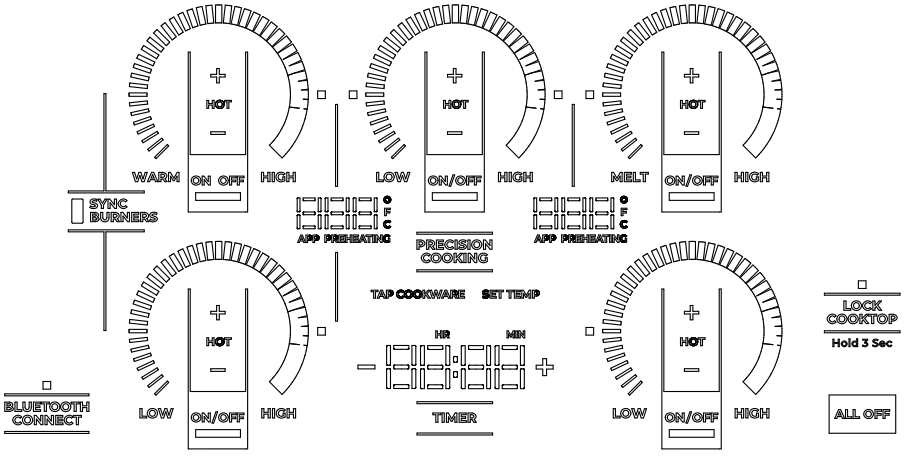
3. **TAP COOKWARE** legend will pulse. Activate cookware and ensure cookware is on desired element.



Supported Devices	How to Activate
Hestan Cue® Cookware	Tap pan handle
Precision Probe	Press side button once

NOTE: Precision Cooking devices can also be controlled through the SmartHQ™ App.

4. Precision Cooking Degrees legend will turn on. Use slider or + and - pads to adjust temperature.



5. Cooktop will display target temperature and **PREHEATING**. When **PREHEATING** legend disappears, target temperature has been reached.



Precision Cooking Control Modes

There are two control modes available:

- **App Control –** the user interacts with an application on a smart phone.
- **Local Control –** the user interacts with the burner to set a target temperature and no app use is required.

App Control

After activating your device on your selected burner, open the app designed to control the selected device. Depending on the device and application, the set temperature may be shown in the unit display, in the app, or hidden from view.

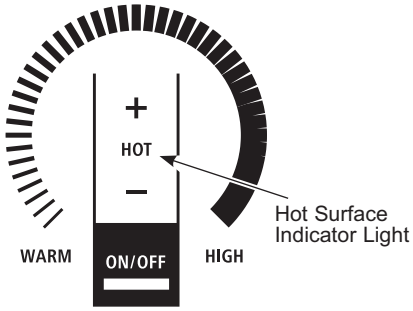
Local Control

After activating your device on your selected burner, tap on the burner ring to set the approximate temperature. Small adjustments can be made by tapping the **+** or **–** pads. The set temperature will be shown in the display.

USING THE RANGE

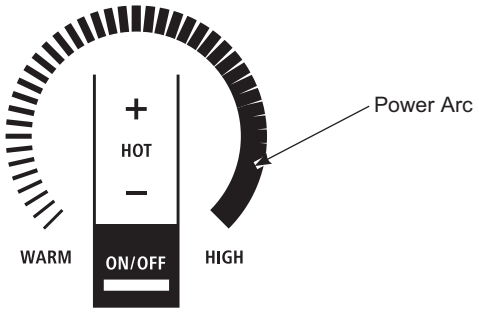
HOT LIGHT INDICATOR

A hot surface indicator light (one for each cooking element) will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled to a temperature that is safe to touch.



PAN DETECTION REMOVAL

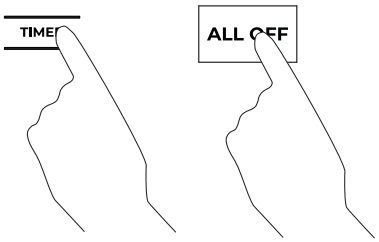
When a pan is removed from the cooktop surface, the burner power level goes to 0 and the power level arc starts to blink. If a pan is not detected for 25 seconds, the control turns off automatically, lights turn off.



USING THE RANGE

COOKTOP CUSTOM SETTINGS

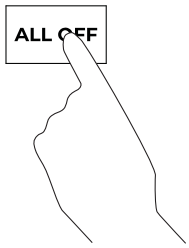
1. Press and hold **All Off** and **Timer** pads together for 3 seconds.



2. To navigate through the Settings Menu, use the **+** and **-** buttons on the Display. To select a menu, press the **Timer** pad.



3. To activate a Setting, press the **Timer** pad.
4. To exit Settings Menu, press the **All Off** pad.



	Feature	Menu	Default	Options	Description of Options
1	Factory Settings	FACt rSt	no	YES	• "No" : exits out of the Factory reset menu and takes the user back to the main menu. • "YES" : Clears customized settings and restores defaults
2	Cooktop Lockout	Loc	USEr	Auto	• "USEr" : Defined as stated in the Cooktop Lockout section • "Auto" : In addition to the standard lock behavior (see Cooktop Lockout section) the cooktop controls will be locked if no element or timer has been active as well as no keys have been pressed for 10 minutes.
3	Cooktop LED Brightness	LEd	Hi	rEG Lo	• "Hi" = Cooktop lights at highest brightness level. • "rEG" = Cooktop lights at medium brightness level. • "Lo" = Cooktop lights at lowest brightness level.
4	Button Volume	touch snd	Hi	Lo OFF	• "Hi" : All touch key sounds activated to highest sound level. • "Lo" : All touch key sounds activated to lowest sound level. • "OFF" : All touch key sounds off. • The sound settings shall not affect alarm tone output levels.
5	Cooktop Kitchen Timer Volume	tonE snd	Hi	Lo	• "Hi" : Alarm sound level at the highest volume setting. • "Lo" : Alarm sound level at the lowest volume setting.
6	Cooktop Kitchen Timer End Tone	End tonE	Cont	bEEP	• "Cont" : The timer end tone plays continuously until the user acknowledges the timer and tone. • "bEEP" : The timer end tone is played only once.
7	Temperature Units	dEG Unit	F	C	• "F" : Temperature units in degrees Fahrenheit. • "C" : Temperature units in degrees Celsius.

USING THE RANGE

INDUCTION COOKTOP

How Induction Cooking Works

The magnetic fields induce a small current in the pan. The pan acts as a resistor, which produces heat, much like a radiant coil.

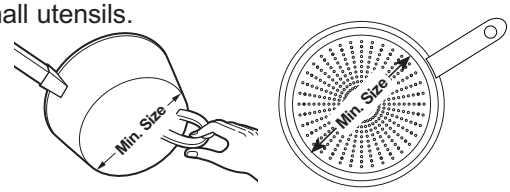
The cooking surface itself does not heat. Heat is produced in the cooking pan, and cannot be generated until a pan is placed on the cooking surface.

When the element is activated, the pan begins to heat immediately and in turn heats the contents of the pan.

Magnetic induction cooking requires the use of cookware made of ferrous metals—metals to which magnets will stick, such as iron or steel.

Use pans that fit the element size. The pan must be large enough for the safety sensor to activate an element.

The cooktop will not operate if a very small steel or iron utensil (less than the minimum size across the bottom) is placed on the cooking surface when the unit is turned on—items such as steel spatulas, cooking spoons, knives and other small utensils.



Use the minimum size pan for the element. The pan material is correct if a magnet sticks to the bottom.

Cookware “Noise”

Slight sounds may be produced by different types of cookware. Heavier pans such as enameled cast iron produce less sound than a lighter weight multi-ply stainless steel pan. The size of the pan, and the amount of contents, can also contribute to the sound level.

When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a high pitch whistle or intermittent “hum”. These sounds can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements. Pans that completely cover the element ring will produce less sound.

A low “humming” sound is normal particularly on high settings.

Sounds you may hear: You may hear a slight “Buzz” when cooking with Hi mode. This is normal. The sound depends on the type of pot being used. Some pots will “Buzz” louder depending on the material. A “Buzz” sound may be heard if the pan contents are cold. As the pan heats, the sound will decrease. If the power level is reduced, the sound level will go down.

Pans that do not meet the minimum size requirements for the burner can produce louder sounds. They can cause the controller to "search" for the pot and produce a clicking and "zipping" sound. This can happen when one burner is running or only when an adjacent burner is also running. See User Manual for the minimum sized pots for each burner. Only measure the flat, magnetic bottom of the pot.

USING THE RANGE

Choosing The Correct Cookware To Use

Using the Correct Size Cookware

The induction coils require a minimum pan size to function properly. If the pan is removed from the element for more than 25 seconds or is not detected the ON indicator for that element will flash and then turn off.

Cookware larger than the heating element may be used; however, heat will only occur above the element.

For best results, the cookware must make FULL contact with the glass surface.

Do not allow the bottom of the pan or cookware to touch the surrounding metal cooktop trim or to overlap the cooktop controls.

For best performance, match the pan size to the element size. Using a smaller pot on a larger burner will generate less power at any given setting.

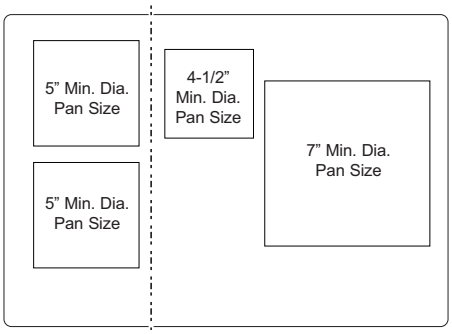
Suitable Cookware

Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution and even cooking results. Choose cookware made of magnetic stainless steel, enamel coated cast iron, enameled steel and combinations of these materials.

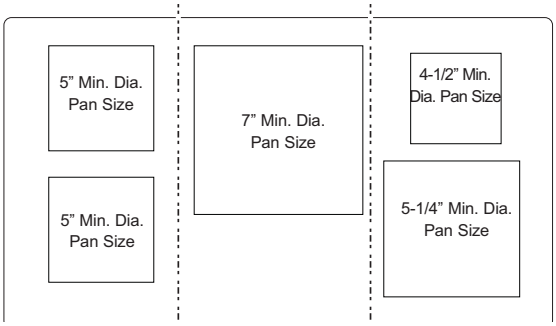
Some cookware is specifically identified by the manufacturer for use with induction cooktops. Use a magnet to test if the cookware will work.

Round, flat-bottomed pans give best results. Pans with rims or slight ridges can be used. Pans with warped or curved bottoms will not heat evenly.

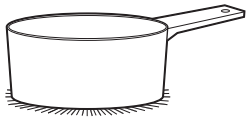
For wok cooking, use a flat-bottomed wok. Do not use a wok with a support ring.



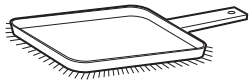
30” cooktop.
Use the minimum recommended size pan shown for each cooking element.



36” cooktop.
Use the minimum recommended size pan shown for each cooking element.



Use flat-bottomed pans.



Use a griddle.



Use a flat-bottomed wok.

USING THE RANGE

Choosing The Correct Cookware To Use (Cont.)

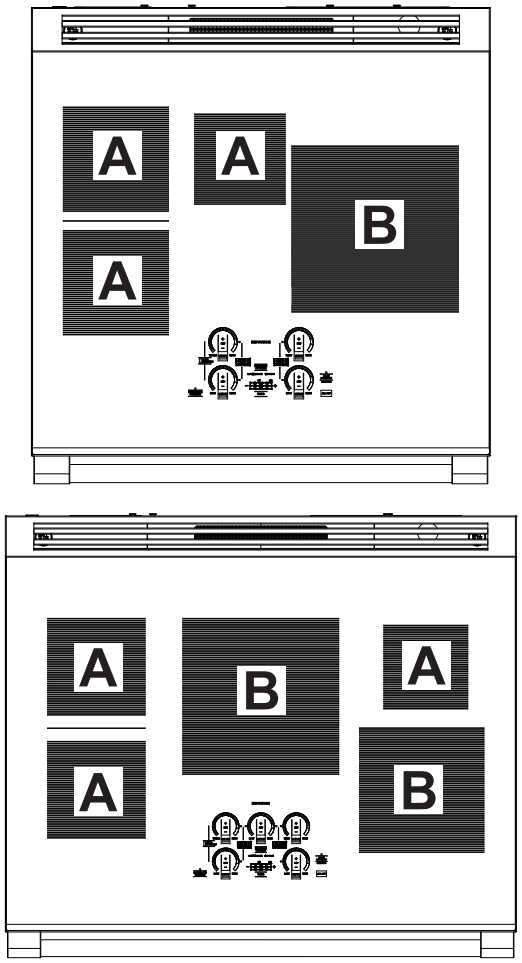
Cookware Recommendations

Cookware must fully contact the surface of the cooking element.

Use flat-bottomed pans sized to fit the cooking element and also to the amount of food being prepared.

Induction interface disks are NOT recommended.

Precision Device Temperature Ranges



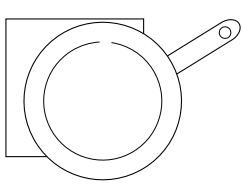
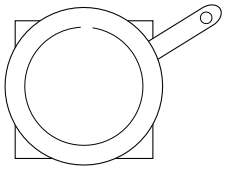
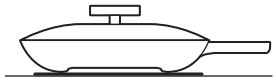
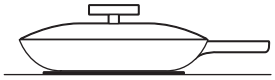
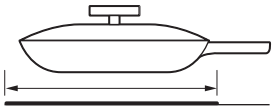
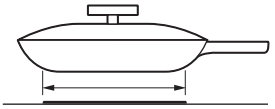
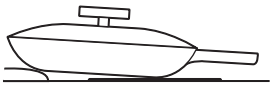
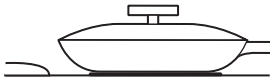
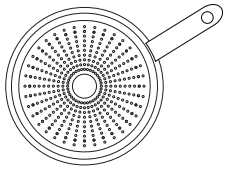
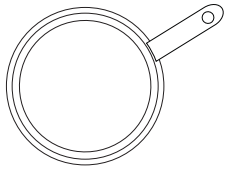
Device temperature ranges are dependent on burner size:

Device	Small to Medium Burners (A)	Large Burners (B)
Hestan Cue® cookware	100°F – 500°F	150°F – 500°F
Precision Probe	100°F – 200°F	120°F – 200°F

Using the Precision Probe at Low Temperatures

If you are experiencing trouble maintaining lower set temperatures with a precision probe, try changing your setup by:

- Removing the lid from the pot
- Using a larger diameter pot
- Using a smaller burner with a pot larger than the burner

INCORRECT	CORRECT
	
Cookware is not centered on cooking element surface.	Cookware is centered correctly on cooking element surface.
	
Curved or warped pan bottoms or sides.	Flat pan bottom.
	
Pan does not meet the recommended minimum size required for the cooking element used.	Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the cooking element used.
	
Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.	Pan bottom rests completely on the cooktop surface.
	
Heavy handle tilts pan.	Pan is properly balanced.
	
Pan is partially magnetic on the bottom.	Pan is completely magnetic on the bottom.

USING YOUR COOKTOP

GRIDDLE

Using the Griddle

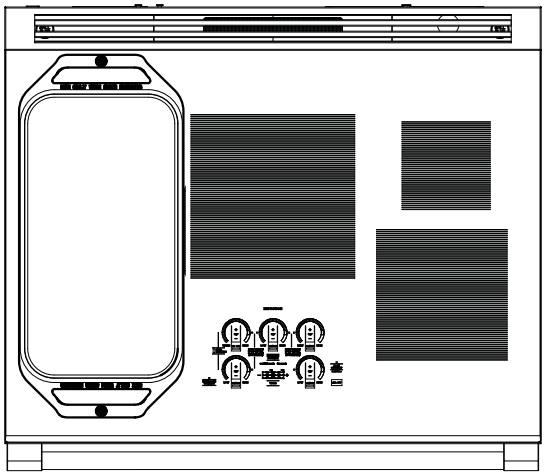
⚠CAUTION Burn Hazard

- **Griddle surfaces may be hot enough to cause burns during and after use. Place and remove the griddle when it is cool and all surface units are off. Use oven mitts if you will touch the griddle while hot. Failure to do so can result in burns.**
- **Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned OFF.**

Before using this cookware for the first time, wash it to make sure it is clean. Then season it lightly, rubbing cooking oil onto the cooking surface.

How to Place the Griddle

IMPORTANT: Always place and use your griddle at the designated location on the cooktop.



IMPORTANT NOTES:

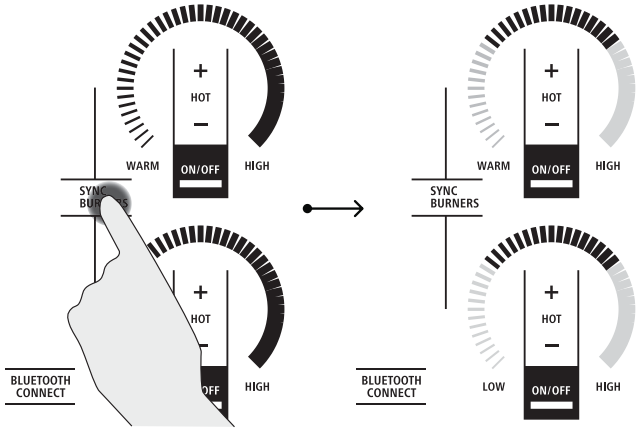
- Clean the griddle with a sponge and mild detergent in warm water. DO NOT use blue or green scrubbing pads or steel wool.
- Avoid cooking extremely greasy foods and be careful of grease spillover while cooking.
- Never place or store any items on the griddle, even when it is not in use. The griddle can become heated when using the surrounding surface units.
- Avoid using metal utensils with sharp points or rough edges, which might damage the griddle. Do not cut foods on the griddle.
- Do not use cookware as a storage container for food or oil. Permanent staining and/or craze lines could result.
- Your griddle will discolor over time with use.
- Do not clean the griddle in a self-cleaning oven.
- Always allow the cookware to cool before immersing in water.
- Do not overheat the griddle.

Type of Food	Cook Setting
Warming Tortillas	Med-Lo
Pancakes	Med-Lo
Hamburgers	Med
Fried Eggs	Med-Lo
Breakfast Sausage Links	Med
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	Med-Lo

Griddle settings are intended to be a guideline and may need to be adjusted based on individual cooking preferences.

Griddle Operation

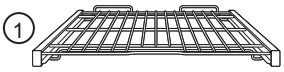
To turn on the surface units for the entire griddle, use the Sync Burner control feature. Touch the **Sync Burner** pad and then adjust power level to desired setting as described on page 13.



USING THE RANGE

FEATURES OF THE OVEN

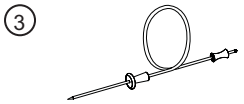
NOTE: Not all features are on all models.



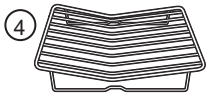
Full Extension Oven Rack



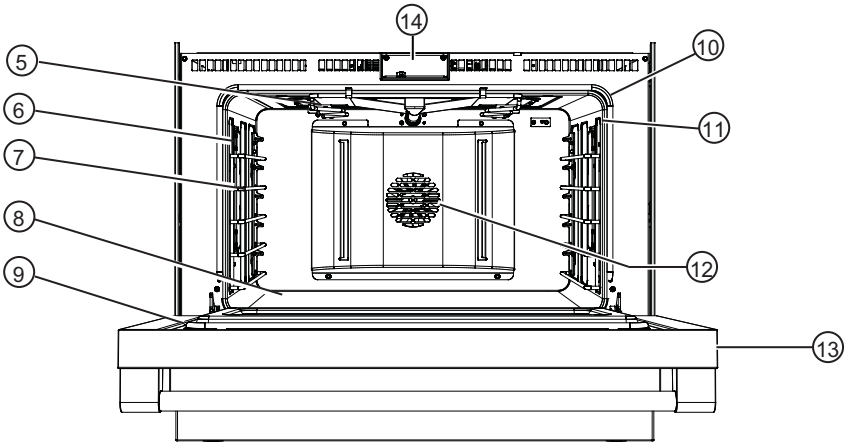
Broiler Pan and Grid



Temperature Probe



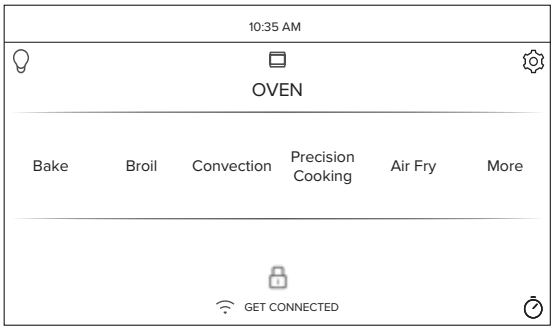
Roasting Rack



	Feature Index
1	Full Extension Oven Rack(s) — 3 in oven (Right Oven on 48" models) — 2 in left oven
2	Broiler Pan and Grid - 1 large in oven (Right oven on 48" models), 1 small in left oven
3	Temperature Probe - 1 per oven
4	Roasting Rack
5	Broil System
6	Halogen Oven Columns
7	Oven Rack Supports — 5 positions in oven (Right Oven on 48" models) — 4 positions in left oven
8	Hidden Bake Element (under oven floor)
9	Oven Door Seal
10	Oven Frame Seal
11	Temperature Probe Outlet — right side in oven (Right Oven on 48" models) — left side in left oven
12	Convection Fan
13	Soft-Close Oven Door
14	Automatic Oven Door Latch

USING THE RANGE

OVEN CONTROLS



Bake

This option allows the user to access the traditional bake mode.

Broil

Broil can be selected to access Broil Low and Broil High. See the Oven Modes section for more information.

Convection

This option allows you to utilize the convection system to cook in a variety of modes. See the Cooking Modes section for more information.

Precision Cooking

Precision Cooking is a suite of customized cooking cycles that have been designed for specific foods. The display will guide you through setting the oven and food appropriately for the cycle selected. Precision cooking cycles vary based on food type; see the Cooking Modes section for more detailed information.

Air Fry

The Air Fry mode is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. See the Air Fry Cooking Guide section for more information.

More

Select this option to access the Proof, Warm, Self Clean, and Steam Clean options.

Oven Light

To turn on or off the oven cavity lights, press the . Both cavity lights will be illuminated if using a double oven.

Settings

Press the to access the Settings. See the Settings section for more information.

Lock Control

Select this option in order to lock the LCD from any undesired screen selections. To unlock the screen, press and press **Unlock** on the next screen.

Kitchen Timer

This feature works as a countdown timer. Press the , select the amount of time for the timer to operate, and press **Start**. The oven will continue to operate once the timer countdown is complete. To turn off the timer, select the and press **Clear**.

Cook Time

This function counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the during a cycle, select the amount of cooking time, and press **Start**.

Delay Time

This feature delays the start time for an oven cycle. Use this feature to set a time when you want the oven to start. Select a cycle, then press the . Select the time of day for the oven to turn on and press **Start**. A cook time can also be programmed if desired.

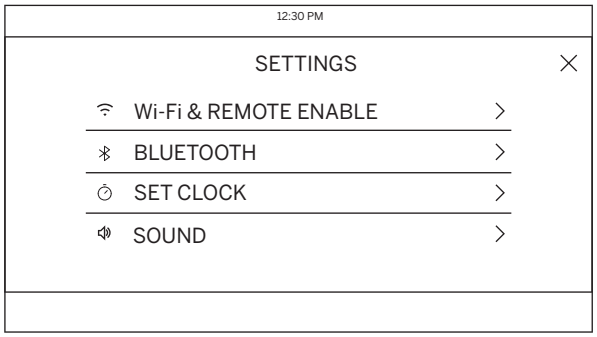
Wi-Fi & Remote Enable

Press GET CONNECTED to connect your oven to Wi-Fi. This option allows you to download content to your oven and control it remotely. The oven must be connected to Wi-Fi before Remote Enable can be activated. For instructions on how to connect your oven, see the Wi-Fi Connect/Remote Enable section under Settings in this manual.

USING THE RANGE

SETTINGS

There are numerous settings that are accessed by pressing ⚙ in the top right corner of the main screen.



The Settings menu will appear similar to the above image. Swipe up and down to reveal all settings.

Wi-Fi & Remote Enable

This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside or on top of this appliance. By using the Wi-Fi Connect feature, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes using your smart device.*

Select the ⚙ then **Wi-Fi & Remote Enable** - follow the instructions on your oven display and smart device app. It is necessary to turn on Wi-Fi before using Remote Enable on your oven.

See the Connecting Your Wi-Fi Enabled Range section, on page 9, for the full process of how to connect the range.

Remote Starting your Oven

To be able to start the oven remotely once connected to Wi-Fi, press **Remote Enable** on the main menu or access **Wi-Fi & Remote Enable** in the settings menu and turn Remote Enable on. The oven can now be started remotely using a connected device. The icon must be active to start the oven remotely. To disconnect your smart device from Remote Enable, access the **Wi-Fi & Remote Enable** settings and turn Remote Enable off.

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

Set Clock

This setting allows you to set the clock and specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections or 24-hour military time display.

Sound

This setting allows you to change the volume, select the end of cycle tone, and turn on or off the touch sound for the oven. The cooktop sounds can be changed through the Cooktop Custom Settings.

Cooking

- The oven is set to Fahrenheit by default, however it can be changed to Celsius here.
- Auto Recipe Conversion can be turned on in order to automatically reduce the programmed cooking temperature for Convection Bake or Convection Bake Multi. Note that this will only reduce the cooking temperature, not the baking time. When the 12 Hour Shut Off option is turned on, it will automatically shut off the oven after 12 hours of continuous use.
- Adjust Temperature allows the oven temperature to be adjusted up to 35°F hotter or down to 35°F cooler. Use this feature if you believe your oven temperature is too hot or cold and wish to change it. For double ovens, the upper and lower oven temperatures are adjusted separately.

Lighting

This setting controls the brightness and color temperature of the accent lighting.

* Compatible Apple or Android devices and home Wi-Fi network required.

USING THE RANGE

SETTINGS (Cont.)

Display

The following settings for the display can be changed:

- The position may be set to AUTO or MANUAL.

  For AUTO, the display will rotate out whenever the screen is active and will rotate back when it enters an inactive state.

  For MANUAL, the display will only rotate in or out whenever the Lift Panel or Lower Panel button (lower left corner) on the active screen is pressed.
- The display brightness can be set to HIGH, MEDIUM, or LOW.
- The clock style can be set to ANALOG or DIGITAL, or the clock can be turned OFF entirely. The clock will be shown when the display enters an inactive state. While the clock style is set to OFF, the display will not show the clock when it enters an inactive state.
- The energy saver mode can be turned ON or OFF to deactivate the display while the range is inactive. While energy saver is ON, the user may select times for the inactive display to turn off. During these times, the range is still powered on and functional. While the display is off in this mode, a screen touch will turn the display on so that the range may be used.

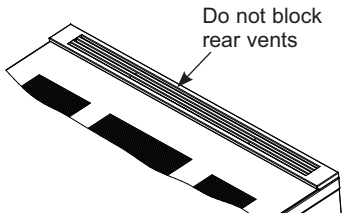
Oven Light

This setting will turn on and off the automatic oven light off feature. When selected on, the oven light will automatically turn off after 10 mins of being turned on. This setting is disabled whenever an oven mode is active.

OVEN AIR VENTS

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to keep cool and operate properly.

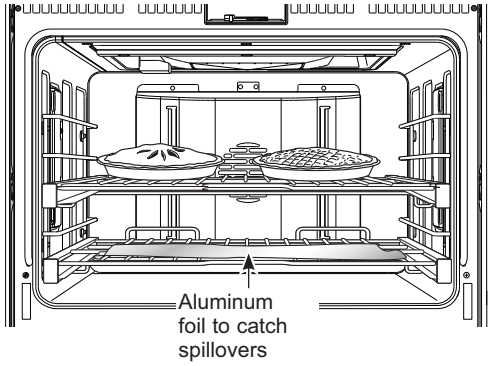
Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



ALUMINUM FOIL AND OVEN LINERS

⚠CAUTION Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2” from oven walls to prevent poor heat circulation.



USING THE RANGE

OVEN RACKS

⚠CAUTION To avoid possible burns, place the racks in the correct position before turning on the oven.

Recommended rack positions for various types of food are provided in the Cooking Guide. Adjusting rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins, or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top try moving them down next time.

When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is at lease 1 1/2" between pans to allow sufficient space for air to flow.

Your Oven may have extension racks and/or low profile racks.

Refer to the Cooking Guide and Oven Modes sections for rack position recommendations.

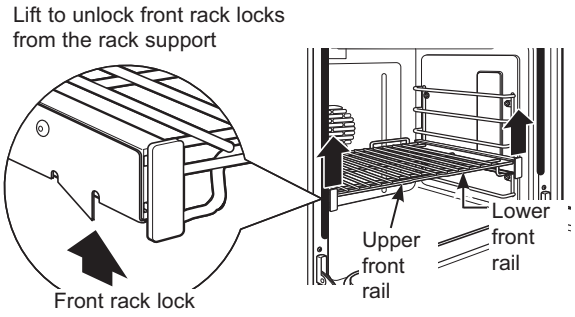
Full Extension Oven Racks

The racks have a frame that locks into the rack supports on both sides. Once the frame is locked into place, always pull the rack out, by its upper front rail, to its full extension stop position, when placing or removing cookware.

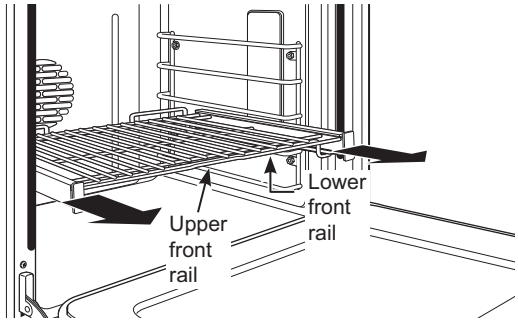
Remove and Replace Oven Racks

To remove a rack:

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Grasp the rack by both its upper front rail and its lower front rail and lift straight up to unlock the front rack locks from the rack supports.



3. Firmly holding onto both the upper and lower front rack rails, pull the rack forward and remove it from the oven.

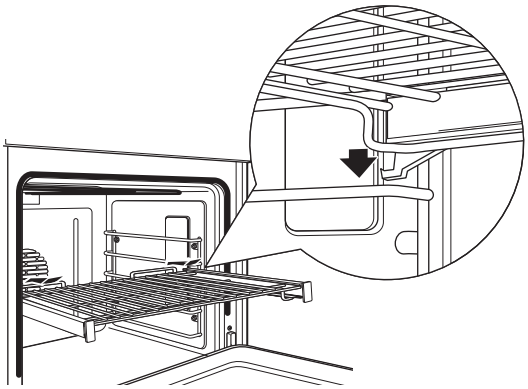


USING THE RANGE

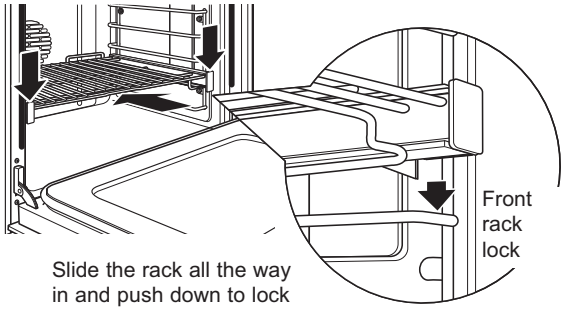
OVEN RACKS (Cont.)

To replace a rack:

1. Place the rear rack locks over and onto the rack supports (five rack positions are available including the top position).



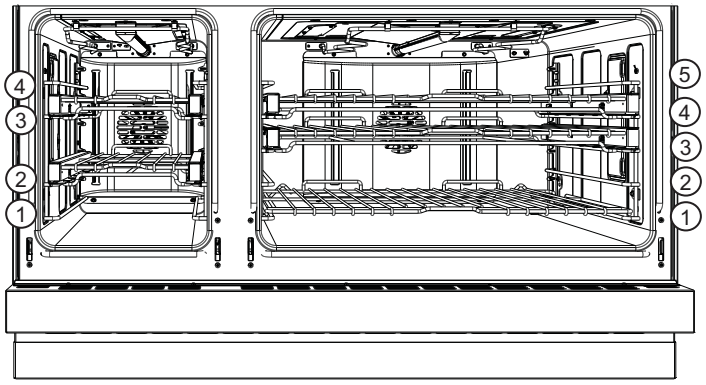
2. Slide the rack all the way in until the rear rack locks are secure on the rear rack supports and press the front rack locks onto the front rack supports.



Slide the rack all the way in and push down to lock the front rack locks onto the front rack supports

3. Pull the rack all the way out to check that it is properly engaged. If extension racks are difficult to replace or remove, wipe the oven rack supports with cooking oil. Do not wipe oil on the rack slides.

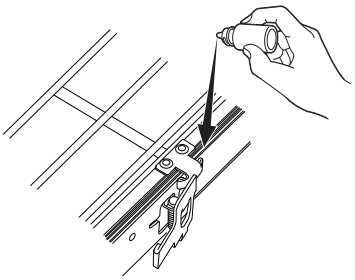
Racks may become difficult to slide, especially after a self-clean cycle. To improve sliding conditions, use a soft cloth or paper towel to rub vegetable oil on the left and right edges of the racks and/or rack supports.



NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency, and optimal cooking performance.

To lubricate the paddle:

Shake lubricant and apply to the moving parts of the paddle mechanisms as shown.



OVEN MODES

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. The modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommended rack positions and other tips for using these modes. Place racks in the desired position(s) prior to starting the oven.

For some cooking modes, such as Bake, Convection Bake, and Convection Roast, the oven will preheat and a tone will sound when the oven is ready for cooking. Some cooking modes do not require preheating. To reduce preheat times, remove unused racks and avoid opening the oven door until the preheat tone sounds.

While in use, oven heaters and the convection fan will cycle on and off as needed to maintain appropriate cooking conditions. Avoid frequently opening the oven door, as this can impact cooking times and performance.

NOTE: A cooling fan will turn on to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

USING THE RANGE

TEMPERATURE SETTING

When selecting a temperature, the traditional preset temperatures are shown and can be selected by scrolling horizontally and selecting the desired temperature. If you wish to cook at an alternate temperature, press the temperature in the middle of the screen and a number pad will appear so the desired temperature can be input.

BAKING

The Bake mode is intended for single rack cooking. When preparing baked goods such as cakes, cookies and pastries, always preheat the oven first.

How to Set the Oven for Baking

To use this mode press the **BAKE** option on the main menu and scroll to the desired temperature and press **START** to turn the oven on.

The oven will now begin to preheat. The temperature display will begin at 100ºF.

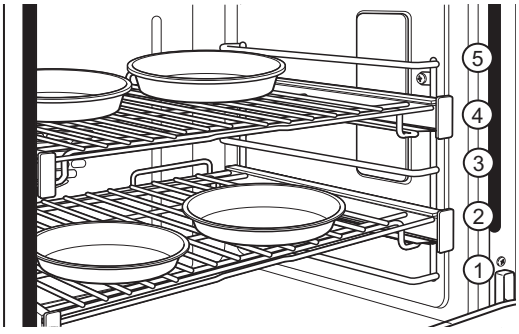
The preheat tune will sound when the oven is preheated and food can now be placed inside the oven.

Press oven display button **CANCEL** to turn oven OFF when baking is finished.

Use the temperature probe when a precise internal temperature is important. See the Temperature Probe section for more information.

For best results when baking 4 cake layers, place four pans using racks 2 and 4. Stagger the pans so that one pan is not directly above another as shown below.

See the Oven Racks section for how to use, remove and replace the racks.



BAKING GUIDE

TYPE OF FOOD	RECOMMENDED RACK POSITION(S)LEFT OVEN (48" models only)	RECOMMENDED RACK POSITION(S) OVEN or RIGHT OVEN (48" models only)
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, quick breads on a single rack	2	2 or 3
Layer cakes on multiple racks	-	2 and 4
Chiffon cakes (angel food)	1	1
Cookies, biscuits, scones, muffins on a single rack	2	2 or 3
Yeast Breads	2	2 or 3
Roasts	2	2 or 3
Whole Chicken	2	2 or 3
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	2	2 or 3
Boneless chicken breasts	2	2 or 3
Whole turkey	1	1 or 2
Turkey breast	1 or 2	2 or 3
Casseroles	2 or 3	2 or 3
Pizza on a single rack	2	2 or 3
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a single rack	2	2 or 3
Vegetables	2 or 3	3 or 4

Suggested rack positions are intended as general guidelines. Experiment with these positions for specific foods and personal preference.

USING THE RANGE

BROILING

The Broil modes are intended for searing and crisping. Always broil with the oven door closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on the upper rack positions as placing food closer to the broil burner increases smoking, spattering and the possibility of fats igniting.

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil burner when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a lower rack position or by using a lower broil setting.

Use Broil High for thinner cuts of meat and/or when you would like to have a seared surface and rare interior. Use Broil Low for thicker cuts of meat and/or foods that you would like cooked all the way through. It is not necessary to preheat when using broil modes; however, preheating for 5-10 minutes is recommended for better searing results.

How to Set the Oven for Broiling

Select **BROIL** on the main menu, then select **High** or **Low** depending on the amount of searing and the internal temperature that is preferred and press **START.**

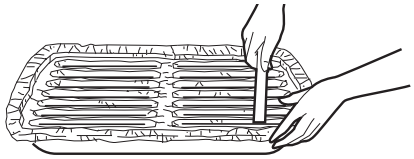
NOTE: Always broil with the door closed.

Press oven display button **CANCEL** to turn oven OFF when broiling is finished.

NOTE: Broil can not be started if the temperature probe is plugged in. Never leave your probe inside the oven during a broil cycle.

Aluminum Foil

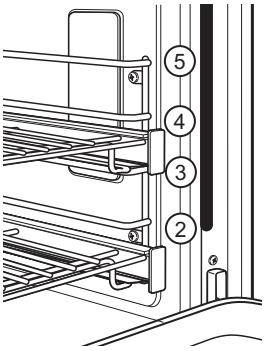
You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.



BROILING GUIDE

Due to the variety of of meats and cuts available, you may select alternate rack positions based on personal preferences of doneness and external searing. For optimal searing, preheat oven for 5-10 minutes.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.



NOTE: In general, higher rack positions yield darker external searing and lower positions yield more doneness.

TYPE OF FOOD	SETTING	RECOMMENDED RACK POSITION(S)LEFT OVEN (48" models only)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)OVEN or RIGHT OVEN (48" models only)
Hamburgers	HIGH	3 or 4	4 or 5
Steaks & Chops	HIGH	3 or 4	4 or 5
Fish	LOW	3 or 4 (1/2 inch thick or less) 2 or 3 (>1/2 inch)	4 or 5 (1/2 inch thick or less) 3 or 4 (>1/2 inch)
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	LOW	2	2 or 3
Boneless chicken breasts	LOW	2	2 or 3
Vegetables	LOW	2 or 3	3 or 4

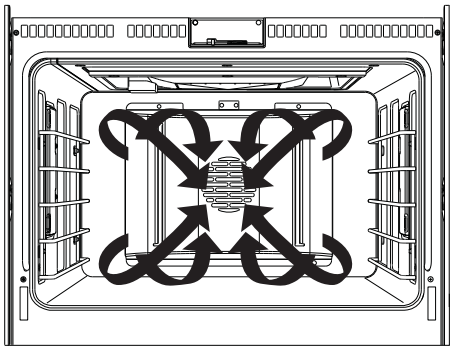
Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

USING THE RANGE

CONVECTION COOKING

These modes utilize Precise Air to enhance cooking evenness, improve browning and/or reduce cooking times.

NOTE: The convection fan shuts off when the oven door is opened.



CONVECTION BAKING

The Convection Bake Multi Rack mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses Precise Air to enhance cooking evenness. Your oven is equipped with Auto Recipe Conversion, so it is not necessary to adjust the temperature when using this mode. Always preheat when using this mode. Cooking times may be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack.

How to Set the Oven for Multi-Rack Convection Baking

To use this mode press the **CONV BAKE** option on the main menu and scroll to the desired temperature and press **START** to turn the oven on.

The oven will now begin to preheat. The temperature display will begin at 100°F.

The preheat tune will sound when the oven is preheated and food can be placed inside the oven.

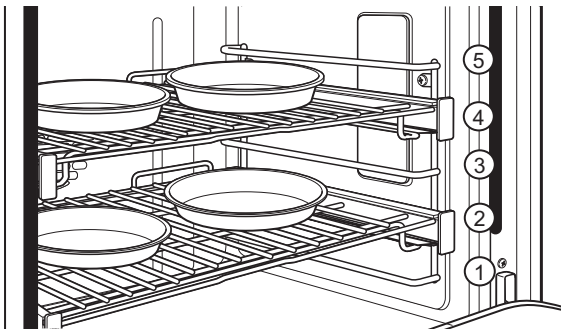
Press oven display button **CANCEL** to turn oven OFF when convection cooking is finished.

Use the temperature probe when a precise internal temperature is important. See the Temperature Probe section for more information.

For best results when baking 4 cake layers, place four pans using racks 2 and 4. Cakes should be centered front to back on both racks.

See the oven racks section for how to use, remove and replace the racks.

FOOD TYPE	RECOMMENDED RACK POSITION(S) LEFT OVEN (48" models only)	RECOMMENDED RACK POSITION(S) OVEN or RIGHT OVEN (48" models only)
Layer cakes on multiple racks	-	2 and 4
Cookies, biscuits, scones, muffins on multiple racks	2 and 3	2 and 4 1, 3, and 5
Pizza on multiple racks	-	2 and 4
Potato products, chicken nuggets, appetizers on multiple racks	2 and 3	2 and 4



Suggested rack positions are intended as general guidelines. Experiment with these positions for specific foods and personal preference.

USING THE RANGE

CONVECTION ROASTING

The Convection Roast mode is intended for roasting vegetables and whole cuts of meat on a single rack. This mode uses Precise Air to improve browning and reduce cooking time. Check food earlier than the suggested recipe time. It is not necessary to preheat when using this mode.

How to Set the Oven for Convection Roasting

To use this mode press the **CONV ROAST** option on the main menu and scroll to the desired temperature and press **START** to turn the oven on.

The oven will now begin to preheat. The temperature display will begin at 100°F.

The preheat tune will sound when the oven is preheated and food can be placed inside the oven.

Press oven display button **CANCEL** to turn oven OFF when convection cooking is finished.

Use the temperature probe when a precise internal temperature is important. See the Temperature Probe section for more information.

See the Oven Racks section for how to use, remove and replace the racks.

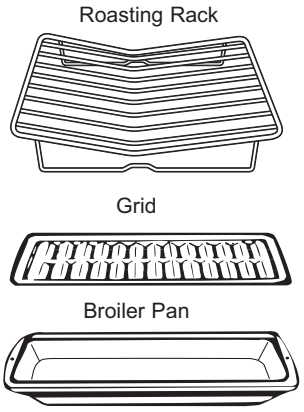
FOOD TYPE	RECOMMENDED RACK POSITION(S) LEFT OVEN (48" models only)	RECOMMENDED RACK POSITION(S) OVEN or RIGHT OVEN (48" models only)
Roasts	2	2 or 3
Whole Chicken	2	2 or 3
Whole turkey	-	1 or 2
Turkey breast	-	2
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a single rack	2	2 or 3
Vegetables	2 or 3	3

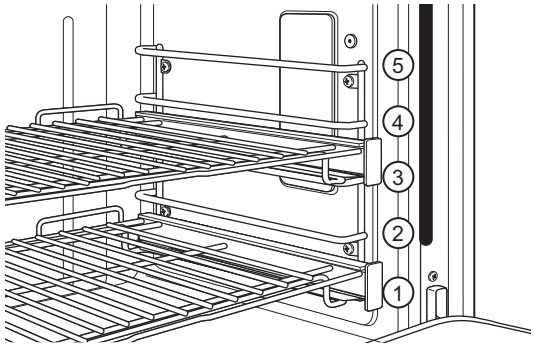
Suggested rack positions are intended as general guidelines. Experiment with these positions for specific foods and personal preference.

Convection Roasting Tips

Use the broiler pan, grid and the roasting rack for best results when roasting large cuts of meat. Use the broiler pan when roasting vegetables. Use the broiler pan and grid when roasting small cuts of meats.

To assemble, place the grid on the broiler pan and put the roasting rack over them.





USING THE RANGE

CONVECTION BROILING

The Convection Broil modes are intended for searing and crisping. Always broil with the oven door closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on the upper rack positions as placing food closer to the broil burner increases smoking, spattering and the possibility of fats igniting.

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil burner when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a lower rack position or by using a lower broil setting.

The Convection Broil modes use the broil heater along with air movement for improved searing and browning. Use Convection Broil High for thinner cuts of meat and/or when you would like to have a seared surface and rare interior. Use the Convection Broil Low for thicker cuts of meat and/or foods that you would liked cooked all the way through. It is not necessary to preheat when using Convection Broil modes; however, preheating for 5-10 minutes is recommended for better searing results.

How to Set the Oven for Convection Broiling

To use this mode press the **CONV BROIL** option on the main menu and scroll to the desired temperature and press **START** to turn the oven on.

The oven will now begin to preheat. The temperature display will begin at 100°F.

The preheat tune will sound when the oven is preheated and food can be placed inside the oven.

Press oven display button **CANCEL** to turn oven OFF when convection cooking is finished.

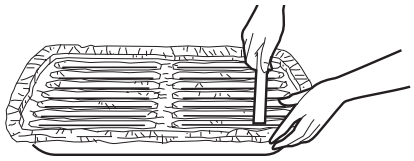
NOTE: Always broil with the door closed.

See the oven racks section for how to use, remove and replace the racks.

NOTE: Broil can not be started if the temperature probe is plugged in. Never leave your probe inside the oven during a broil cycle.

Aluminum Foil

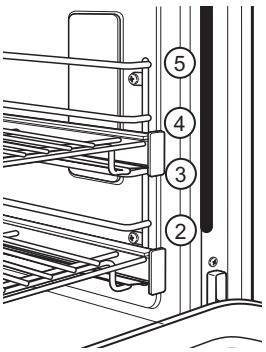
You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.



CONVECTION BROILING GUIDE

Due to the variety of of meats and cuts available, you may select alternate rack positions based on personal preferences of doneness and external searing. For optimal searing, preheat oven for 5-10 minutes.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.



NOTE: In general, higher rack positions yield darker external searing and lower positions yield more doneness.

TYPE OF FOOD	SETTING	RECOMMENDED RACK POSITION(S)LEFT OVEN (48" models only)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)OVEN or RIGHT OVEN (48" models only)
Hamburgers	HIGH	3 or 4	4 or 5
Steaks & Chops	HIGH	3 or 4	4 or 5
Fish	LOW	3 or 4 (1/2 inch thick or less) 2 or 3 (>1/2 inch)	4 or 5 (1/2 inch thick or less) 3 or 4 (>1/2 inch)
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	LOW	2	2 or 3
Boneless chicken breasts	LOW	2	2 or 3
Vegetables	LOW	2 or 3	3 or 4

Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

USING THE RANGE

WARMING

The Warm mode is intended to keep hot foods hot. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use this mode to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal. It is also recommended that food not be kept warm for more than 2 hours.

How to Set the Oven for Warming

1. To use this mode press the **WARM** option on the main menu and press **START** to turn the oven on.
2. When warm is finished, press **CANCEL** to turn the oven off.

PROOFING

Proof mode maintains a warm environment for rising yeast-leavened dough. For best results, cover the dough while proofing and check early to avoid over-proofing.

How to Set the Oven for Proofing

Use rack position 2 or 3 in the oven (right Oven on 48" models). Use rack position 2 in the left oven.

1. To use this mode press the PROOF option on the main menu and press START to turn the oven on. The display will show “PROOF”. **PROOF** mode will not operate when oven is above 125°F. The display will alert the user if the oven is too warm to proof. Allow the oven time to cool.
2. When proofing is finished, press **CANCEL** to turn the oven off.

⚠CAUTION Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

PRECISION COOKING

These modes provide guidance or pre-set cooking algorithms to assist the user in cooking various types of food. The selection you make in the Precision Cooking menu will guide you to input the information required to help cook your food. At the end of estimated cooking time, check the food to see if it is done to your liking. Note that differences in food shape, preparation and preferences for doneness can impact the time required to cook the food.

Some cycles require the food temperature probe supplied with your oven. The target temperature for the probe is automatically set based on selections made for each food. Always check foods using a secondary food thermometer as probe placement can impact the measured temperature. See the Temperature Probe section for more information.

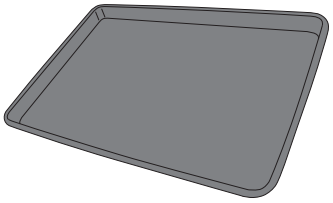
USING THE RANGE

AIR FRY COOKING GUIDE

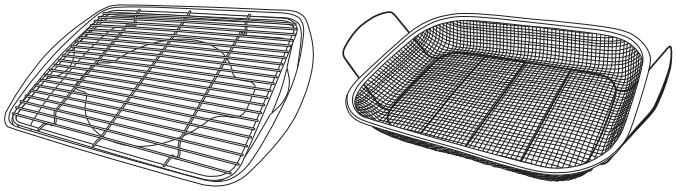
Air Fry is a special, no-preheat, cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select **Air Fry**, then input the desired set temperature and press **Start**. The temperature can be set between 300°F and 500°F.

Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

General Tips for Air Fry Mode

- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used without preheating.
- Foods may cook faster than expected if the oven is already hot when food is placed in the oven.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.
- Always check internal food temperature to confirm minimum safe temperatures have been reached. Minimum safe food temperatures can be found on packages and at **IsItDoneYet.gov.**

FOOD TYPE	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	RECOMMENDED SET TEMPERATURES (F°)	RECOMMENDED COOK TIME (MIN)	NOTES
Fresh boneless fish or poultry pieces, breaded such as nuggets, tenders, fillets	3 for Oven or Right Oven 2 for Left Oven (48" Range only)	375-400	15-30	User lower set temperatures for larger pieces. Use shiny cookware.
Fresh bone in chicken wings	3 for Oven or Right Oven 2 for Left Oven (48" Range only)	375-400	25-40	Salt wings or coat in a dry rub, if using sauce apply after cooking or toward the end of cooking
Fresh bone in chicken drumsticks or thighs	3 for Oven or Right Oven 2 for Left Oven (48" Range only)	375-400	30-55	User lower set temperatures for larger pieces.
Fresh French fries, thin (< ½ inch)	3 for Oven or Right Oven 2 for Left Oven (48" Range only)	400-425	15-30	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Fresh French fries, thick (> ½ inch)	3 for Oven or Right Oven 2 for Left Oven (48" Range only)	375-400	20-35	Parchment paper is recommended when preparing fresh French fries. For crispier fries, toss fries in corn starch or rice flour before cooking.
Frozen packaged foods	3 for Oven or Right Oven 2 for Left Oven (48" Range only)	Use traditional oven(not Air Fry) cooking instructions as a guideline for set temperature and cook time. Additional cook time beyond recommended package time may be required for some foods. If oven is hot when starting, food may cook faster than the minimum package time.		

USING THE RANGE

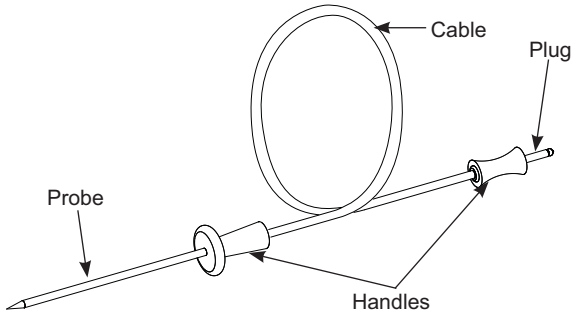
TEMPERATURE PROBE

⚠WARNING Consuming undercooked food can result in foodborne illness. Use probe according to the following instructions to ensure all portions of the food reach minimum safe cooking temperatures. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA.

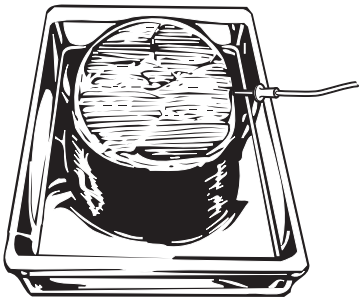
Proper Probe Placement

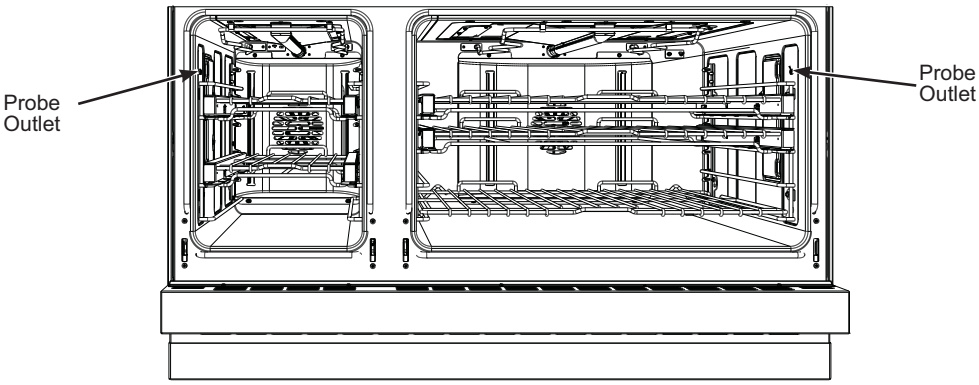
After preparing the meat and placing it on the cooking pan follow these instructions for proper probe placement.

- Insert the probe into the food, so that the tip of the probe will rest in the center of the thickest part of the food. For best performance the probe should be fully inserted into the food. If the probe is not located properly, it may not accurately measure the temperature of the coolest portion of the food. Some foods, particularly small items, are not well suited for cooking with the probe due to their shape or size.
- The probe should not touch bone, fat or gristle.
- For whole poultry insert the probe into the thickest part of the breast.
- For boneless roasts, insert the probe into the center of the roast.
- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.
- For casseroles or dishes such as meatloaf, insert the probe into the center of the dish.
- For fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.



The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the Probe Outlet in the oven.





USING THE RANGE

TEMPERATURE PROBE (Cont.)

Probe Usage

To use the probe without preheating:

1. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
2. Place the food in the oven and connect the probe into the probe outlet in the oven.
3. Select the desired cooking mode and temperature. Before pressing start, press the **Probe** icon at the bottom left of the screen. The probe setting screen will be displayed. Enter the desired internal food temperature and press **Start**. The probe temperature can be set between 100°F and 200°F.

To use the probe with preheating:

1. Press the desired cook mode (**Traditional Bake, Convection Bake**, or **Convection Roast)** pad and enter the desired cooking temperature.
2. Insert the probe into the food (see Proper Probe Placement).
3. Once the oven is preheated, place the food in the oven and connect the probe to the probe outlet, making sure it is fully inserted. Use caution, the oven walls and probe outlet are hot.
4. The oven will detect that the probe has been inserted, and the probe setting screen will be displayed. Enter the desired internal food temperature and press **Start**. The probe temperature can be set between 100°F and 200°F.

Probe Care Guidelines

- Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe input jack.
- Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet.
- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting the probe.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave the probe inside the oven during a self or steam clean cycle.
- Do not store the probe in the oven.

OVEN COOKING GUIDE

OVEN COOKWARE GUIDELINES

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper, and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven reducing temperature by 25°F next time.

Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.

Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.

Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.

Keep cookware clean to promote even heating.

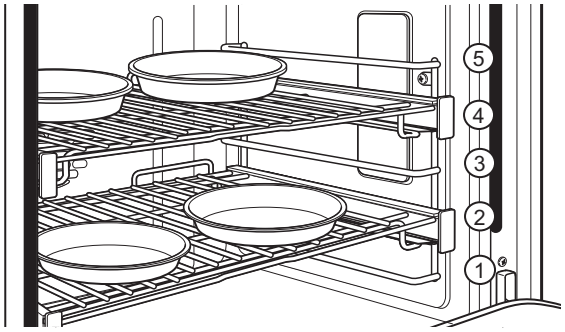
Stoneware heats slowly and retains heat well. It is recommended to preheat this type of cookware if possible. Additional cook time may be required.

Cookware used in broil modes must be broil safe.

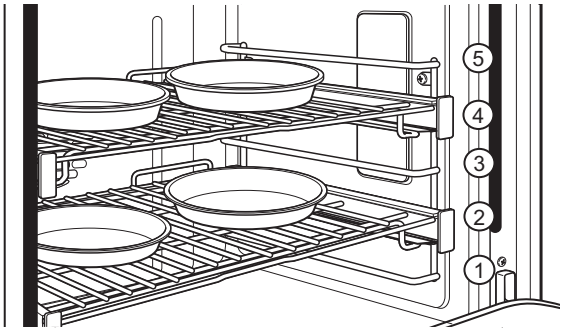
FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S) LEFT OVEN (48" models only)	RECOMMENDED RACK POSITION(S) OVEN or RIGHT OVEN (48" models only)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods				
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	2	2 or 3	Use shiny cookware.
Layer cakes on Multiple Racks*	Bake Convection Bake	-	2 and 4	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	1	1	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	2	2 or 3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Multi	2 and 3	2 and 4 1, 3, and 5	Ensure adequate airflow.
Yeast Breads	Proof	1 or 2	2 or 3	Cover dough loosely.
	Bake	2	2 or 3	

Continued on next page

*For best results when baking 4 cake layers, place four pans using racks 2 and 4. Stagger the pans so that one pan is not directly above another as shown.



Rack positions for baking 4 cake layers at a time



Rack positions for convection baking 4 cake layers at a time. Center the pans on the racks as shown.

OVEN COOKING GUIDE

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S) LEFT OVEN (48" models only)	RECOMMENDED RACK POSITION(S) OVEN or RIGHT OVEN (48" models only)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Beef & Pork				
Hamburgers	Broil High Convection Broil High	3 or 4	4 or 5	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Steaks & Chops	Broil High Convection Broil High	3 or 4	4 or 5	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Roasts	Bake Convection Roast	2	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Casseroles	Bake	2 or 3	2 or 3	
Fish	Broil Low Convection Broil Low	3 or 4 (1/2 inch thick or less) 2 or 3 (>1/2 inch)	4 or 5 (1/2 inch thick or less) 3 or 4 (>1/2 inch)	Move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. For best performance center food below the broil heater.
Frozen Convenience Foods				
Pizza on a Single Rack	Bake	2	2 or 3	Do not preheat.
Pizza on Multiple Racks	Convection Bake Multi	-	2 and 4	Stagger pizzas left to right, do not place directly over each other.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake Convection Roast	2	2 or 3	Do not preheat. Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.
Potato products, chicken nuggets, appetizers on Multiple Racks	Convection Bake Multi	2 and 3	2 and 4	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.
Poultry				
Whole chicken	Bake Convection Roast	2	2 or 3	Use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Low Convection Broil Low Bake	2	2 or 3	If breaded or coated in sauce avoid Broil High modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil heater.
Boneless chicken breasts	Broil Low Convection Broil Low Bake	2	2 or 3	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling. For best performance when broiling, center food below the broil element or burner.
Whole turkey	Bake Convection Roast	-	1 or 2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake Convection Roast	-	2	Use a low sided pan such as a broil pan.
Vegetables	Bake Convection Roast Broil Low Convection Broil Low	2 or 3	3	Use dark cookware for more browning/crisping; use shiny cookware for less browning.

Cook food thoroughly to help protect against food borne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.

CARE AND CLEANING

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range

CONTROL PANEL

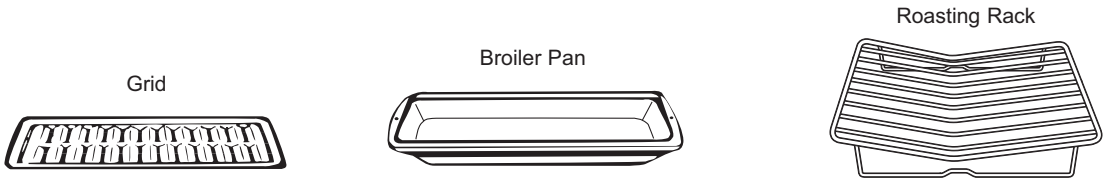
It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel because they will damage the finish.

BROILER PAN, GRID AND ROASTING RACK

⚠CAUTION Do not clean the broiler pan, grid or roasting rack in a self-cleaning oven.

The broiler pan, grid and roasting rack are all dishwasher safe. However, baked on foods may require washing by hand with a commercial oven cleaner or abrasive detergent.

Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the oven. Always properly dispose of excess grease.



CARE AND CLEANING

OVEN EXTERIOR

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

If stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results. Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Painted Surface

Painted surfaces may include the door and trim around the control panel. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution. Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

Stainless Steel

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface. To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface. Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend™ Soft Cleanser will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge. To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Consumer Support section for further information.

OVEN INTERIOR

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using Steam Clean mode. Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. Let hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners (unless certified for self-cleaning ovens), strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. Clean with a mild soap and water, or vinegar and water solution. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature.

Steam Clean Mode

Steam clean is intended to clean small spills using water and a lower cleaning temperature than Self-Clean.

To use the Steam Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven.
3. Pour one cup of water onto the bottom of the oven.
4. Close the door.

Do not open the door during the 30 minute Steam Clean cycle. At the end of the Steam Clean cycle, soak up the remaining water, and wipe the moisture-softened soil from the oven walls and door.

STEAM CLEANING OVEN

How to Set the Oven for Steam Cleaning

1. Select **CLEAN** on the main menu, then select **STEAM CLEAN**.

   The control automatically defaults to the recommended clean cycle time.
2. Press oven display button **START** to start the STEAM **CLEAN** cycle.

   To interrupt a steam clean cycle, press oven display button **CANCEL.**

CARE AND CLEANING

SELF-CLEANING OVEN

Safety

The self-clean oven feature is designed to make cleaning the inside of the oven easy by using very high temperatures to burn away food spills.

⚠WARNING Wipe up excess grease and other food spills with a damp cloth. Excessive food soils can ignite leading to smoke and heat damage.

- Do not clean the oven seals, damage can occur.
- Remove cookware, broiler pan, grid, probe and any aluminum foil from the oven.
- Make sure the oven light lens and lens frame are in place.
- Do not use commercial oven cleaners, abrasives or oven protectors in or near the self-cleaning oven.
- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan/hood during the self-clean cycle.
- Clean soil from around the frame and from around the oven door, outside the oven seals. These areas must be cleaned by hand.
- The oven racks may be left in the oven during the self-clean cycle.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

NOTE: If a surface burner is turned on after the self-clean cycle has begun, it will cancel the oven self-clean cycle.

NOTE: Self-Clean will not work if the temperature probe is plugged in.

How to Set the Oven for Self-Cleaning

1. Turn off all surface burners. (The **CLEAN** cycle will not start until all surface burners have been turned off.)
2. Close the door.
3. Select the **More** option, then select **Self Clean**.
4. The control automatically defaults to the recommended clean cycle time of 3 hours. The clean time may be adjusted to any time between 3, 4 or 5 hours. The display will show the actual time remaining.
5. Press oven display button **START** to start the **SELF-CLEAN** cycle.

   The 🔒 symbol will flash as the oven door is locked. It will not be possible to open the oven door during the clean cycle.
6. After the clean cycle is complete and the oven has cooled, the 🔒 will turn off.

   To interrupt a self-clean cycle, press oven display button **CANCEL**. When the oven has cooled to a safe temperature, the 🔒 symbol will turn off indicating the door may be opened.

   An interrupted clean cycle cannot be restarted until after the oven is cool enough for the door to unlock.

After a Self Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with warm sudsy water and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

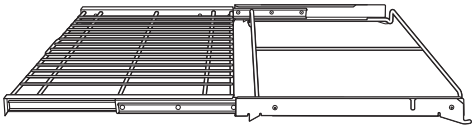
CARE AND CLEANING

OVEN RACKS

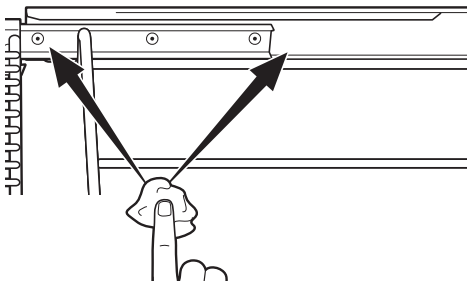
NOTE: The racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

Periodically, the oven racks may need to be lubricated using the Graphite Lubrication shipped with your range. To order additional Graphite Lubrication, call our National Parts Center at 800.626.2002 and reference WB02T10303.

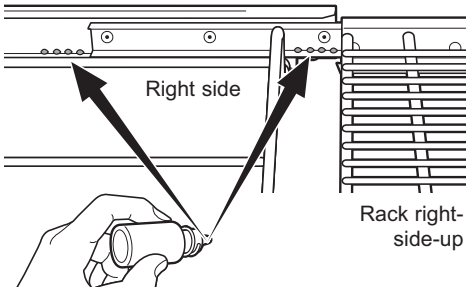
1. Remove rack from the oven. See the Full Extension Oven Racks section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



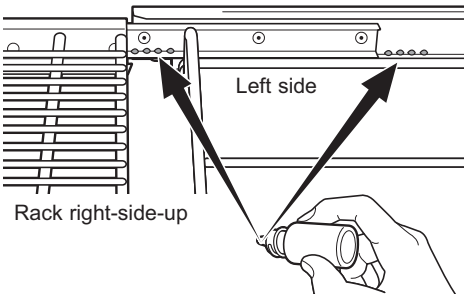
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. **NOTE:** Any graphite lubricant wiped away must be replaced.



4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.



5. Repeat for the right slide mechanism of the rack.



6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See the Full Extension Oven Racks section.
9. Repeat above steps for each rack.

NOTE: Do not use a cooking spray or other lubricant sprays on the slides.

TEMPERATURE PROBE

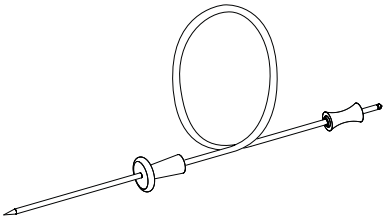
Allow the temperature probe to cool before cleaning.

The probe should be cleaned with soap and water by hand.

Do not immerse the temperature probe in water.

Do not store the temperature probe in the oven.

Do not clean the temperature probe in the self-cleaning oven.



OVEN BOTTOM

The oven bottom has a porcelain enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers. A smaller sheet of foil or sheet tray may be used to catch a spillover by placing it on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods that are highly acidic. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up immediately.

Never fully cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove soap before self-cleaning.

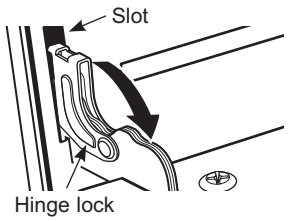
CARE AND CLEANING

LIFT-OFF SOFT-CLOSE OVEN DOOR

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.
Do not lift the door by the handle.

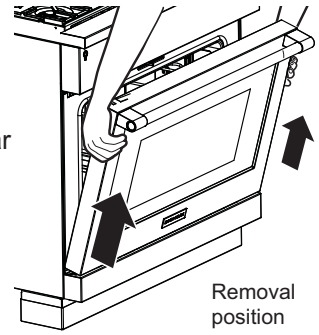
To remove the door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.



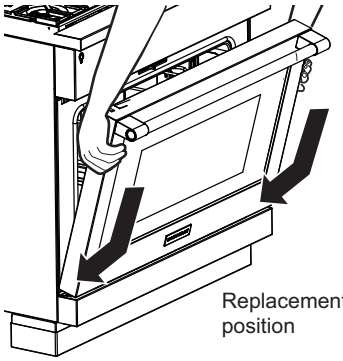
Pull hinge locks down to unlock

3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, (approximately 15 degrees from closed) and lift it up and out until the hinge arm is clear of the slot.

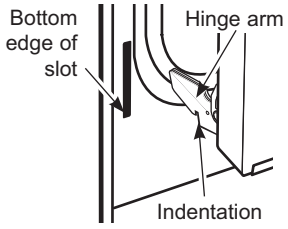


To replace the door:

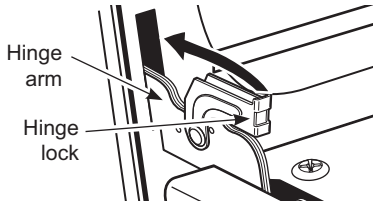
1. Firmly grasp both sides of the door at the top.



2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.



Push hinge locks up to lock

4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.

CLEANING THE OVEN DOOR

Cleaning the Door Interior

Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door .

Wipe dish soap over any baked-on spatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.

The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad. Do not rub or clean the door gasket - it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the Door Exterior

If a stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results. Do not use this method on any other surface.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface. To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface. To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Consumer Support section for further information.

CARE AND CLEANING

OVEN LIGHTS

⚠WARNING SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠CAUTION BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

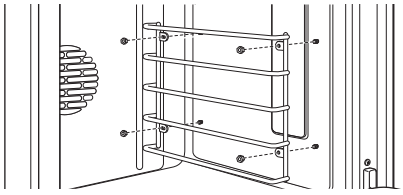
Each oven is equipped with halogen light columns located on the side walls of the oven. The lights come on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.

Each light assembly consists of a removable light cover with two locking clips and a light compartment with three halogen bulbs.

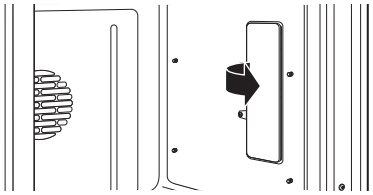
Be sure to let the light cover and bulb cool completely. For your safety, do not touch a hot bulb with bare hands or a damp cloth.

To remove:

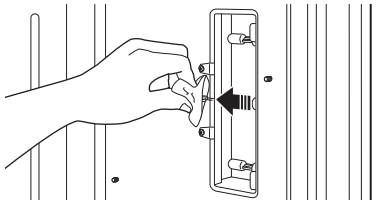
1. Remove the racks from the oven. See the Full Extension Oven Racks section.
2. Using a 7/16″ nutdriver, remove the four nuts holding the rack supports to the oven wall.



3. Remove the glass light cover by pulling its back edge out and rolling it toward you. Do not remove any screws.



4. Using gloves or a dry cloth, remove the burned-out light bulb by pulling it straight out.



To replace:



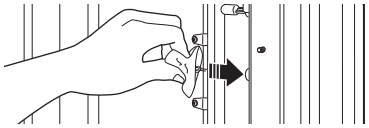
Use a new 120-volt Halogen bulb, with G8 pins, not to exceed 40 watts.

Replacement bulbs may be purchased by calling 800.626.2002. Order Part Number WB25X39610.

NOTE: Higher wattage bulbs will damage your oven.

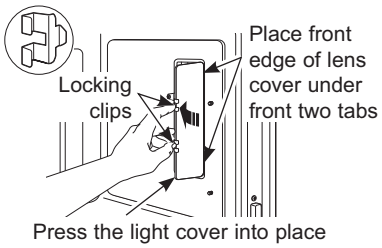
Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from bare fingers may cause hot spots on the glass surface and lead to premature failure of the bulb. If you do touch the glass, clean it with alcohol prior to installation.

1. Push the bulb straight into the receptacle all the way.



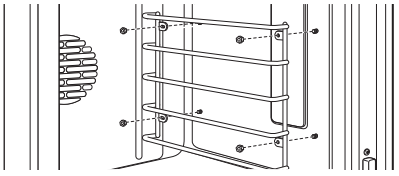
2. Replace the light cover, by placing its front edge under the front two tabs in the light compartment. Roll the back edge into place, making sure that it is firmly seated.

   NOTE: If the locking clips fell from the glass lens cover, hold them on the cover, in the correct position, while replacing the cover on the light compartment.



   The light cover must be in place when using the oven.

3. Reinstall the rack support. Be sure to orient the support so that the top tabs for the nuts are closest to the top of the oven. Lightly secure with the four nuts removed earlier, but do not over-tighten or the enamel could be chipped.



4. Replace the racks. See the Full Extension Oven Racks section.
5. Reconnect electrical power to the oven.

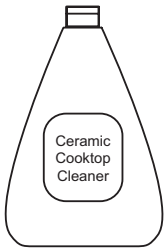
CARE AND CLEANING

CLEANING THE GLASS COOKTOP

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Regular use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the bottle of ceramic cooktop cleaner well. Apply a few drops of a ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

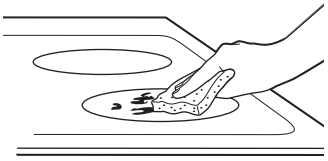


Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

BURNED-ON RESIDUE

NOTE: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

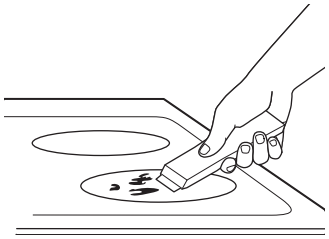
1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



Use a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

HEAVY, BURNED-ON RESIDUE

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of a ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a non-scratch cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with a ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under “Assistance / Accessories” section.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

CARE AND CLEANING

METAL MARKS AND SCRATCHES

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

   These marks are removable using a ceramic cooktop cleaner with a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

NOTE: Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.

DAMAGE FROM SUGARY SPILLS AND MELTED PLASTIC

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface**. Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
   a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
   b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don’t use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

ACCESSORIES

Looking For Something More?

Monogram™ offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for website information.
The following products and more are available*:*

Parts

Sous Vide Kit
Stainless Steel Cleaner and Polisher

TROUBLESHOOTING TIPS

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

OVEN AND DISPLAY

Problem	Possible Cause
Oven Will Not Work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. The oven controls are not properly set. The oven controls are set for cleaning. If necessary, allow the oven to cool; then open the door.
Oven Light(s) Do Not Work	The light bulb is defective. Replace the bulb. The oven lights do not come on during self-cleaning. The oven is set for Proof mode. The lights cycle on and off as necessary to maintain Proof temperature. Review the Oven Light Auto Off setting that can be found in the Using the Range Settings section.
Food Does Not Bake Or Roast Properly	The oven controls are improperly set. See the Baking or Roasting section. Oven not preheated for a long enough time; wait for the oven to signal preheat. Incorrect cookware or cookware of improper size being used. See Baking Tips. Racks in the wrong position. See the Baking or Roasting section. Use a foil tent to slow down browning during roasting. Oven thermostat needs adjustment. See the Oven Thermostat Adjustment section.
Food Does Not Broil Properly	This model is designed for closed door broiling only. Close the door. Always broil with the door closed. The oven controls are not set at BROIL. See the Broiling section. The probe is plugged into the outlet in the oven. Remove the probe from the oven. Improper rack position being used. Cookware is not suited for broiling. Use the broiling pan and grid that came with your oven. Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.
Cracking Or Popping Sound	This is normal. This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.
Oven Temperature Too Hot Or Too Cold	Oven thermostat needs adjustment. See the Oven Thermostat Adjustment section.
F- And A Number Flash In The Display	The oven has a function error code. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. Disconnect all power to the oven for 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display Goes Blank	The display is blank when the oven or timer is not in use. A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker.
“Probe” Appears In The Display	This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe. Enter a probe temperature
Steam From The Vent	When using the convection mode, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.
Power Outage	If the oven was in use during a power outage or surge, the oven must be reset.
Burning Or Oily Odor Emitting From The Vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.
Strong Odor	This is temporary. An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.
Fan Noise	A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may turn on. This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off. The convection fan may cycle on and off until the function is over or the door is opened.
Convection Fan Not On All The Time	The convection fan (depending on the function you are using) may cycle on and off until the function is over or the door is opened for optimized performance. This is normal. In addition, the convection fan may cycle in the clockwise and counter clockwise direction until the function is over or the door is opened.
Condensation Or Fogging On The Inner Door Glass	Condensation or fogging on the inside of the oven door glass is normal during the preheating of the oven and will evaporate usually by the end of the preheating cycle.

TROUBLESHOOTING TIPS

Problem	Possible Cause
Oven Will Not Self Clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation. Allow the oven to cool below the locking temperature and reset the controls. The controls are not properly set. See the Self-Cleaning Oven section.
Oven Not Clean After A Clean Cycle	The oven was heavily soiled. Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again. Oven is connected to a 208V electrical supply. Set your cleaning time for 5 hours. The oven controls are not properly set. See the Self-Cleaning Oven section.
Oven Racks Are Difficult To Slide	The racks were cleaned in the self-clean cycle and now need periodic lubrication. Do not spray with a cooking spray or other lubricant sprays. See Full Extension Oven Racks in the Care and Cleaning section.
Timer Does Not Work	The timer cannot be used while the oven is self-cleaning.

HESTAN CUE® PAN

Problem	Possible Cause	What To Do
Pan won't pair or activate when tapping handle	Tapping force is too light.	Double tap the pan with firm taps (or knock) on the black plastic endcap.
	Battery in pan is low or dead.	Replace AAA battery, installing with positive end out of handle.
	Using different pan hardware.	Check that your pan has a black endcap that unscrews from the end of the handle. Pans with an oval module reading "Hestan Cue®" will not work.
Experiencing performance or minor technical issues including seeing 20°F or 100°F as set temperature	Old software.	Connect your unit to the SmartHQ™ mobile app and update unit software.
The unit cancelled my precision cooking mode	Battery in device is low or dead.	Replace AAA battery in pan.
	Outdated software.	Connect your unit to the SmartHQ™ mobile app and update unit software.
	Your precision cooking device has gone out of range.	This could indicate a problem with the device. If the problem persists, please contact the device manufacturer.
	Your precision cooking device had a computation malfunction.	
	The unit lost communication with your precision cooking device.	This could indicate a problem with the device or the unit. If the problem persists, please contact the device or unit manufacturer.
Unable to reach set temperature in Precision Cooking mode	Boiling water or cooking liquid based foods at high temperatures will result in temperature stalls close to the set temperature.	Use temperature settings for pan frying, sautéing, and searing when using Hestan Cue® cookware.
Hestan Cue® cookware battery life does not last as long as expected	Pan is sensing slight vibrations when not in use.	Turn the black plastic endcap of handle one half rotation to disconnect power.

TROUBLESHOOTING TIPS

COOKTOP

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans that are recommended for induction, have flat bottoms and match the size of the surface element.
Surface elements do not work properly	Cooktop controls improperly set.	Check to be sure the correct control is set for the surface element you are using.
Power arc ON indicator blinking	Wrong pan type.	Use a magnet to check that cookware is induction compatible.
	Pan is too small.	Blinking “ON” indicator — pan size is below the minimum size for the element. See the Using the correct size cookware section.
	Pan not positioned correctly.	Center the pan in the cooking ring.
	+, -, or control lock pads have been touched before an element is turned on.	See the Operating the Cooking Elements section.
Scratches on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	Use recommended cleaning procedures. See the Cleaning the glass cooktop section.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Cleaning the glass cooktop section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass surface – potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
Pan detection/sizing not working properly	Improper cookware being used.	Use a flat induction capable pan that meets the minimum size for the element being used. See the Using The Correct Size Cookware section.
	Pan is improperly placed.	Make sure the pan is centered on the corresponding surface element.
	Cooktop control improperly set.	Check to see that the control is set properly.
Noise	Sounds you may hear: Buzzing, whistling and humming.	These sounds are normal. See Cooking Noise section.
Unresponsive keypad	Keypad is dirty.	Clean the keypad.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Object, such as utensil or debris, is on the control interface.	Remove object from control interface.
	Liquid is on the control interface.	Wipe control interface to remove liquid.

MONOGRAM™ LIMITED WARRANTY

Monogram.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care technician. To schedule service online, visit us at **Bodewell.com/schedule-repair-service,** or call **833-4BODEWELL.** In Mexico and Central America: **monogram.com.mx**

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a Monogram™ Factory Service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps Monogram™ improve its products by providing Monogram™ with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to Monogram™, please advise your technician NOT to submit the data to Monogram™ at the time of service.

For the period of	Monogram™ Appliances will replace
Limited two-year warranty	For two years from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace any part of the appliance that fails because of a manufacturing defect.
Limited lifetime warranty	For the lifetime of the gray porcelain enamel oven racks, we will provide, free of charge, replacement racks if they fail in normal household use. You pay for the service trip to your home and all service labor charges.

What Monogram™ will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Discoloration of the griddle plate or oven racks.
- Chipping of porcelain enamel grates or oven racks.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage after delivery.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, used for other than the intended purpose, or used commercially.
- Improper installation, delivery or maintenance.
  If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, gas, exhausting and other connecting facilities as described in the Installation Instructions provided with the product.
- Product not accessible to provide required service.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES
Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by an Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Service location. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, *a* **Haier** *company*
Louisville KY,40225

Warrantor in México: Controladora Mabe SA de CV C.P. / Mexico City, 11000

In Canada (including the province of Québec): This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada including Québec for home use within Canada including Québec. If the product is located in an area where service by a Monogram Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Monogram Service location.

Some provinces including Québec do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province including Québec. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.

For Québec consumers only - Notice on the warranty of availability of spare parts, repair services and information necessary for repair or maintenance (s. 39 of the Consumer Protection Act): Please be advised that MC Commercial Inc. ("MC Commercial") does not guarantee, within the meaning of section 39 of the Consumer Protection Act, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act, CQLR, c P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

Please note that MC Commercial Inc. continues to offer the manufacturer's limited warranty as stated in the Owner's Manual or Quick Guide, and that this limited warranty is distinct from the statutory warranty of availability provided for under section 39 of the Consumer Protection Act.

Warrantor: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.



MONOGRAM

49-2001169 Rev. 6
10-26

© 2026 GE Appliances, a Haier company

MONOGRAM™

MANUEL D'UTILISATION

Cuisinières à induction professionnelles de 76 cm (30 po) et 91 cm (36 po)

FRANÇAIS

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE 2

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR 3

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4

UTILISANT LA CUISINIÈRE **9**

Connexion de votre four compatible Wi-Fi 9
Fonctions de la cuisinière et de la table de cuisson 10
L'éclairage d'accentuation 10
Fonctions de la table de cuisson 11
Fonctionnement des éléments de cuisson 12
Extinction d'un ou de plusieurs brûleurs 12
Sélection des réglages de la table de cuisson 13
Comment synchroniser les éléments de gauche 13
Partage de puissance 14
Verrouillage de la table de cuisson 14
Minuterie de cuisine simple 14
Connectivité Bluetooth® 15
Cuisson de précision 16
Témoin lumineux de surface chaude 17
Détection de l'enlèvement d'une casserole 17
Réglages personnalisés de la table de cuisson 18
Fonctionnement de la cuisson à induction 19
Batterie de cuisine « bruyante » 19
Choix de la bonne batterie de cuisine à utiliser 20
Plaque chauffante 22
Caractéristiques de votre four 23
Commandes du four 24
Paramètres 25
Wi-Fi et contrôle à distance 25
Évents du four 26
Papier d'aluminium et doublures de four 26
Grilles du four 27
Modes du four 28
Cuisson au fourl 29
Réglage de la température 29
Cuisson au grill 30
Cuisson par convection 31
Tenue au chaud 34
Fermentation 34
Cuisson de précision 34
Guide de cuisson pour la friture à air chaud 35
Sonde de température 36
Guide de cuisson au four 38
Conseils sur les récipients de cuisson au four 38

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 40

ACCESSOIRES 47

TRUCS DE DÉPANNAGE 48

GARANTIE LIMITÉE 51

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE MODÈLE

NUMÉROS DE MODÈLES

ZHP304, ZHP365

ÉCRIVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

Vous les trouverez en dessous du panneau de commande sur une étiquette visible lorsque la porte du four est ouverte.

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou dans tous vos appels de service relatifs à votre appareil.

Veuillez écrire ces numéros ici :

Numéro du modèle

Numéro de série

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

Aux États-Unis – Visitez-nous à **monogram.com** ou composez le 800.444.1845

Au Canada – Visitez-nous à **monogram.ca** ou composez le 888.880.3030

Trouvez des renseignements pour les propriétaires sur notre site Web :

- **Information**
- **Enregistrez l'appareil**
- **Planifiez un service**
- **Achetez des pièces, accessoires ou garanties prolongées**
- **Connectez votre appareil –** 800.220.6899

Si vous n'êtes pas satisfait du service, contactez-nous sur notre site Web en incluant tous les détails ainsi que votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis - General Manager, Customer Relations | Monogram | Appliance Park | Louisville, KY 40225

Au Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

monogram.com

monogram.ca



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et ainsi perdre la vie.**
- **Posez la ferrure antibasculement sur le mur ou le plancher.**
- **Remettez la cuisinière en place en la glissant de façon que son pied s'insère dans la ferrure antibasculement.**
- **Insérez le pied de nouveau si vous déplacez la cuisinière.**
- **L'omission d'observer ces consignes peut occasionner la mort ou des brûlures graves aux enfants ou aux adultes.**

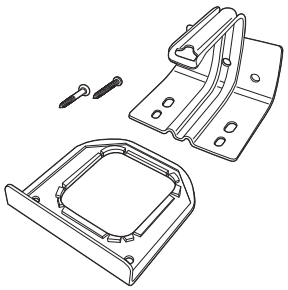
Afin de réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être correctement fixée par une ferrure antibasculement. Consultez les instructions d'installation livrées avec la ferrure pour l'information détaillée avant de tenter l'installation.

Pour les cuisinières à induction professionnelles

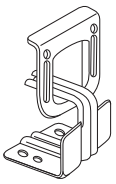
Pour vérifier si la ferrure est installée et engagée correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement arrière est engagé dans la ferrure. Sur certains modèles, on peut enlever le coup-de-pied pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, glissez la cuisinière vers l'avant, assurez-vous que la ferrure antibasculement est solidement fixée au plancher ou au mur, puis repoussez la cuisinière de façon à engager le pied de nivellement sous la ferrure antibasculement.

Si la cuisinière est éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement fixée par la ferrure antibasculement.

N'enlevez jamais totalement les pieds de nivellement sinon la cuisinière ne sera pas fixée par la ferrure antibasculement correctement.



Trousse de ferrure antibasculement incluse



Vue arrière

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT Veuillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet électroménager uniquement aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel du propriétaire.
- L'installation et la mise à la terre doivent être réalisées par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien ou réparation doit être réalisé par un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, débranchez la cuisinière ou coupez l'alimentation électrique au panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en désarmant le disjoncteur.
- N'utilisez pas la partie d'une électroménager sur laquelle l'élément chauffant développe un point incandescent ou démontre des signes de bris. Un point incandescent de l'élément indique que l'élément peut être défectueux et représente un risque possible de brûlures, d'incendie et d'électrocution. Éteignez immédiatement l'appareil et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- Assurez-vous de retirer tout le matériel d'emballage de la cuisinière avant d'allumer celle-ci afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
- Évitez de rayer ou de heurter les portes de verre, les tables de cuisson ou les panneaux de commande. Cela pourrait causer le bris du verre.
- Cela pourrait occasionner une décharge électrique, un incendie ou des blessures.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où cet appareil est en cours d'utilisation. On ne devrait jamais leur permettre de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'électroménager que ce soit.
- **⚠ATTENTION** Ne rangez pas les articles qui attirent les enfants dans des armoires au-dessus de l'électroménager, un enfant qui grimpe sur la cuisinière pour atteindre un article peut se blesser gravement.
- N'utilisez jamais cet électroménager pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches car des brûlures de vapeur peuvent survenir au contact des surfaces chaudes si elles sont humides. Ne laissez pas les poignées ou mitaines toucher les brûleurs de surface les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou autre linge de grande taille à la place d'une poignée ou de mitaines.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent s'avérer suffisamment chaudes pour brûler même si elles sont d'une couleur foncée.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas à l'intérieur du four et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec celui-ci; laissez d'abord le four se refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'électroménager peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Parmi les surfaces potentiellement chaudes, mentionnons les brûleurs, les orifices d'air du four, les surfaces près des orifices, les fissures autour de la porte du four, les pièces de garniture métalliques au-dessus de la porte, les dosserets et les surfaces des tablettes en hauteur.
- N'utilisez aucun type de papier aluminium ou de revêtement pour couvrir le fond du four ou n'importe où dans le four, sauf tel que décrit dans le manuel d'utilisation. Les doublures de four peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de choc électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

⚠AVERTISSEMENT GARDEZ LES MATIÈRES INFLAMMABLES À DISTANCE DE LA CUISINIÈRE

L'omission de prendre cette précaution peut causer un incendie ou une blessure corporelle.

- Ne rangez ni n'utilisez des matières inflammables dans un four ou près de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, des poignées ou mitaines, du linge de maison, du revêtement mural, des rideaux, des draperies, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'électroménager. Ces vêtements peuvent prendre feu au contact de surfaces chaudes et causer des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ni d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la table de cuisson peut prendre feu.
- Commande à distance : Vous pouvez configurer cet électroménager de façon à le contrôler à distance à tout moment. Ne rangez pas de matériaux inflammables ou d'objets sensibles à la chaleur à l'intérieur de l'appareil.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES AFIN DE PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes à la position d'arrêt (OFF). Étouffez une casserole en flammes sur un élément de surface en recouvrant la casserole complètement avec un couvercle bien adapté, une tôle à biscuit ou un plateau bien plat. Utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez-le en fermant la porte du four et en mettant le four à la position d'arrêt (OFF) ou en utilisant un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, mettez le four à la position d'arrêt (OFF) et attendez que le feu cesse. Ne forcez pas l'ouverture de la porte. L'introduction d'air frais à des températures d'autonettoyage peut provoquer un jaillissement de flammes dans le four. L'omission d'observer cette mise en garde peut causer des brûlures graves.

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA TABLE DE CUISSON

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance s'ils sont réglés à moyenne ou haute température. Les débordements produisent de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance en cours de friture. L'huile qui chauffe au-delà de son point d'ébullition peut prendre feu et enflammer les armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture lorsque c'est possible afin de surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter un renversement d'huile et l'inflammation, utilisez une quantité d'huile minimale lors d'une friture dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent une grande proportion de glace.
- Utilisez une poêle de taille appropriée — Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grands pour couvrir la surface de l'élément chauffant. Autrement, une partie de l'élément de surface sera directement exposé, posant ainsi un risque d'inflammation des vêtements. Une bonne adaptation de l'ustensile à l'élément de surface améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'allumage de matières inflammables et de débordement, la poignée du récipient de cuisson doit être tournée vers le centre de la table de cuisson sans dépasser les unités voisines.
- Seuls certains types de récipients en verre/céramique, en faïence ou autres ustensiles de cuisson glacés conviennent à l'entretien de la table de cuisson ; d'autres peuvent se briser en raison du changement soudain de température.
- Lorsque vous préparez des aliments flambés en dessous d'une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Ne mettez et ne rangez pas d'objets qui pourraient fondre ou prendre en feu sur la table de cuisson en vitrocéramique, et ce, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Ils pourraient prendre feu si la table de cuisson est activée accidentellement. De plus, la chaleur provenant de la table de cuisson ou de la ventilation du four pourrait avoir le même effet.
- Ne déposez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent chauds.
- Faites attention lors du contact avec la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson conservera la chaleur après l'extinction des commandes.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson endommagée. Advenant le bris de la table de cuisson en vitrocéramique, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient pénétrer dans la table de cuisson et générer un risque de décharge électrique. Contactez sur le champ un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la vitre de la table de cuisson. La table de cuisson est susceptible d'être éraflée par les couteaux, les instruments pointus, les anneaux ou autres bijoux, et les rivets présents sur les vêtements.
- Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en céramique et un tampon de nettoyage anti-rayures pour nettoyer la table de cuisson. Avant de procéder au nettoyage, attendez que la table de cuisson soit refroidie et que le témoin lumineux se soit éteint. Une éponge ou un chiffon humide sur une surface chaude risque de causer des blessures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques dans le cas d'une application sur une surface chaude. Lisez et respectez toutes les instructions et avertissements sur les étiquettes des crèmes de nettoyage. **REMARQUE :** Les dégâts de matières sucrées constituent une exception. Il faut les gratter alors qu'ils sont encore chauds à l'aide de gants de cuisine et d'un grattoir. Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez la section sur le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT PERTURBATION RADIOÉLECTRIQUE

Cet appareil a été testé et il est conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nocives dans une installation domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nocives sur la réception radio ou télévision, ce qui peut être détecté en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

⚠ATTENTION Les personnes qui vivent avec un stimulateur cardiaque ou un appareil médical similaire doivent faire preuve de prudence lorsqu'elles utilisent ou qu'elles se tiennent à proximité d'une table de cuisson en fonction. Le champ électromagnétique peut affecter la bonne marche du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur sur votre situation particulière.

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.

⚠AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. La vapeur ou l'air chauds qui s'échappent peuvent brûler les mains, la figure et/ou les yeux.
- N'utilisez pas la partie d'une électroménager sur laquelle l'élément chauffant développe un point incandescent ou démontre des signes de bris. Un point incandescent de l'élément indique que l'élément peut être défectueux et représente un risque possible de brûlures, d'incendie et d'électrocution. Éteignez immédiatement l'appareil et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- La possibilité de tirer les grilles jusqu'à leur position d'arrêt ou de pleine ouverture est une commodité facilitant le soulèvement des aliments lourds. C'est également une précaution contre les brûlures dues au contact des surfaces chaudes des portes ou des parois du four.
- Ne bloquez pas l'évent du four.
- Ne placez jamais d'ustensiles, de pierres à pizza ou de cuisson, ni tout type de papier ou de doublure sur le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie.
- Attendez que le four soit refroidi pour placer les grilles du four aux emplacements désirés. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, évitez de toucher aux surfaces chaudes et ne laissez pas la mitaine ou le carré de tissu isolants entrer en contact avec l'élément chauffant chaud dans le four.
- Ne laissez des articles tels que du papier, des ustensiles ou des aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais la fonction de grill avec la porte ouverte.
- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtisserie dans le four, suivez les directives du fabricant.
- RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE: Avant de replacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four au fusible principal ou au panneau du disjoncteur. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.
- **⚠ATTENTION** RISQUE DE BRÛLURE: Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT **CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR AUTONETTOYANT**

- Ne touchez pas les surfaces pendant le processus d'autonettoyage. Gardez les enfants à l'écart du four pendant l'autonettoyage. L'omission d'observer ces instructions peut occasionner des brûlures.
- Avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four en métal brillant, tout papier d'aluminium et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four revêtues de porcelaine de couleur foncée peuvent être laissées dans le four. Le non-respect de cette consigne peut endommager ces articles et le four, et présenter un risque de brûlure ou d'incendie.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les souillures alimentaires dans le four. Une quantité excessive de graisse peut s'enflammer et causer des dommages par la fumée.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four (OFF) et coupez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de revêtements de protection pour doubler le four ni de nettoyants pour le four du commerce sauf s'il est certifié que vous pouvez les utiliser dans un four à autonettoyage.
- Ne nettoyez aucun joint de porte. Ces joints sont essentiels pour garantir étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer les joints.
- **IMPORTANT :** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées durant le cycle d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Placez les oiseaux dans une autre pièce, bien ventilée.

MISE AU REBUT ADÉQUATE DE VOTRE ÉLECTROMÉNAGER

Recyclez ou mettez votre électroménager au rebut conformément aux réglementations fédérales et locales. Communiquez avec les autorités locales compétentes pour la mise au rebut écologique de votre électroménager.

Comment retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif de l'emballage

Avec précaution, agrippez un coin de la pellicule protectrice avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'électroménager. N'utilisez pas d'articles coupants pour retirer la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'électroménager pour la première fois.

Pour s'assurer de l'absence de dommages au fini du produit, la meilleure manière de retirer le ruban adhésif sur un électroménager neuf consiste à appliquer un détergent pour lave-vaisselle liquide domestique. Appliquez avec un linge doux et laissez imbiber.

REMARQUE : L'adhésif doit être retiré de toutes les parties. Cela sera impossible s'il est cuit.

REMARQUE : Certaines fonctions de cuisson ne sont pas disponibles même après la connexion Wi-Fi de votre nouveau four à votre réseau sans fil local. Veuillez suivre les instructions sur le panneau de commande du four et de la section Wi-Fi et contrôle à distance de ce guide. Ces instructions vous apprennent comment utiliser les fonctions de l'application SmartHQ™ et mettre à jour le logiciel de votre four.

LISEZ CES INSTRUCTIONS ET RANGEZ-LES SOIGNEUSEMENT

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CONNEXION DE VOTRE CUISINIÈRE COMPATIBLE WI-FI

Votre cuisinière Monogram™ est conçue pour vous procurer une communication bidirectionnelle entre votre électroménager et vos appareils intelligents. De plus, cette cuisinière nécessite une mise à jour logicielle pour activer toutes les fonctionnalités lors de la configuration initiale. En utilisant l'application mobile SmartHQ™, vous pourrez contrôler les fonctions essentielles du four, telles que les réglages de température, les minuteries et les modes de cuisson, à l'aide de votre téléphone ou votre tablette intelligents.* Visitez le site **monogram.com/connect** pour en savoir plus sur les fonctionnalités des appareils connectés.

Pour connecter votre cuisinière au Wi-Fi, suivez les invites sur l'écran avant de votre cuisinière. Pour une expérience optimale, avant de commencer :

- Téléchargez l'application SmartHQ et connectez-vous ou créez un compte.

  REMARQUE: Les nouveaux utilisateurs doivent vérifier leur adresse courriel pour terminer le processus de connexion.

- Ayez le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique à portée de main.

Une fois votre cuisinière connectée, lancez l'application SmartHQ et appuyez sur votre cuisinière pour l'explorer. Appliquez toutes les mises à jour logicielles si vous y êtes invité pour vous assurer que votre cuisinière dispose des dernières fonctionnalités.

Si la procédure de connexion pose problème, veuillez composer le 800.220.6899 et demander de l'assistance concernant la connectivité sans fil.

Reportez-vous à la section « Wi-Fi et contrôle à distance » de ce manuel pour plus de détails sur la déconnexion du réseau sans fil et l'activation de la fonction de démarrage à distance sur votre four.

Notez que toute modification ou remplacement du dispositif de communication à distance de ce four qui n'est pas explicitement approuvé(e) par le fabricant peut annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

*Des appareils Apple ou Android compatibles et un réseau Wi-Fi domestique sont requis.

ÉQUIPEMENT COMMANDÉ À DISTANCE

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement de cet équipement est assujetti aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable; et (2) cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

L'équipement de communication sans fil installé dans cette table de cuisson a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 15 de la réglementation de la FCC. Ces limites sont conçues pour :

(a) assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et émet des fréquences radio qui, en cas d'une installation erronée ou d'une utilisation non-conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation peuvent causer un brouillage nuisible aux communications radio. Il n'y a cependant aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne surviendra pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de pallier ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise d'un circuit qui diffère de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien en radio-télévision pour obtenir de l'aide.

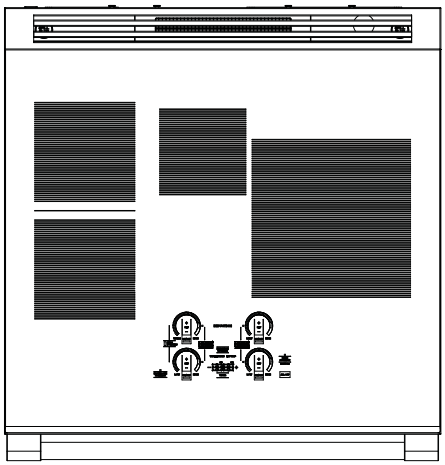
(b) accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Notez que tout changement ou toute modification de l'équipement de communication sans fil qui ne sont pas explicitement approuvés par le fabricant peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

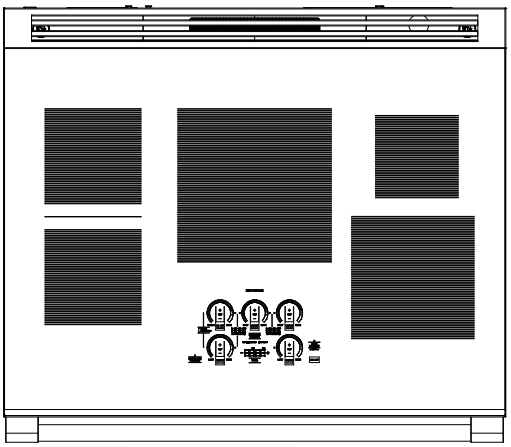
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

FONCTIONS DE LA CUISINIÈRE ET DE LA TABLE DE CUISSON

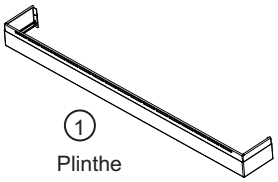
(Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier d'un modèle à l'autre).

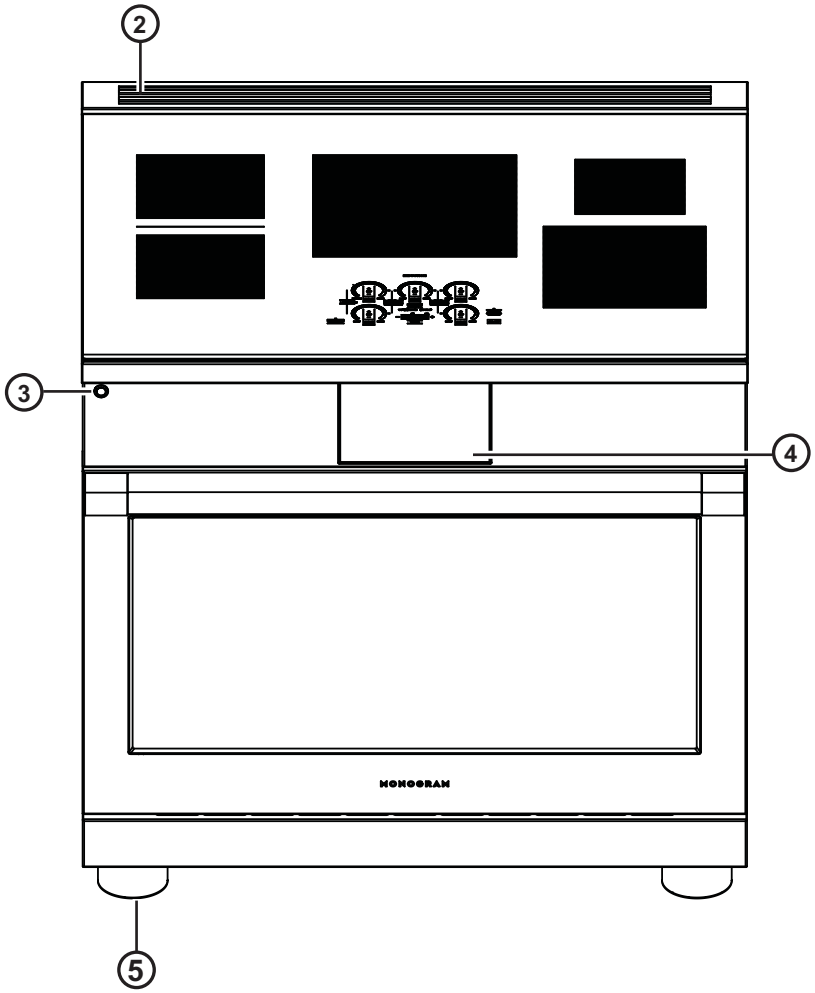


30" Model



36" Model

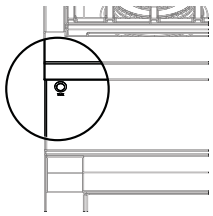




	Index des composants
1	Plinthe
2	Garniture d'évent
3	Commande de l'éclairage d'accentuation
4	Écran de four
5	Système d'équilibrage

COMMANDE DE L'ÉCLAIRAGE D'ACCENTUATION

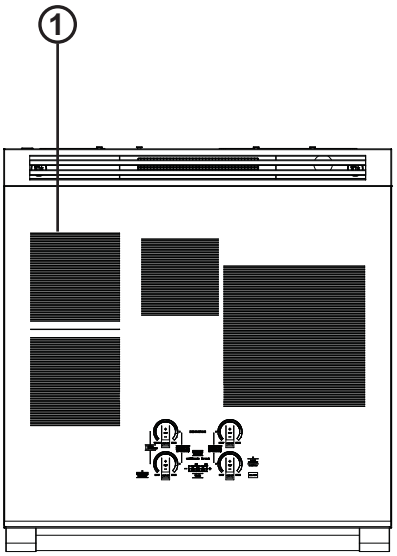
Ce bouton commande l'éclairage d'accentuation DEL au panneau de commande. Les options de couleur du client pour l'éclairage des tâches sont disponibles dans le menu des paramètres et plus encore via l'application SmartHQ™.



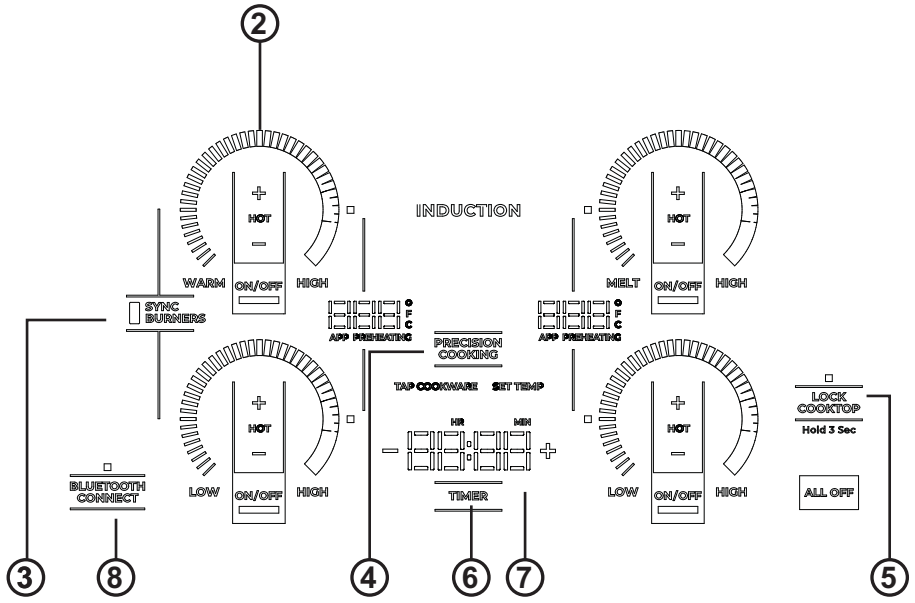
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon le modèle.

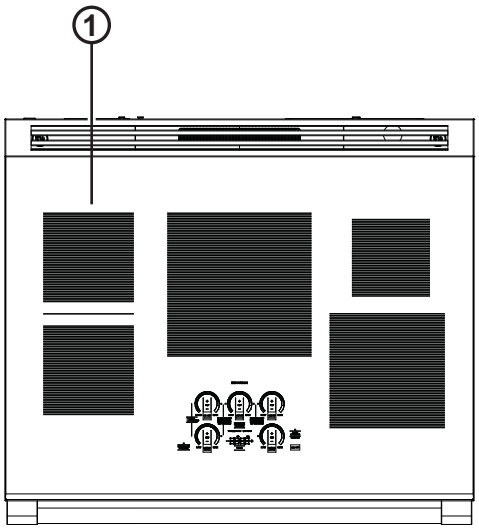
FONCTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



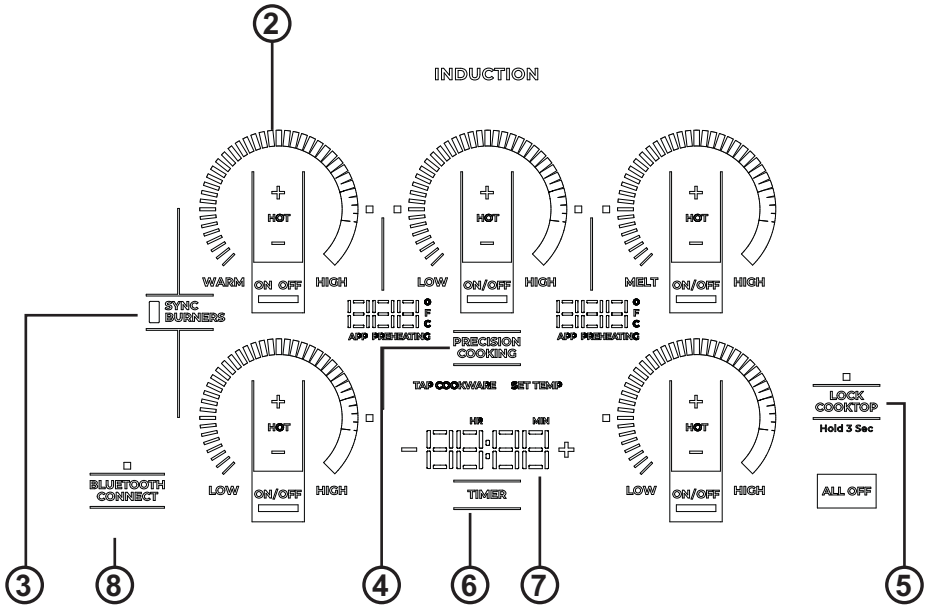
Modèles 30 po



Commandes de l'interface utilisateur



Modèles 36 po



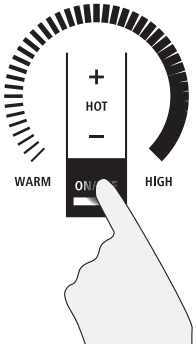
Commandes de l'interface utilisateur

1. Cooking Element(s) (élément(s) de cuisson) : Voir la Figure 13.
2. Power Level Arc (arc du niveau de puissance) : Voir la Figure 13.
3. Sync Burners (synchronisation des brûleurs) : Voir la Figure 14.
4. Precision Cooking (cuisson de précision) : Voir la Figure 17.
5. Lock (verrouillage) : Voir la Figure 15.
6. Timer (minuterie) : Voir la Figure 15.
7. Display (affichage) : Voir la Figure 15.
8. Bluetooth Connect (Appariement Bluetooth®): Voir la Figure 16.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

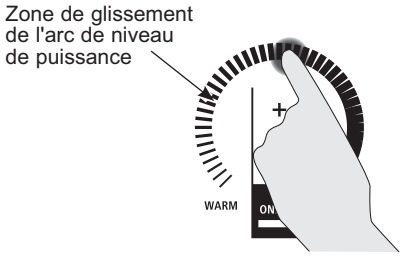
FONCTIONNEMENT DES ÉLÉMENTS DE CUISSON

Mise en marche d'un ou de plusieurs brûleurs : Appuyez sur la touche **On/Off (marche/arrêt)** et maintenez-la enfoncée pendant environ une demie seconde. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous entendrez un son.

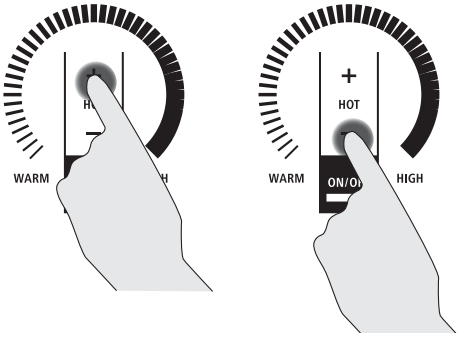


Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de n'importe laquelle des manières suivantes :

1. **<u>Réalisez un glissement sur arc de niveau de puissance</u>** jusqu'au niveau de puissance souhaité.
2. Appuyez sur **n'importe quel endroit** de arc de niveau de puissance, ou;



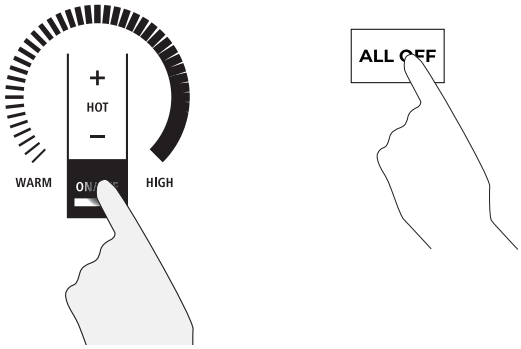
3. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur **+** ou **-**, ou;



4. Raccourci pour le réglage Hi (chaleur élevée) : Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur la touche **+**, ou;
5. Raccourci pour le réglage Low (chaleur basse) : Immédiatement après avoir mis l'appareil en marche, appuyez sur **-**.

EXTINCTION D'UN OU DE PLUSIEURS BRÛLEURS

Appuyez sur la touche **On/Off** pour éteindre un seul brûleur ou sur la touche **All Off** pour les éteindre tous.



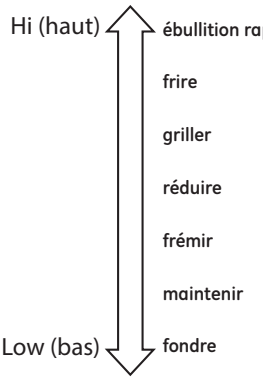
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

SÉLECTION DES RÉGLAGES DE LA TABLE DE CUISSON

Choisissez l'élément/brûleur qui est le plus adéquat pour la taille de l'ustensile de cuisine. Chaque élément/brûleur de votre nouvelle table de cuisson possède son propre niveau de puissance variant d'une chaleur basse à élevée. Les réglages du niveau de puissance pour la cuisson varieront selon l'ustensile de cuisine utilisé, le type et la quantité des aliments, et le résultat souhaité. De façon générale, utilisez les réglages inférieurs pour faire fondre, maintenir la température ou faire mijoter, et utiliser les réglages supérieurs pour faire chauffer rapidement, griller et frire. Lorsque vous souhaitez maintenir des aliments chauds, assurez-vous que le réglage choisi est suffisant pour maintenir la température des aliments au-delà de 140 °F. Les éléments plus grands et ceux pour lesquels il est indiqué « Keep Warm » (garder chaud) ne sont pas recommandés pour faire fondre des aliments.

« Hi » correspond au niveau de puissance le plus élevé; il est conçu pour la cuisson rapide de grandes quantités et pour amener à ébullition. Le réglage « Hi » fonction pendant au maximum 10 minutes. « Hi » peut être répété après le cycle initial de 10 minutes en appuyant sur la touche « - » suivie de « + », OU en faisant glisser l'arc de niveau de puissance vers un niveau inférieur suivi du niveau le plus élevé.

⚠ATTENTION Ne placez ni ustensile de cuisine ni casserole sur les touches de commande et n'y laissez aucune accumulation d'eau. Si une de ces situations dure plusieurs secondes, il y a risque de rendre les touches inopérantes et d'éteindre la table de cuisson.



COMMENT SYNCHRONISER LES ÉLÉMENTS DE GAUCHE

REMARQUE : La synchronisation des brûleurs est destinée seulement aux ustensiles qui s'étendent sur deux brûleurs.

Pour activer

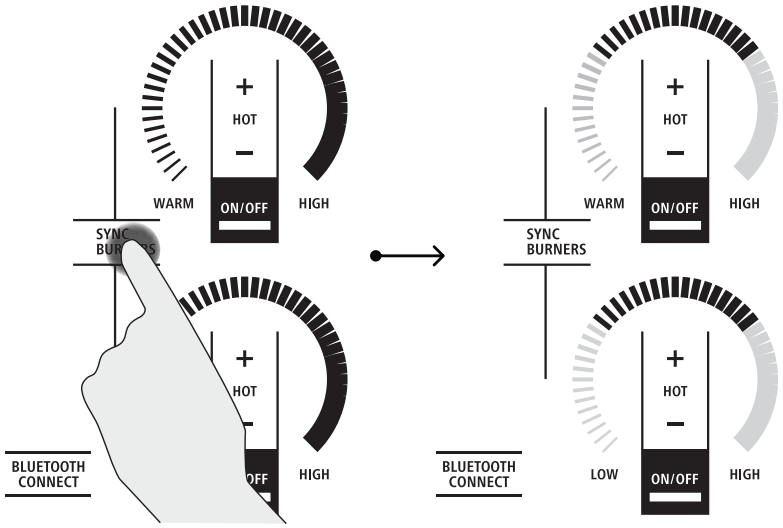
Maintenez la touche **Sync Burners** enfoncée pendant environ une demi-seconde pour brancher les deux brûleurs. Pour régler le niveau de puissance, utilisez l'un ou l'autre des éléments comme décrit à la page 12.

Pour désactiver

1. Pour désactiver la synchronisation des brûleurs, appuyez sur la touche **On/Off** sur l'un ou l'autre des brûleurs.

ou

2. Pour désactiver les deux brûleurs, appuyez sur la touche **Sync Burners**.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

PARTAGE DE PUISSANCE

La table de cuisson de 30 po dispose de 2 zones de cuisson et celle de 36 po en a 3. Si deux éléments dans la même zone sont en cours d'utilisation et qu'au moins un élément est au niveau de puissance maximum (Hi), le réglage « Hi » fonctionnera à un niveau de puissance réduit. Veuillez noter que l'affichage ne changera pas. Voilà comment la puissance est partagée entre deux éléments dans la même zone de cuisson.

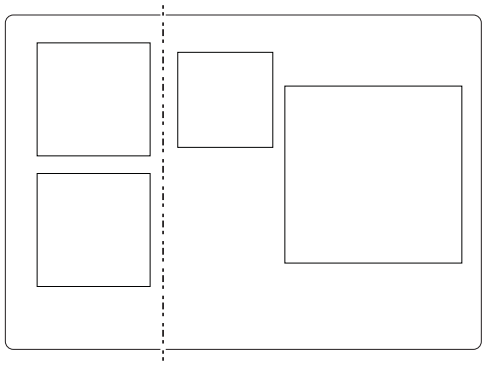


Table de cuisson 30 po

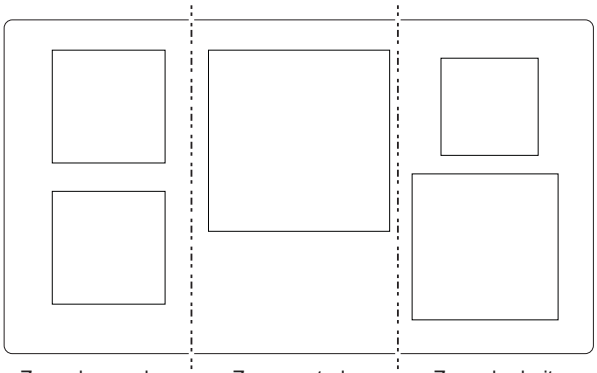
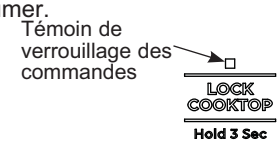


Table de cuisson 36 po

VERROUILLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Verrouillage

Si le voyant carré est éteint, appuyez sur la touche LOCK COOKTOP (texte en gras) durant 3 secondes. Le voyant carré devrait alors s'allumer.



Déverrouillage

Si le voyant carré s'allume, appuyez sur la touche LOCK COOKTOP (texte en gras) durant 3 secondes. Le voyant carré devrait alors s'éteindre.

Voyez la section Réglages personnalisés de la table de cuisson pour activer la fonction de verrouillage automatique.

MINUTERIE DE CUISINE SIMPLE

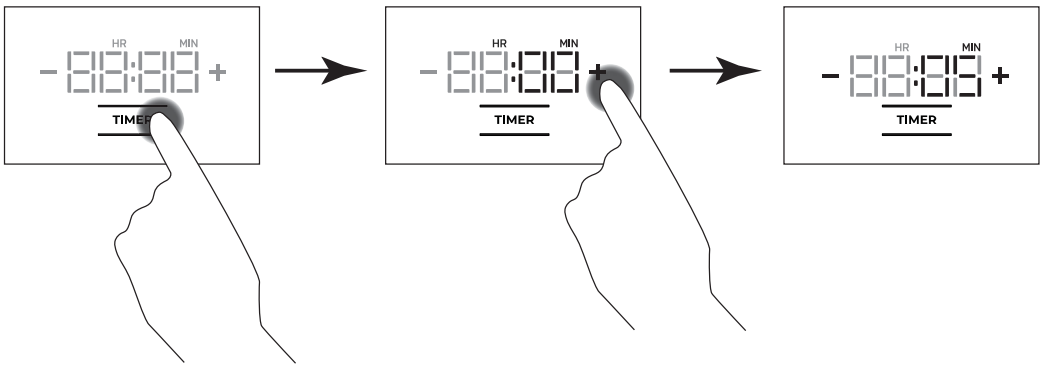
Pour activer

Appuyez sur la touche **Timer**. Pour choisir le nombre de minutes souhaité, appuyez sur les flèches **+** ou **-**. La minuterie démarre automatiquement 10 secondes suivant l'appui sur la touche, ou si la touche **Timer** est appuyée.

Pour désactiver

Appuyez brièvement sur la touche **Timer** pour annuler la minuterie. L'alarme se fera entendre de façon continue lorsque le temps se sera écoulé, et ce, jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

REMARQUE : Utilisez la minuterie de cuisine pour mesurer le temps de cuisson ou comme rappel. La minuterie de cuisine ne contrôle pas les éléments de cuisson.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CONNECTIVITÉ BLUETOOTH®

Votre cuisinière intelligente est conçue pour effectuer une connectivité Bluetooth de votre appareil avec un dispositif intelligent. Les caractéristiques suivantes sont requises pour une connexion Bluetooth.

- Chef Connect
- Microondes au-dessus de la cuisinière
- Hotte
- Domotique de cuisine
- Cuisson de précision
- Paragon Sous Vide Probe
- Batterie de cuisine Hestan®

Votre cuisinière intelligente est limitée à deux connexions Bluetooth® actives à un moment donné et jusqu'à 5 appareils peuvent être jumelés avec la cuisinière. De ce fait, votre cuisinière donnera automatiquement la priorité aux appareils qui doivent rester connectés et déconnectera temporairement toutes les autres connexions. Si plusieurs fonctions ou appareils Bluetooth® sont actifs et qu'un troisième appareil tente une connexion, votre cuisinière déconnectera l'un des appareils actifs pour libérer de l'espace pour la connexion du nouvel appareil. **REMARQUE :** les appareils Chef Connect n'ont pas besoin d'être reconnectés manuellement. La cuisinière recherche les appareils connus et rétablit la connexion d'elle-même.

Jumelage d'un dispositif Bluetooth®

Appuyez sur la touche Bluetooth® Connect de la table de cuisson. La table de cuisson passera en mode Pair (jumelage). Appuyez sur la table de cuisson ou appuyez sur le bouton Chef Connect du micro-ondes ou de la hotte activée. Une fois connectée, la table de cuisson affichera « donE » (terminé).

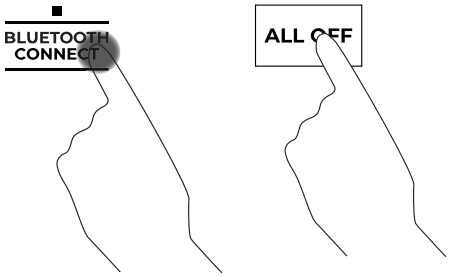
Dispositifs compatibles	Comment commencer le jumelage
Poêle à frire Hestan Cue®	Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile
Casserole Hestan Cue®	Appuyez deux fois sur la poignée de l'ustensile



Suppression des dispositifs Bluetooth®

Maintenez les touches Bluetooth® Connect et All Off (tout éteindre) enfoncées pendant 3 secondes.

REMARQUE : Votre dispositif ne pourra pas effacer un périphérique unique ou spécifique. Tous vos appareils jumelés seront effacés. Les appareils que vous souhaitez utiliser devront être jumelés à nouvea.



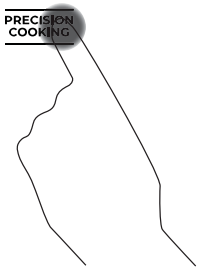
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CUISSON DE PRÉCISION

La fonction de cuisson de précision permet un contrôle précis de la température de certains ustensiles de cuisson afin de procurer de meilleurs résultats.

Activation du mode de cuisson de précision

1. Appuyez sur la touche **On/off (Marche/arrêt)** de l'élément souhaité.
2. Appuyez sur la touche **Precision Cooking (cuisson de précision).**



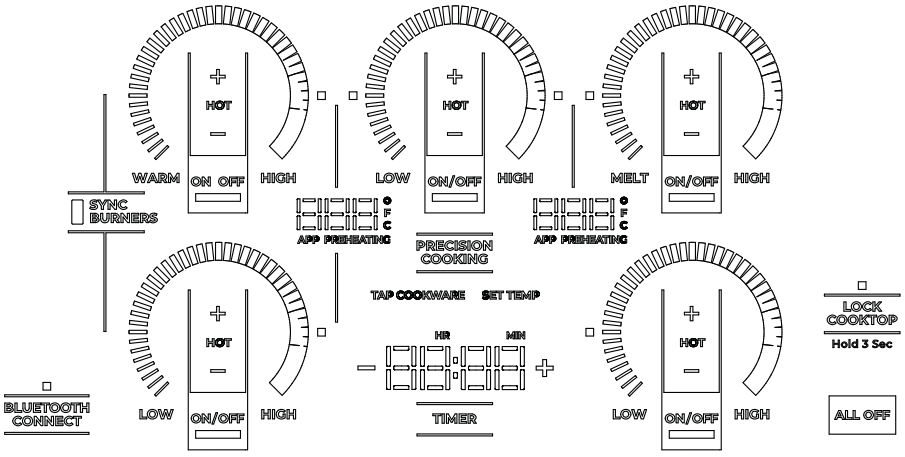
3. La légende **TAP COOKWARE (touchez l'ustensile de cuisine)** clignotera. Activez l'ustensile et assurez-vous qu'il est dans l'élément souhaité.



Ustensiles admissibles	Comment activer
Ustensiles de cuisine de Hestan Cue®	Taper la poignée de poêle
Sonde Paragon	Une pression sur bouton latéral

REMARQUE : Les appareils de cuisson de précision peuvent également être contrôlés sur l'application SmartHQ™.

4. La légende Precision Cooking Degrees (degrés de cuisson de précision) s'allumera. Utilisez le curseur ou les touches + et – pour régler la température.



5. La table de cuisson affichera la température cible et le **PREHEATING (Préchauffage)**. Lorsque la légende **PREHEATING (Préchauffage)** disparaît, cela signifie que la température cible a été atteinte.



Modes de contrôle de la cuisson de précision

Deux modes de contrôle sont disponibles :

- **Contrôle par application –** L'utilisateur communique avec une application sur téléphone intelligent.
- **Contrôle local –** L'utilisateur communique avec le brûleur pour régler une température cible et l'utilisation d'une application n'est pas requise.

Contrôle par application

Après l'activation de votre ustensile intelligent sur le brûleur choisi, ouvrez l'application désignée pour contrôler l'ustensile choisi. Selon l'ustensile et l'application, la température réglée peut s'afficher sur l'afficheur de l'électroménager, dans l'application ou cachée à la vue.

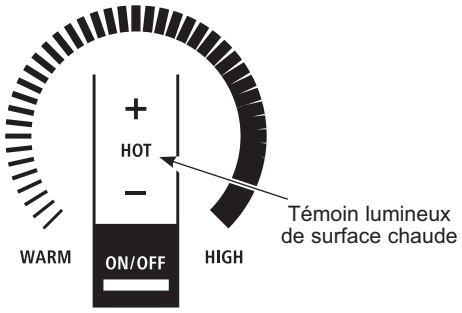
Contrôle local

Après l'activation de votre ustensile intelligent sur le brûleur choisi, tapez sur l'anneau du brûleur pour régler la température approximative. Le réglage précis se fera en tapant les touches « **+** » ou « **-** ». La température réglée s'affichera.
REMARQUE : L'utilisation du mode Application est bloquée dès l'entrée en mode Contrôle local.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

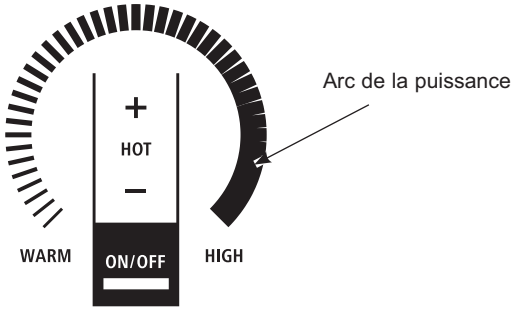
TÉMOIN LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE

Un témoin lumineux de surface chaude (un pour chacun des éléments de cuisson) s'allume lorsque la surface en vitre est chaude et elle demeure chaude jusqu'à ce que la surface se soit refroidie à un point où il est sécuritaire d'y toucher.



DÉTECTION DE L'ENLÈVEMENT D'UNE CASSEROLE

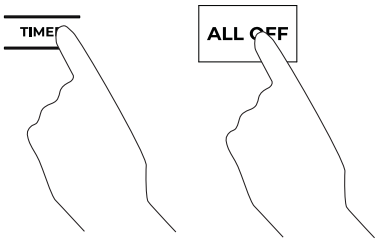
Lorsqu'on retire une casserole de la surface de cuisson, le niveau de puissance du brûleur passe à 0 et l'arc de niveau de puissance commence à clignoter. Si aucune casserole n'est détectée pendant 25 secondes, la commande est automatiquement désactivée et les témoins s'éteignent.



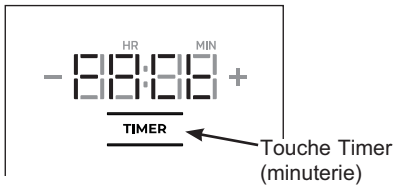
UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

PARAMÈTRES PERSONNALISÉS DE LA TABLE DE CUISSON

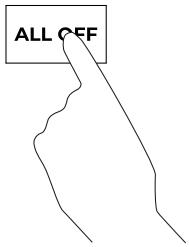
1. Appuyez et maintenez la touche **All Off (tout éteindre)** et Timer **(minuterie)** en même temps pendant 3 secondes.



2. Pour naviguer dans le menu Fonctions, utilisez les boutons + et - au-dessus de l'afficheur. Pour sélectionner un menu, appuyez sur la touche **Timer (minuterie).**



3. Pour activer un paramètre, appuyez sur la touche **Timer (minuterie)**.
4. Pour quitter le menu Fonctions, appuyez sur la touche **All Off (tout éteindre)**.



	Fonction	Menu	Défaut	Options	Description des options
1	Paramètres d'usine	FACt rSt	no	YES	• « Non » - Quitte le menu de réinitialisation d'usine, puis ramène l'utilisateur au menu principal. • « OUI »: Efface les paramètres personnalisés et redémarrez les paramètres par défaut.
2	Verrouillage de la table de cuisson	Loc	USEr	Auto	• « USEr » : Défini comme indiqué dans la section Verrouillage de la table de cuisson • « Auto » : En plus du fonctionnement standard du verrouillage (voir la section Verrouillage de la table de cuisson), les commandes de la table de cuisson seront verrouillées si aucun élément ou minuterie n'a été actif et si aucune touche n'a été pressée pendant 10 minutes
3	Luminosité des affichages de la table de cuisson	LEd	Hi	rEG Lo	• « Hi » = La table de cuisson s'illumine au niveau de luminosité le plus élevé. • « Reg » = La table de cuisson s'illumine au niveau de luminosité moyen. • « Lo » = La table de cuisson s'illumine au niveau de luminosité le plus bas.
4	Bouton de volume	tUCh Snd	Hi	Lo OFF	• « Hi » : Tous les sons des touches tactiles sont activés au niveau sonore le plus élevé. • « Lo » : Tous les sons des touches tactiles sont activés au niveau sonore le plus bas. • « OFF » : Tous les sons de touches tactiles sont éteints. • Les fonctions sonores ne changent pas les niveaux d'émission de tonalité d'alarme.
5	Volume de la minuterie de cuisine de la table de cuisson	tonE Snd	Hi	Lo	• « Hi » : Niveau sonore de l'alarme au niveau le plus élevé. • « Lo » : Niveau sonore de l'alarme au niveau le plus bas.
6	Tonalité de fin de la minuterie de cuisine	End tonE	Cont	bEEP	• « Cont » : La tonalité de fin retentit en continu jusqu'à ce que l'utilisateur valide la minuterie et la tonalité. • « bEEP » : La tonalité finale de la minuterie n'est jouée qu'une seule fois.
7	Unités de température	dEG Unit	F	C	• « F » : Unités de température en degrés Fahrenheit. • « C » : Unités de température en degrés Celsius.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON À INDUCTION

Les champs magnétiques génèrent un faible courant dans la casserole. Celle-ci agit comme une résistance qui produit de la chaleur, une peu à la façon d'une bobine radiante.

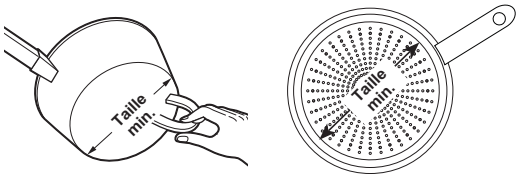
La surface de cuisson elle-même ne chauffe pas. La chaleur est produite dans le récipient de cuisson et ne peut être générée tant que le récipient n'est pas placé sur la surface de cuisson.

Lorsque l'élément est activé, le récipient commence à chauffer immédiatement et son contenu se réchauffe.

La cuisson par induction magnétique nécessite d'utiliser une batterie de cuisine fabriquée à partir de métaux ferreux—des métaux sur lesquels un aimant se colle, comme le fer ou l'acier.

Utilisez des récipients dont la taille correspond à celle de l'élément. Le récipient doit être suffisamment grand pour que le capteur de sécurité active l'élément.

La table de cuisson ne fonctionnera pas si un très petit ustensile en acier ou en fer (inférieur à la taille minimale en largeur) est placé sur la surface de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement—comme une spatule en acier, des cuillères, des couteaux et d'autres petits instruments.



Utilisez un récipient de la taille minimale pour chaque élément. Le matériau du récipient est correct si un aimant se colle sur son fond.

BATTERIE DE CUISINE « BRUYANTE »

Différents types de batterie de cuisine produisent de légers sons. Les récipients massifs, comme ceux en fonte émaillée, produisent moins de bruit que les récipients en acier inoxydable multicouche plus légers. La taille du récipient, et la quantité d'aliments, peuvent aussi contribuer au niveau sonore.

Lorsqu'on utilise des éléments adjacents qui sont réglés à certains niveaux de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un son de sifflet aigu ou un bourdonnement intermittent. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit.

Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée.

Sons que vous pourriez entendre : Il est possible que vous entendiez un léger bourdonnement lorsque vous cuisinez en mode Hi. C'est normal. Le son dépend du type d'ustensile de cuisine utilisé. Certains ustensiles produiront un bourdonnement plus fort selon le matériau dans lequel ils sont fabriqués. Il est possible d'entendre un bourdonnement si le contenu de l'ustensile est froid. Plus l'ustensile sera chaud et plus le son diminuera. Sil le niveau de puissance est réduit, le niveau sonore diminuera.

Les casseroles dont la taille minimale ne correspond pas à l'élément peuvent produire des sons plus forts. La commande « cherchera » la casserole et un son de cliquetis et de sifflement se fera entendre. Cela peut survenir lorsqu'un élément est allumé ou seulement lorsqu'un élément adjacent est aussi allumé. Consultez le manuel d'utilisation pour la taille minimale des ustensiles de cuisson qui correspond à chaque élément. Mesurez seulement le dessous plat et magnétique de l'ustensile.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

Choix de la bonne batterie de cuisine à utiliser

Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte

Les bobines d'induction nécessitent une taille de casserole minimale pour fonctionner correctement. Si la casserole est retirée de l'élément durant plus de 25 secondes ou si elle n'est pas détectée, le voyant ON (marche) de cet élément va clignoter puis s'éteindre.

Un récipient plus grand que le cercle de l'élément peut être utilisé ; cependant, la chaleur se diffusera uniquement au-dessus de l'élément.

Pour de meilleurs résultats, le récipient doit être en contact TOTAL avec la surface vitrée.

Ne laissez pas le fond du récipient toucher la bordure métallique de la table de cuisson ou chevaucher les commandes de la table de cuisson.

Pour de meilleures performances, faites correspondre la taille du récipient avec la taille de l'élément. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand brûleur générera moins de puissance à n'importe quel niveau.

Batterie de cuisine adaptée

Utilisez une batterie de cuisine de qualité, à fond massif pour une meilleure répartition de la chaleur et même de meilleurs résultats de cuisson. Choisissez une batterie de cuisine fabriquée en acier inoxydable aimanté, en fonte émaillée, en acier émaillé ou avec une combinaison de ces matériaux.

Les récipients ronds à fond plat donnent de meilleurs résultats. Utilisez un aimant pour tester la validité d'une batterie de cuisine. Les récipients à fond courbe ou incliné ne chaufferont les aliments de manière homogène.

Pour la cuisine au wok, utilisez un wok à fond plat. N'utilisez pas de wok posé sur un socle circulaire.

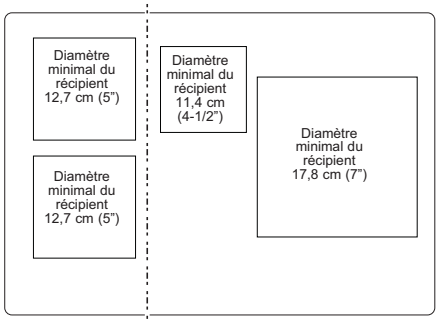


Table de cuisson 30 po. Utilisez la dimension de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.

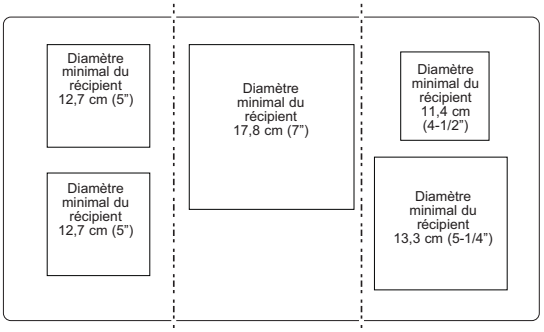
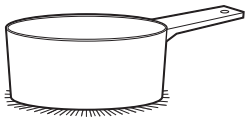
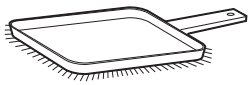


Table de cuisson 36 po. Utilisez la dimension de casserole minimum recommandée pour chacun des éléments de cuisson.



Utilisez des récipients à fond plat.



Utilisez une plaque chauffante.



Utilisez un wok à fond plat.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CHOIX DE LA BONNE BATTERIE DE CUISINE À UTILISER

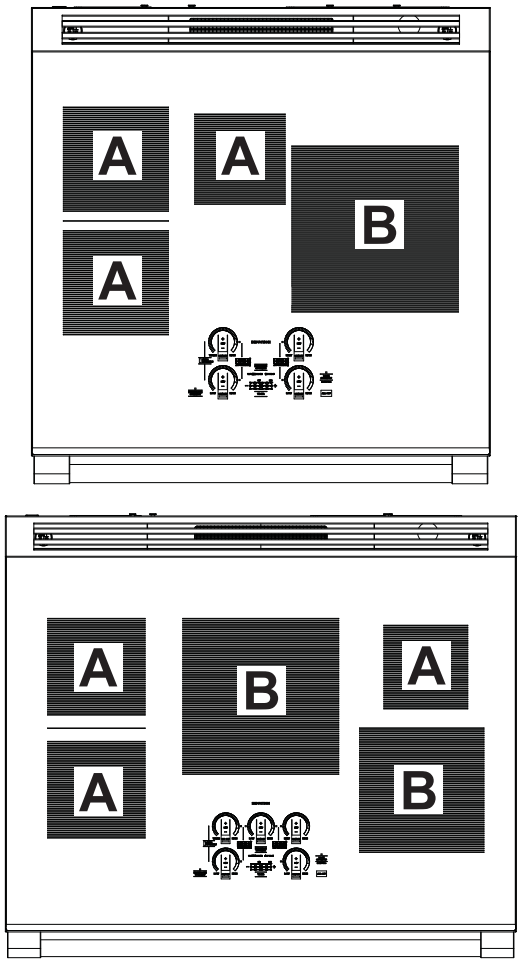
Recommandations sur la batterie de cuisine

La batterie de cuisine doit être en contact total avec la surface de l'élément de cuisson.

Utilisez des récipients à fond plat dont la taille correspond à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments à préparer.

Les plaques pour cuisson à induction NE sont PAS recommandées.

Plages de température des ustensiles de précision



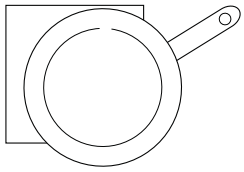
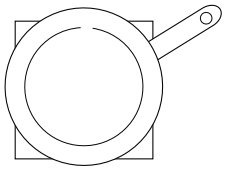
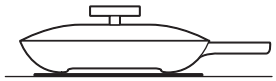
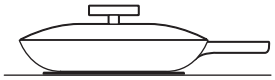
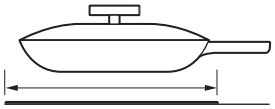
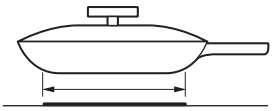
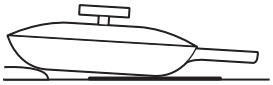
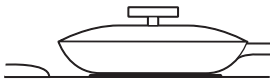
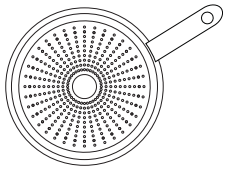
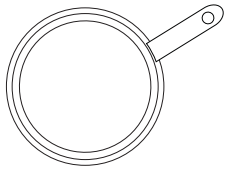
La plage des températures des ustensiles varie selon la taille des brûleurs :

Ustensile	Petits à moyens brûleurs (A)	Grands brûleurs (B)
Casserole Hestan Cue®	100 °F – 500 °F	150 °F – 500 °F
Sonde de précision	100 °F – 200 °F	120 °F – 200 °F

Utilisation de la sonde de précision à des températures basses

Si vous avez de la difficulté à maintenir des températures dont le réglage est plus bas avec une sonde de précision, modifiez votre disposition :

- Retirez le couvercle de la casserole
- Utilisez une casserole de plus grand diamètre
- Utilisez un brûleur plus petit avec une casserole plus grande que le brûleur

INCORRECTE	CORRECTE
 Le récipient n'est pas centré sur la surface de l'élément de cuisson.	 Le récipient est correctement centré sur la surface de l'élément de cuisson.
 Le fond ou les côtés du récipient sont recourbés ou inclinés.	 Le fond du récipient est plat.
 Le récipient ne correspond pas à la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.	 Le récipient correspond à ou dépasse la taille minimale requise par l'élément de cuisson utilisé.
 Le fond du récipient repose sur la bordure de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de l'élément de cuisson.	 Le fond du récipient repose entièrement sur la surface de l'élément de cuisson.
 Un manche trop lourd incline le récipient.	 Le récipient est correctement équilibré.
 Le fond du récipient est partiellement magnétique.	 Le fond du récipient est entièrement magnétique.

PLAQUE CHAUFFANTE

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

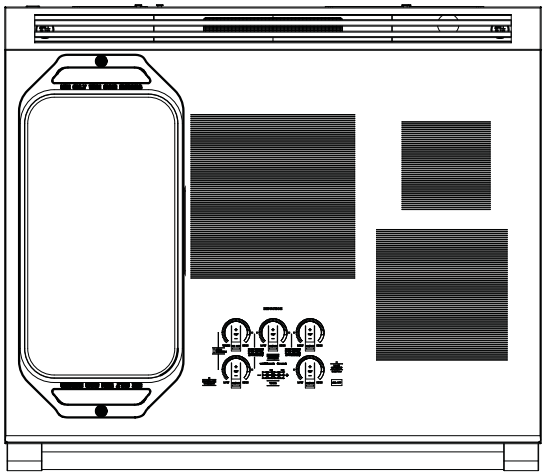
⚠ATTENTION **Risque de brûlure**

- **Il est possible que la surface de la plaque chauffante soit suffisamment chaude pour vous causer des brûlures pendant et après son utilisation. Mettez en place et retirez la plaque chauffante lorsqu'elle est froide et que tous les éléments de la surface sont désactivés. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher la plaque chauffante lorsqu'elle est chaude. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler.**
- **Mettez en place et retirez la plaque chauffante uniquement lorsqu'elle est froide et que tous les brûleurs de la surface sont désactivés.**

Avant d'utiliser cet ustensile de cuisine pour la première fois, lavez-le pour vous assurer qu'il est propre. Puis, enduisez légèrement la surface de cuisson d'huile de cuisine.

Comment positionner la plaque chauffante

IMPORTANT : Positionner et utilisez toujours votre plaque chauffante à l'emplacement désigné sur la table de cuisson.



REMARQUES IMPORTANTES :

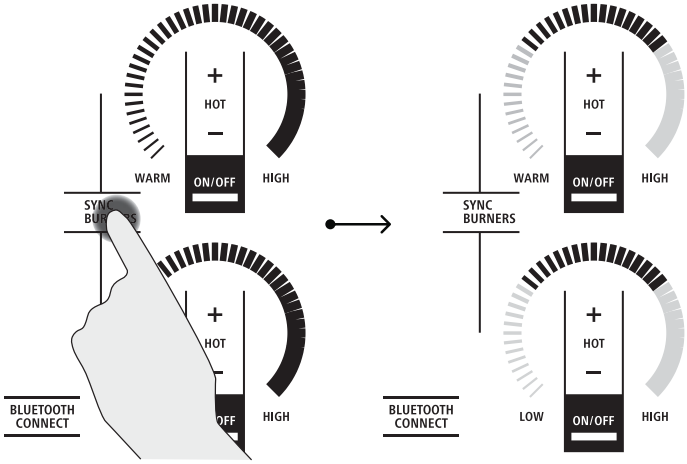
- Nettoyez la plaque chauffante avec une éponge et un détergent doux dans de l'eau chaude. N'utilisez PAS de tampon à récurer bleu ou vert ni de laine d'acier.
- Évitez de cuisiner des aliments très graisseux et prenez soin d'éviter les débordements de graisse pendant la cuisson.
- Ne mettez et ne rangez aucun objet sur la plaque chauffante, même lorsque vous ne l'utilisez pas. La plaque pourrait devenir chaude lors de l'utilisation des surfaces adjacentes.
- Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques munis d'une pointe acérée ou d'un bord irrégulier qui pourraient endommager la plaque chauffante. Ne coupez pas d'aliments sur la plaque chauffante.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine comme récipient de rangement pour l'huile des aliments. Il pourrait être taché de façon permanente et/ou des fissurations thermiques pourraient en résulter.
- Avec le temps et l'utilisation, la plaque chauffante se décolorera.
- Ne nettoyez pas la plaque chauffante dans un four autonettoyant.
- Laissez toujours l'ustensile de cuisine se refroidir avant de l'immerger dans l'eau.
- Ne surchauffez pas la plaque chauffante.

Type d'aliments	Selon le réglage de cuisson
Réchauffer des tortillas	Moyen-bas
Crêpes	Moyen-bas
Hamburger	Moyen
Œufs frits	Moyen-bas
Chapelet de saucisses déjeuners	Moyen
Sandwichs chauds (comme un grilled cheese)	Moyen-bas

Les réglages de la plaque chauffante sont conçus comme ligne directrice et il est possible que vous deviez les adapter selon les préférences de cuisson de chacun.

Utilisation de la plaque chauffante

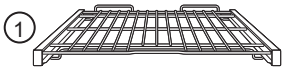
Pour activer la surface pour la totalité de la plaque chauffante, utilisez la fonction Sync Burner. Appuyez sur la touche **Sync Burner** , puis ajustez le niveau de puissance selon le réglage souhaité, comme décrit à la page 13.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR

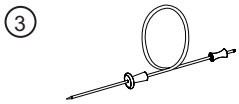
REMARQUE : Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles



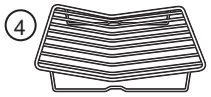
Grille de four extensible



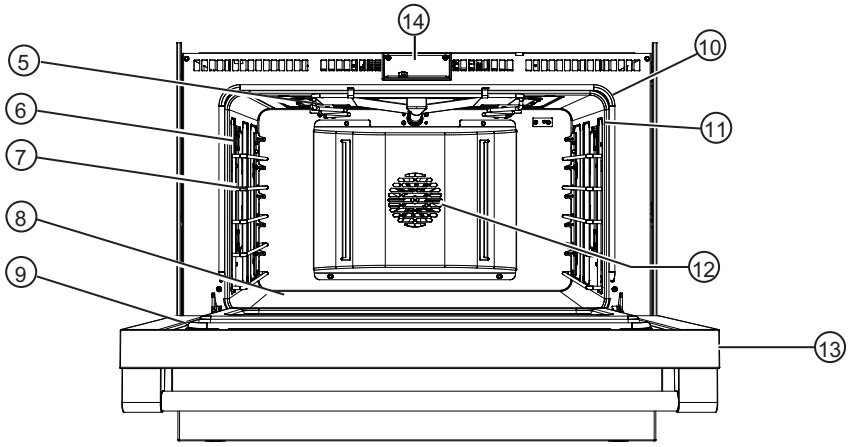
Barquette et grille



Sonde de température



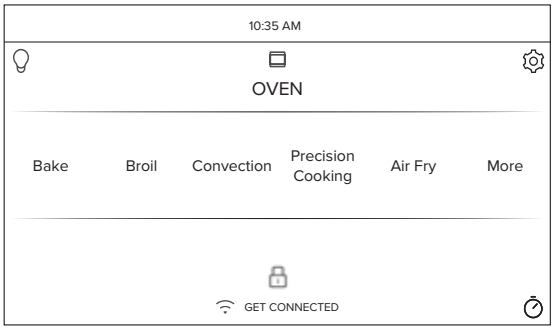
Grille de rôtissage



	Index des fonctions
1	Grille(s) de four extensible(s) — 3 dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 2 dans le four gauche
2	Barquette et grille - 1 dans le four (four droit sur modèles 48 po) 1 petite dans le four gauche
3	Sonde de température -- 1 par four
4	Grille de rôtissage
5	Système de rôtissage
6	Colonnes de four halogènes
7	Supports de grille de four — 5 positions dans le four (four droit sur modèles 48 po) — 4 positions dans le four gauche
8	Élément de cuisson dissimulé (sous le sol du four)
9	Joint de porte de four
10	Joint de cadre du four
11	Prise de sonde de température — côté droit dans le four (four droit sur modèles 48 po) — côté gauche dans le four gauche
12	Ventilateur de convection
13	Porte de four à fermeture souple
14	Verrou de porte de four automatique

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

COMMANDES DU FOUR



Cuisson au four traditionnelle (Bake)

Cette option permet à l'utilisateur d'avoir accès au mode de cuisson au four traditionnelle.

Cuisson au grill (Broil)

On peut sélectionner Broil pour accéder à Broil Low et Broil High. Voyez la section Modes du four pour plus d'informations.

Convection

Cette option vous permet d'utiliser le système de convection pour cuire dans une variété de modes. Voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.

Cuisson de précision

La cuisson de précision est une suite de cycles de cuisson personnalisés conçue pour des aliments particuliers. L'écran vous guidera pour le réglage du four et la préparation des aliments selon le cycle choisi. Les cycles de cuisson de précision varient selon le type d'aliment; voyez la section Modes de cuisson pour plus d'informations.

Friture à air chaud (Air Fry)

Le mode de friture à air chaud (Air Fry) est conçu pour donner aux aliments une surface extérieure plus croustillante que la cuisson au four traditionnelle. Voyez la section Guide de cuisson pour la friture à air chaud pour plus d'informations.

Fonctions supplémentaires (More)

Sélectionnez cette pour accéder aux options Proof (fermentation), Warm (tenue au chaud), Self Clean (autonettoyage) et Steam Clean (nettoyage à la vapeur).

Éclairage du four

Pour allumer ou éteindre les lampes de la cavité du four, pressez l'icône . Les lampes des deux cavités seront allumées si vous utilisez un four double.

Paramètres

Pressez l'icône pour accéder aux paramètres. Voyez la section Paramètres pour plus d'informations.

Commande de verrouillage

Sélectionnez cette option pour protéger l'afficheur de la cuisinière contre toute sélection non désirée sur l'écran. Pour déverrouiller l'écran, pressez et pressez Unlock (déverrouiller) sur la fenêtre suivante.

Minuteur de cuisine

Cette fonction agit comme un minuteur à rebours. Pressez l'icône , sélectionnez le temps que doit compter le minuteur, puis pressez **Start**. Le four va continuer à fonctionner une fois le compte à rebours du minuteur terminé. Pour arrêter le minuteur, sélectionnez et pressez **Clear (effacer)**.

Temps de cuisson

Cette fonction fait le compte à rebours du temps de cuisson et éteint le four lorsque le compte à rebours est terminé. Pressez l'icône pendant un cycle, sélectionnez le temps de cuisson, puis pressez **Start**.

Temporisateur

Cette fonction diffère le démarrage d'un cycle de cuisson au four. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous voulez démarrer le four. Sélectionnez un cycle, puis pressez . Sélectionnez l'heure du jour à laquelle le four s'allumera et pressez **Start**. Vous pouvez aussi programmer un temps de cuisson si vous le désirez.

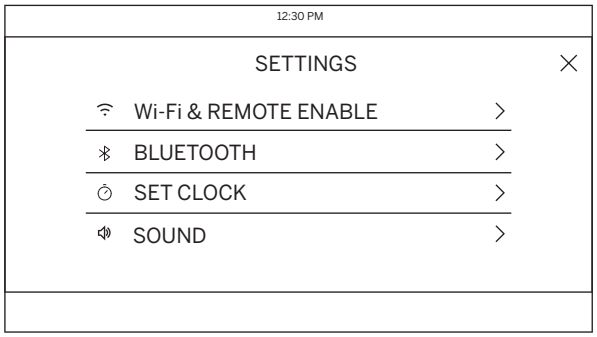
Wi-Fi et contrôle à distance

Pressez GET CONNECTED pour connecter votre four au réseau Wi-Fi. Cette option vous permet de télécharger des informations pour votre four et de le contrôler à distance. Le four doit être connecté au Wi-Fi avant que le contrôle à distance (Remote Enable) puisse être activé. Pour des instructions sur la façon de connecter votre four, voyez Wi-Fi et contrôle à distance sous la section Paramètres de ce manuel.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

PARAMÈTRES

Plusieurs paramètres sont accessibles en pressant l'icône ⚙ dans le coin supérieur droit de l'écran principal.



Le menu Paramètres s'affiche comme sur l'image ci-dessus. Balayez vers le haut et vers le bas pour afficher tous les paramètres.

Wi-Fi et contrôle à distance (Wi-Fi & Remote Enable)

Vous pouvez configurer cet électroménager afin de le contrôler à distance à tout moment. Ne rangez pas des matières inflammables ou des articles sensibles à la température à l'intérieur ou sur le dessus de la cuisinière. Grâce à la fonction Wi-Fi, vous serez en mesure de contrôler les fonctions essentielles du four telles que le réglage de la température, des minuteurs et des modes de cuisson à partir d'un appareil intelligent.*

Sélectionnez ⚙ puis **Wi-Fi & Remote Enable** et suivez les instructions sur l'écran de votre four et l'écran de votre appareil intelligent. Il est nécessaire d'activer la connexion Wi-Fi avant d'utiliser Remote Enable (contrôle à distance) sur votre four.

Voyez la section Connexion de votre cuisinière compatible Wi-Fi de la page 9 pour la procédure de connexion complète de votre cuisinière.

Démarrage à distance de votre four

Pour démarrer votre four à distance une fois qu'il est connecté au Wi-Fi, pressez **Remote Enable** sur le menu principal ou accédez à la fonction Wi-Fi & Remote Enable dans le menu des paramètres et activez l'option Remote Enable. Vous pouvez maintenant démarrer le four à distance à l'aide de votre appareil intelligent connecté. L'icône doit être active pour démarrer le four à distance. Pour déconnecter votre appareil intelligent de la fonction Remote Enable, accédez au menu de **Wi-Fi & Remote Enable** et désactivez l'option Remote Enable.

REMARQUE : Les aliments qui se gâtent rapidement, tels que lait, œufs, poisson, farce, volaille et porc, ne doivent pas être laissés sans réfrigération plus de une (1) heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries nocives. Assurez-vous de fermer la lampe du four car la chaleur de l'ampoule accélère la croissance des bactéries nocives.

Réglage de l'horloge (Set Clock)

Cette fonction vous permet de régler l'horloge et la façon dont l'heure du jour doit s'afficher. Vous avez le choix de l'heure standard à 12 heures avec sélection de AM ou PM, ou de l'heure militaire à 24 heures.

Tonalité (Sound)

Ce paramètre vous permet de régler le volume, de sélectionner la tonalité de fin de cycle et d'activer ou désactiver le son tactile du four. Les tonalités de la table de cuisson peuvent être modifiées via les paramètres personnalisés de la table de cuisson.

Cuisson (Cooking)

- Le four est réglé par défaut sur Fahrenheit, mais il peut être changé en Celsius ici.
- La fonction Auto Recipe Conversion (conversion de recette automatique) peut être activée afin de réduire automatiquement la température de cuisson programmée pour les modes Convection Bake ou Convection Bake Multi. Notez que cela ne réduira que la température de cuisson, et non le temps de cuisson. Lorsque l'option 12 Hour Shut Off (arrêt automatique 12 heures) est activée, le four s'éteindra automatiquement au bout de 12 heures de fonctionnement continu.
- La fonction Adjust Temperature (ajuster la température) permet d'augmenter ou de réduire la température du four 35°F. Utilisez cette fonction si vous souhaitez modifier la température du four parce que vous croyez qu'elle est trop élevée ou trop basse. Pour les fours doubles, les températures des fours supérieur et inférieur sont ajustées séparément.

Éclairage (Lighting)

Ce paramètre contrôle la luminosité et la température de couleur de l'éclairage d'accentuation.

* Compatible avec appareils Apple ou Android, réseau Wi-Fi domestique requis.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

PARAMÈTRES

Affichage (Display)

Les paramètres suivants peuvent être modifiés pour l'affichage :

- La position peut être réglée sur AUTO ou MANUAL.

  En mode AUTO, l'affichage pivote vers l'extérieur chaque fois que l'écran est actif et vers l'arrière lorsqu'il passe à l'état inactif.

  En mode MANUAL, l'affichage ne pivote vers l'intérieur ou l'extérieur que lorsque le bouton Lift Panel (soulever le panneau) ou Lower Panel (abaisser le panneau (coin inférieur gauche) de l'écran actif est enfoncé.
- La luminosité de l'affichage peut être réglée sur HIGH (haute), MEDIUM (moyenne), ou LOW (basse).
- Le style de l'horloge peut être réglé sur ANALOG (analogique) ou DIGITAL (numérique), ou l'horloge peut être complètement désactivée (OFF). L'horloge s'affiche lorsque l'affichage passe à l'état inactif. Lorsque le style d'horloge est réglé sur OFF, l'horloge n'apparaît pas lorsque l'affichage passe en mode inactif.
- Le mode d'économie d'énergie peut être activé (ON) ou désactivé (OFF) pour désactiver l'affichage lorsque la cuisinière est inactive. Lorsque la fonction d'économie d'énergie est activée, l'utilisateur peut sélectionner les heures durant lesquelles l'affichage inactif sera désactivé. Durant ces heures, la cuisinière est toujours sous tension et fonctionnelle. Lorsque l'affichage est désactivé dans ce mode, une pression sur l'écran active l'affichage pour que la cuisinière puisse être utilisée.

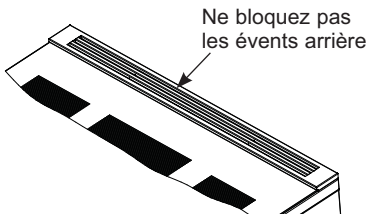
Éclairage du four

Ce paramètre permet d'activer et de désactiver la fonction d'arrêt automatique de l'éclairage du four. Lorsque cette option est activée, l'éclairage du four s'éteint automatiquement après 10 minutes de marche. Ce paramètre est désactivé lorsqu'un mode du four est actif.

ÉVENTS DU FOUR

N'obstruez jamais les évents (orifices d'air) de la cuisinière. Ils procurent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour que la cuisinière puisse refroidir et fonctionner correctement.

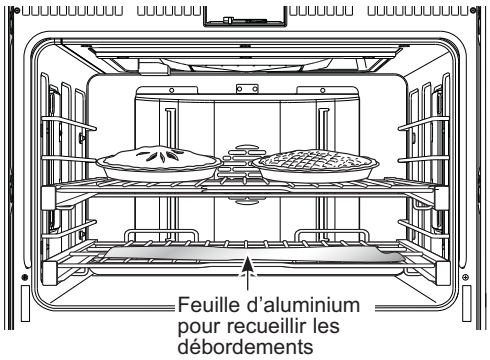
Les orifices d'air sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière.



PAPIER D'ALUMINIUM ET DOUBLURES DE FOUR

⚠ATTENTION Abstenez-vous d'utiliser tout type de papier ou de doublure dans le fond du four. Ces articles peuvent emprisonner la chaleur ou fondre, endommageant le produit et causant un risque de décharge électrique, d'enfumage ou d'incendie. Les dommages résultant de l'usage inapproprié de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Pour protéger des débordements, une feuille d'aluminium peut être placée sur une grille inférieure se trouvant à plusieurs centimètres en dessous des aliments. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne recouvrez jamais la totalité d'une grille avec le papier. Laissez une distance d'au moins 3,8 cm (1 1/2 po) entre le papier et les parois du four pour permettre une bonne distribution de chaleur.



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

GRILLES DU FOUR

⚠ATTENTION Afin déviter les brûlures éventuelles, placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four.

Les positions de grille recommandées pour divers types d'aliments figurent dans le Guide de cuisson. La position de la grille a un effet sur les résultats de la cuisson. Par exemple, si vous préférez des dessus de gâteaux, de muffins ou de biscuits plus grillés, montez la grille d'une position. Si vous trouvez que les aliments brunissent trop, descendez-les la prochaine fois.

Lors d'une cuisson nécessitant plusieurs récipients sur plusieurs grilles, laissez un espace d'au moins 1½ po entre ceux-ci pour assurer la circulation d'air.

Votre four comporte peut-être des grilles extensibles et/ou des grilles à profil bas.

Reportez-vous aux sections Guide de cuisson et Modes du four pour des recommandations sur le placement des grilles.

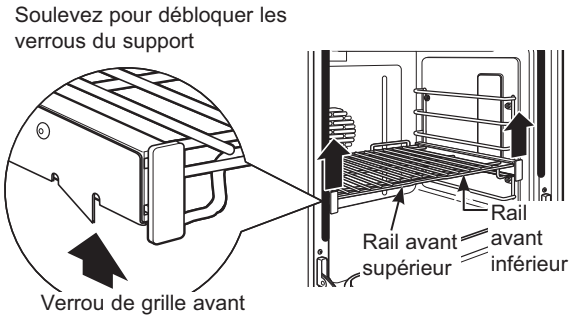
Grilles de cuisson extensibles

Les grilles diposent d'un cadre qui s'emboîte dans les supports des deux côtés. Une fois le cadre encastré, faites toujours glisser la grille par son rail supérieur, sur la position de butée de son extension pour placer ou retirer les plats.

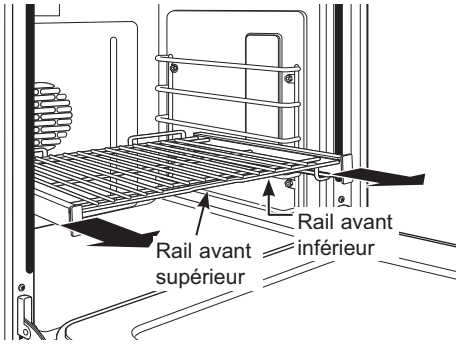
Retirer et replacer les grilles du four

Pour retirer une grille :

1. Veillez à ce que la grille soit introduite jusqu'à atteindre le fond du four.
2. Saisissez la grille par son rail avant supérieur et par le rail arrière inférieur et soulevez-la pour débloquer les verrous avant de ses supports.



3. En tenant fermement les rails avant supérieur et inférieur, tirez la grille vers vous et retirez-la du four.

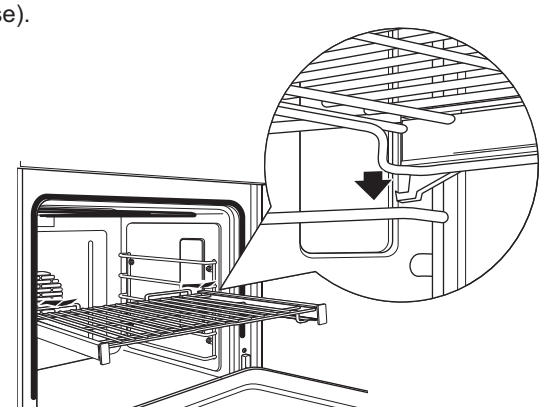


UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

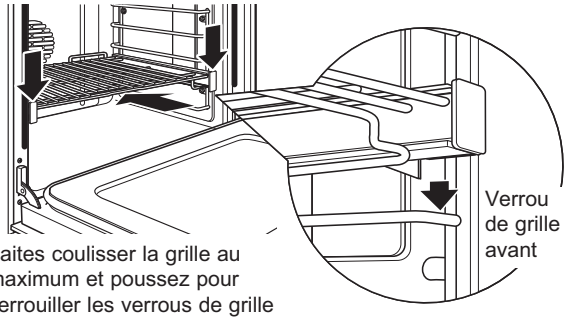
GRILLES DU FOUR (Suite)

Pour replacer une grille :

1. Placez les verrous de la grille arrière sur les supports (cinq positions de cuisson sont disponibles, position supérieure comprise).



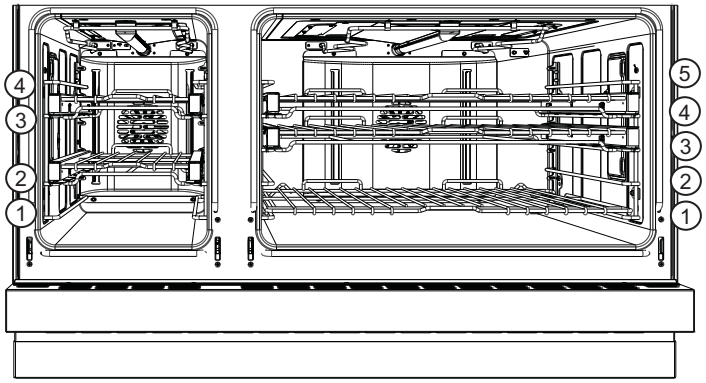
2. Faites glisser complètement la grille jusqu'à ce que le verrous de la grille arrière avant soient fixés sur les supports, et appuyez sur les verrous de la plaque avant sur les supports.



Faites coulisser la grille au maximum et poussez pour verrouiller les verrous de grille avant sur les supports avant

3. Faites glisser la grille vers vous afin de vérifier si elle a été correctement introduite. Si les grilles extensibles sont difficiles à retirer ou replacer, essuyez les supports de grille avec de l'huile de cuisson. Ne mettez pas d'huile sur les glissières des grilles.

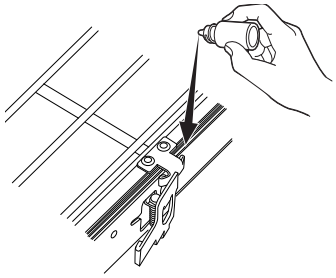
Les grilles peuvent devenir difficiles à glisser, en particulier après un cycle d'autonettoyage. Pour améliorer le glissement, utilisez un linge doux ou une serviette de papier pour appliquer de l'huile végétale sur les bords gauche et droit des grilles et/ou des supports de grille.



REMARQUE : Retirez les grilles non utilisées lorsque vous utilisez le four pour un préchauffage plus rapide, une efficacité accrue et un résultat de cuisson optimal.

Pour lubrifier la palette :

Secouez le lubrifiant et appliquez-en sur les pièces mobiles des mécanismes de la palette comme illustré.



MODES DU FOUR

Votre nouveau four comporte une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Les modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section Guide de cuisson pour les positions de grille recommandées et d'autres conseils pour l'utilisation de ces modes. Placez les grilles dans les positions désirées avant de démarrer le four.

Pour certains modes de cuisson tels que Bake, Convection Bake et Convection Roast, le four va préchauffer et une tonalité va retentir lorsque le four sera prêt pour la cuisson. Certains modes de cuisson ne nécessitent pas de préchauffage. Pour réduire le temps de préchauffage, retirez les grilles non utilisées et évitez d'ouvrir la porte du four jusqu'à la tonalité.

Une fois le four en marche, les éléments chauffants et le ventilateur de convection vont s'allumer et s'éteindre en alternance afin de maintenir les conditions de cuisson appropriées. Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent car cela a un impact sur le temps et l'efficacité de la cuisson.

REMARQUE : Un ventilateur de refroidissement s'enclenchera pour refroidir les composants internes. C'est normal, et le ventilateur continuera probablement de fonctionner même lorsque le four est éteint.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Les températures préréglées traditionnelles sont affichées et vous pouvez les faire défiler horizontalement pour sélectionner celle que vous désirez. Pour choisir une température qui n'y figure pas, pressez la température au centre de l'écran et un pavé numérique apparaîtra afin que vous puissiez entrer la température désirée.

CUISSON AU FOUR

Comment régler le four pour la cuisson

Pour utiliser ce mode, pressez l'option **BAKE** (cuisson au four) sur le menu principal et faites défiler jusqu'à la température désirée puis pressez **START (démarrer)** pour allumer le four.

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100ºF (37°C),.

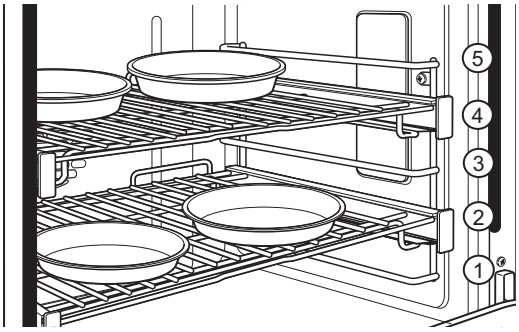
Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

Pressez le bouton **CANCEL** (annuler) pour éteindre OFF le four une fois la cuisson terminée.

Utilisez la sonde de température lorsqu'il est important de disposer d'un température interne précise. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Positionnez les moules de façon qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre, comme montrer ci-dessous.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.



GUIDE DE CUISSON

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Gâteaux étagés, gâteaux plaques, gâteaux Bundt, pains éclairs sur une seule grille	2	2 ou 3
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Gâteaux mousselines (gâteaux des anges)	1	1
Biscuits, petits gâteaux secs, scones, muffins sur une seule grille	2	2 ou 3
Pains à la levure	2	2 ou 3
Rôtis	2	2 ou 3
Poulet entier	2	2 ou 3
Poitrines, cuisses, pilons non désossés	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	2	2 ou 3
Dinde entière	-	1 ou 2
Poitrine de dinde	1 ou 2	2 ou 3
Casseroles	2 ou 3	2 ou 3
Pizza sur une seule grille	2	2 ou 3
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	2	2 ou 3
Légumes	2 ou 3	3 ou 4

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Essayez ces positions pour des aliments spécifiques ou vos préférences personnelles.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CUISSON AU GRILL

Les modes de cuisson au grill (Broil) sont destinés à saisir les aliments et les rendre croustillants. Grillez (Broil) toujours avec la porte du four fermée. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments du brûleur de grillage augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité d'enflammer la graisse.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près du brûleur de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais ou ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent griller sur une position de grille plus basse ou à une puissance de grillage moins élevée.

Utilisez l'option Broil High (grillage maximal) pour les coupes de viandes plus minces et/ou lorsque vous désirez obtenir une surface grillée avec l'intérieur saignant. Utilisez l'option Broil Low (grillage minimal) pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments cuits de part en part. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez un mode de grillage; cependant, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé pour un grillage plus accentué en surface.

Comment régler le four pour la cuisson au grill

Sélectionnez **BROIL (cuisson au grill)** sur le menu principal, puis sélectionnez High (haute temp.) ou Low (basse temp.) selon le degré de saisie et de température interne désirés et pressez **START (démarrer)**.

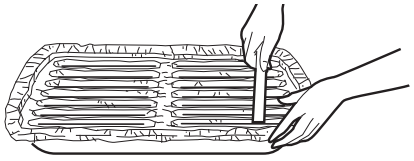
REMARQUE : Lancez la cuisson au grill avec la porte fermée.

Pressez le bouton **CANCEL** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson au grill terminée.

REMARQUE : La cuisson au grill ne fonctionnera pas si la sonde est branchée. Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un programme de cuisson au grill.

Feuille d'aluminium

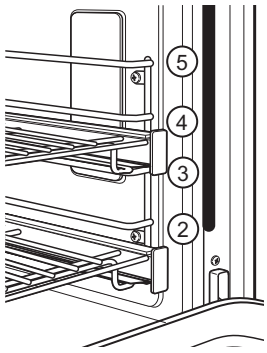
vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour aligner la barquette sur la grille de cuisson. Vous devez toutefois mouler la barquette sur la grille et faire des incisions qui épousent les fentes de la grille.



Guide de cuisson au grill

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Procédez à des essais avec ces positions pour des aliments spécifiques et vos préférence personnelle.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de début de cuisson et le degré de cuisson de votre choix auront une incidence sur la durée de cuisson au grill. Ce guide prend des viandes à température de réfrigérateur comme exemples.



REMARQUE : En général, des positions de grilles hautes procurent un grillage externe plus foncé et les positions basses, un degré de cuisson plus élevé.

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGE	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Hamburgers	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Steaks et côtelettes	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Poisson	BAS	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 ou 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 ou 4 (>1/2 po)
Poitrines, cuisses, pilons de poulet non désossés	BAS	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	BAS	2	2 ou 3
Légumes	BAS	2 ou 3	3 ou 4

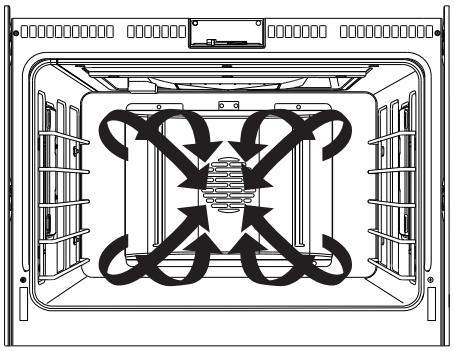
Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

CUISSON PAR CONVECTION

Ce mode utilise une circulation d'air précise pour améliorer l'uniformité de la cuisson, le brunissement des aliments et/ou réduire le temps de cuisson.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte.



CUISSON PAR CONVECTION (CONV BAKE)

Le mode de cuisson par convection sur plusieurs grilles (Convection Bake Multi Rack) est destiné à une cuisson simultanée sur plusieurs grilles. Ce mode utilise une circulation d'air précise pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la fonction de conversion de recette automatique (Auto Recipe Conversion) de sorte qu'il n'est pas nécessaire de régler la température lorsque vous utilisez ce mode. Préchauffez toujours le four lorsque vous utilisez ce mode. Les temps de cuisson peuvent légèrement se prolonger avec plusieurs grilles comparativement à une seule grille.

Comment régler le four pour une cuisson par convection sur plusieurs grilles

Pour utiliser ce mode, pressez l'option **CONV BAKE (cuisson par convection)** sur le menu principal et faites défiler jusqu'à la température désirée puis pressez **START (démarrer)** pour allumer le four.

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

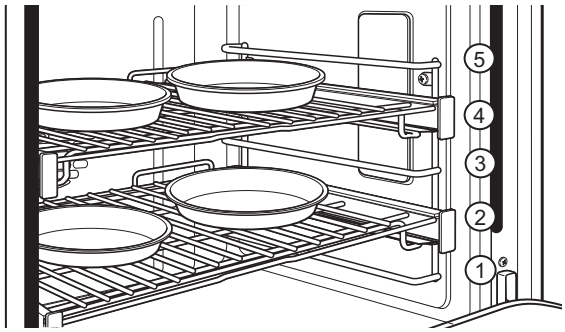
Pressez le bouton **CANCEL** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson par convection terminée.

Utilisez la sonde à température lorsque la température interne est élevée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Les gâteaux doivent être centrés d'avant en arrière sur les deux grilles.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.

TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Biscuits, petits gâteaux secs, scones, muffins sur plusieurs grilles	2 et 3	2 et 4 1, 3, et 5
Pizzas sur plusieurs grilles	-	2 et 4
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	2 et 3	2 et 4



Les suggestions de position des grilles sont à titre d'indication seulement. Faites votre propre expérience de ces positions en fonction d'aliments particuliers et de vos préférences.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Le mode de rôtissage par convection (CONV ROAST) est conçu pour rôtir les légumes et les pièces de viande entières sur une seule grille. Ce mode utilise une circulation d'air précise pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson suggéré dans les recettes. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec ce mode.

Comment régler le four sur la cuisson ou le rôtissage par convection

Pour utiliser ce mode, pressez l'option **CONV ROAST (rôtissage par convection)** sur le menu principal et faites défiler jusqu'à la température désirée puis pressez **START (démarrer)** pour allumer le four.

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

Pressez le bouton **CANCEL** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson par convection terminée.

Utilisez la sonde à température lorsque la température interne est élevée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

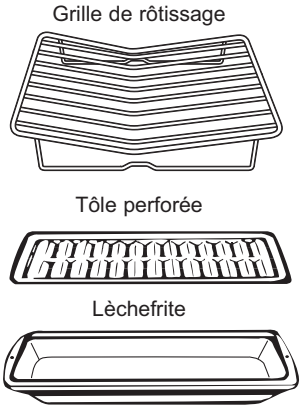
TYPE D'ALIMENT	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Rôtis	2	2 ou 3
Poulet entier	2	2 ou 3
Dinde entière	-	1 ou 2
Poitrine de dinde	-	2
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	2	2 ou 3
Légumes	2 ou 3	3

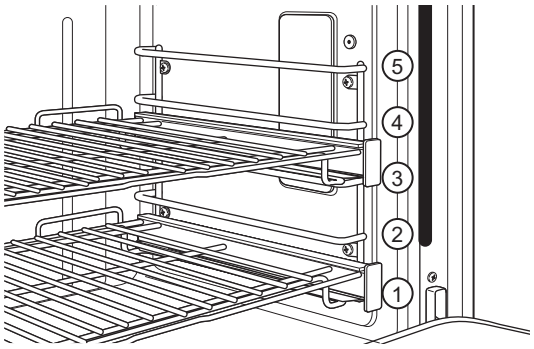
Les suggestions de position des grilles sont à titre d'indication seulement. Faites votre propre expérience de ces positions en fonction d'aliments particuliers et de vos préférences.

Conseils pour rôtissage par convection

Pour les meilleurs résultats, utilisez la lèchefrite, la tôle perforée et la grille de rôtissage pour rôtir les grandes pièces de viande. Utilisez la lèchefrite pour rôtir les légumes. Utilisez la lèchefrite et la tôle perforée pour rôtir les petites pièces de viande.

Pour assembler, placez la viande sur la grille de rôtissage.





UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

GRILLAGE PAR CONVECTION

Les modes de grillage par convection (Convection Broil) sont destinés à saisir les aliments et les rendre croustillants. Grillez (Broil) toujours avec la porte du four fermée. Surveillez les aliments étroitement lorsque vous les grillez. Usez de prudence lors du grillage sur les positions de grille supérieures car approcher les aliments du brûleur de grillage augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité d'enflammer la graisse.

Commencez par des aliments que vous avez l'habitude de griller. Réglez les positions de grille pour ajuster l'intensité de la chaleur sur l'aliment. Placez l'aliment plus près du brûleur de grillage lorsqu'une surface plus grillée ou un intérieur plus cuit est souhaité. Les aliments plus épais ou ceux qu'il faut bien cuire de part en part doivent griller sur une position de grille plus basse ou à une puissance de grillage moins élevée.

Les modes de grillage par convection utilisent l'élément chauffant du grill accompagné d'un mouvement d'air pour améliorer la saisie et le brunissage. Utilisez le réglage maximal (Convection Broil High) pour les coupes de viandes plus minces et/ou lorsque vous désirez obtenir une surface grillée avec l'intérieur saignant. Utilisez le réglage minimal (Convection Broil Low) pour les coupes de viandes plus épaisses ou les aliments cuits de part en part. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez un mode de grillage par convection; cependant, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé pour un grillage plus accentué.

Comment régler le four pour le grillage par convection

Pour utiliser ce mode, pressez l'option B sur le menu principal et faites défiler jusqu'à la température désirée puis pressez **START (démarrer)** pour allumer le four.

Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F.

Vous entendrez une tonalité lorsque le four sera préchauffé et les aliments pourront être placés dans le four.

REMARQUE : Lancez la cuisson au grill avec la porte fermée.

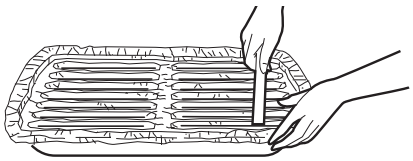
Pressez le bouton **CANCEL (annuler)** pour éteindre (OFF) le four une fois la cuisson par convection terminée.

Voyez la section sur les grilles de four pour savoir comment les utiliser, les retirer et les remettre en place.

REMARQUE : La cuisson au grill ne fonctionnera pas si la sonde est branchée. Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un programme de cuisson au grill.

Feuille d'aluminium

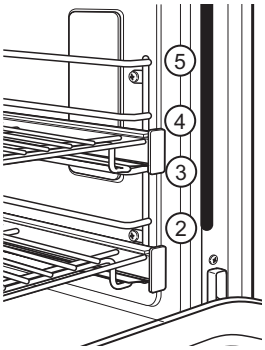
Vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour aligner la barquette sur la grille de cuisson. Vous devez toutefois mouler la barquette sur la grille et faire des incisions qui épousent les fentes de la grille.



Guide de cuisson au grill

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Procédez à des essais avec ces positions pour des aliments spécifiques et vos préférence personnelle.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de début de cuisson et le degré de cuisson de votre choix auront une incidence sur la durée de cuisson au grill. Ce guide prend des viandes à température de réfrigérateur comme exemples.



REMARQUE : En général, des positions de grilles hautes procurent un grillage externe plus foncé et les positions basses, un degré de cuisson plus élevé.

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGE	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)
Hamburgers	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Steaks et côtelettes	HAUT	3 ou 4	4 ou 5
Poisson	BAS	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 ou 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 ou 4 (>1/2 po)
Poitrines, cuisses, pilons de poulet non désossés	BAS	2	2 ou 3
Poitrines de poulet désossées	BAS	2	2 ou 3
Légumes	BAS	2 ou 3	3 ou 4

Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

TENUE AU CHAUD (WARM)

Le mode de tenue au chaud est destiné à garder les aliments qui viennent d'être cuits au chaud. Recouvrez les aliments qu'il faut maintenir humides sauf ceux que l'on souhaite croustillants. Le préchauffage n'est pas nécessaire. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer les aliments froids à l'exception des craquelins, des croustilles et des céréales sèches. On recommande aussi de ne pas garder les aliments au chaud durant plus de 2 heures.

Comment régler le four pour la tenue au chaud

1. Pour utiliser ce mode, pressez **WARM (tenue au chaud)** sur le menu principal et pressez **START (démarrer)** pour allumer le four.
2. Lorsque la tenue au chaud est terminée, pressez **CANCEL (annuler)** pour éteindre le four.

FERMENTATION (PROOF)

Le mode de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever la pâte à la levure. Pour les meilleurs résultats, recouvrez la pâte durant la fermentation et vérifiez tôt afin d'éviter de trop fermenter.

Comment régler le four sur la levée

Utilisez la position de grille 2 ou 3 dans le four (four droit sur modèles 48 po). Utilisez la position de grille 2 dans le four gauche.

1. Pour utiliser ce mode, pressez **PROOF (fermentation)** sur le menu principal et pressez **START/OFF** pour allumer le four. L'écran affichera le message « PROOF ». Le mode **PROOF (Levée)** ne fonctionnera pas lorsque la temperature du four est supérieure à 125°F (51°C). L'écran avertit l'utilisateur si le four est trop chaud pour fermenter. Laissez le four refroidir.
2. Une fois la fermentation terminée, pressez **CANCEL (annuler)** pour éteindre le four.

⚠ATTENTION N'utilisez pas le mode levée pour réchauffer des plats ou les maintenir au chaud. La température de levée n'est pas suffisamment élevée pour garder les plats au chaud.

CUISSON DE PRÉCISION (Precision Cooking)

Ces modes procurent une orientation ou des algorithmes de cuisson prédéfinis pour assister l'utilisateur dans la cuisson de divers types d'aliments. La sélection que vous faites dans le menu Precision Cooking vous aidera à entrer les informations qui contribueront à bien cuire vos aliments. À la fin du temps de cuisson estimé, vérifiez les aliments pour voir s'ils sont cuits à votre satisfaction. Notez les différences dans la forme et la préparation des aliments ainsi que vos préférences quant au degré de cuisson de ceux-ci.

Certains cycles nécessitent l'utilisation de la sonde de température des aliments fournie avec votre four. La température cible de la sonde est basée automatiquement sur les sélections faites pour chaque aliment. Vérifiez toujours la température avec un autre thermomètre pour aliments étant donné que l'insertion de la sonde peut avoir un impact sur la température mesurée. Voyez la section sur la sonde de température pour plus d'informations.

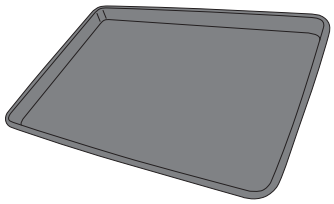
GUIDE DE CUISSON AU FOUR

GUIDE DE CUISSON POUR LA FRITURE À AIR CHAUD

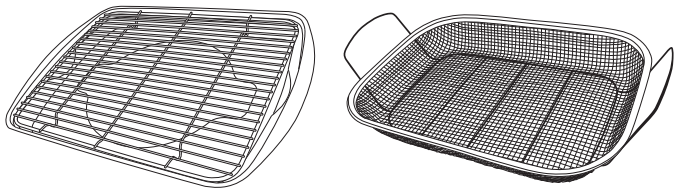
La friture à air chaud (Air Fry) est un mode de cuisson spécial, sans préchauffage, conçu donner aux aliments un surface extérieure plus croustillante que la cuisson au four régulière. Sélectionnez **Air Fry**, puis réglez la température désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température entre 300°F et 500°F. .

Conseils pour les récipients de friture à air chaud

- Utilisez seulement des récipients qui supportent la cuisson sous l'élément de grillage (Broil).
- Une plaque à pâtisserie foncée est recommandée. Une plaque foncée améliore le brunissement et la croustillance de l'aliment.
- Vous pouvez aussi utiliser des paniers et des grilles de cuisson au four. Une plaque à pâtisserie doit être placée sur la grille en dessous des aliments pour recueillir les égouttements si vous utilisez un panier de cuisson.



Récipient principal recommandé



Autres choix de récipients de cuisson

Conseils généraux pour le mode de friture à air chaud (Air Fry)

- Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille.
- Le mode Air Fry est conçu pour une cuisson sans préchauffage.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement que prévu si le four est déjà chaud au moment de les placer.
- Pour frire à l'air chaud des aliments avec sauce, on recommande d'ajouter celle-ci à la fin de la cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, placez-les à une position de grille inférieure ou réduisez la température du four.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle pour régler la température et déterminer le temps de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou brasser les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la plaque sans surcharger celle-ci.
- Vérifiez toujours la température interne des aliments pour confirmer que la température minimale sécuritaire a été atteinte. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur le site **IsItDoneYet.gov.**

TYPE D'ALIMENT	POSITION(S) DE GRILLE RECOMMANDÉE(S)	TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE (ºF)	TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ (MIN)	REMARQUES
Pièces de poisson ou de volaille fraîches désossées, pannées telles que croquettes, filets	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	15-30	Réduire la température pour les grandes pièces. Utiliser des récipients de cuisson luisants.
Ailes de poulet fraîches non désossées	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	25-40	Saler les ailes ou enrober d'épices à frotter, si l'on utilise une sauce la verser vers la fin de la cuisson ou après.
Pilons ou cuisses de poulet frais non désossés	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	30-55	Réduire la température pour les grandes pièces.
Frites fraîches, minces (<1/2 po)	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	400-425	15-30	Le papier sulfurisé (parchemin) est recommandé pour préparer des frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, les brasser dans l'amidon de maïs ou la farine de riz avant la cuisson.
Frites fraîches, minces (>1/2 po)	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	375-400	20-35	Le papier sulfurisé (parchemin) est recommandé pour préparer des frites fraîches. Pour des frites plus croustillantes, les brasser dans l'amidon de maïs ou la farine de riz avant la cuisson.
Aliments emballés, congelés	3 pour le four ou le four droit 2 pour le four gauche (cuisinière 48 po seulement)	Suivez les instructions de cuisson au four traditionnelle (et non celles pour Air Fry) pour vous guider dans le réglage de la température et du temps de cuisson. Un temps de cuisson plus long que celui recommandé sur l'emballage peut être nécessaire pour certains aliments. Si le four est chaud au démarrage, l'aliment peut cuire en moins de temps que le minimum indiqué sur l'emballage.		

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

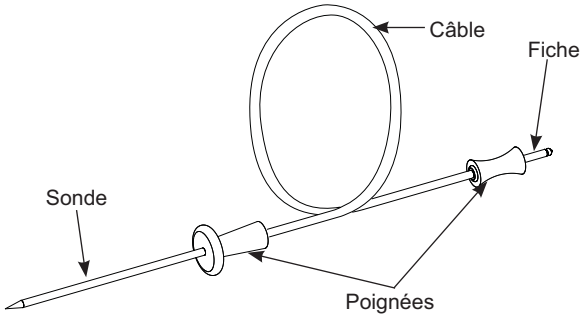
SONDE DE TEMPÉRATURE

⚠AVERTISSEMENT La consommation d'aliments insuffisamment cuits pose un risque de maladies d'origine alimentaire. Utilisez la sonde selon les instructions suivantes pour faire en sorte que toutes les parties des aliments atteignent les températures sécuritaires de cuisson minimales. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA.

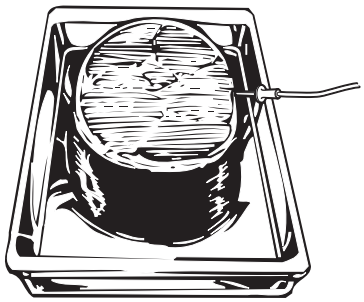
Insertion correcte de la sonde

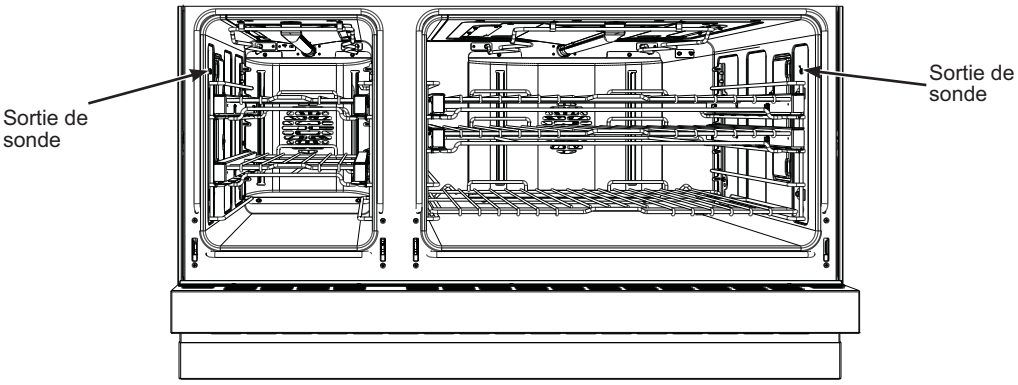
Une fois la viande préparée et placée sur le récipient de cuisson, suivez les instructions suivantes pour insérer la sonde correctement.

- Insérez la sonde de façon que sa pointe se place dans le centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour les meilleurs résultats, la sonde doit être insérée à fond dans l'aliment. Si la sonde n'est pas placée correctement, elle pourrait manquer de mesurer précisément la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier de petite taille, ne conviennent pas bien à la cuisson avec sonde en raison de leur forme ou leurs dimensions.
- La sonde ne doit pas toucher à l'os, au gras ou aux nerfs.
- Pour la volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour les rôtis désossés, insérez la sonde dans le centre de la viande.
- Pour le jambon ou l'agneau non désossés, insérez la sonde dans le centre de l'articulation ou du muscle le plus bas et le plus volumineux.
- Pour les casseroles ou les plats du genre pain de viande, insérez la sonde dans le centre du récipient.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au dessus des branchies dans la partie la plus en chair, parallèlement à l'épine dorsale.



La sonde de température est en forme de brochette à une extrémité et comporte une fiche à l'autre extrémité qui va dans la sortie de sonde dans le four.





UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

SONDE DE TEMPÉRATURE (suirte)

Utilisation de la sonde

Pour utiliser la sonde sans préchauffage :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (voyez Insertion correcte de la sonde).
2. Placez l'aliment dans le four et connectez la sonde dans la prise de sonde dans le four.
3. Sélectionnez le mode et la température de cuisson désirés. Avant de presser Start, pressez **l'icône de la sonde** dans la partie inférieure gauche de l'écran. La fenêtre de réglage de la sonde apparaîtra. Entrez le température d'aliment désirée et pressez Start. Vous pouvez régler la température de la sonde entre 100°F et 200°F.

Pour utiliser la sonde avec préchauffage :

1. Pressez la touche du mode de cuisson désiré (**Traditional Bake, Convection Bake** ou **Convection Roast)** et entrez la température de cuisson désirée.
2. Insérez la sonde dans l'aliment (voyez Insertion correcte de la sonde).
3. Une fois le four préchauffé, placez l'aliment dans le four et connectez la sonde dans sa prise en vous assurant de l'insérer à fond. Usez de prudence, les parois du four et la sortie de la sonde sont chaudes.
4. Le four va détecter que la sonde est insérée et la fenêtre de réglage de la sonde apparaîtra. Entrez le température d'aliment désirée et pressez **Start**. Vous pouvez régler la température de la sonde entre 100°F et 200°F.

Directives concernant l'entretien de la sonde

- L'utilisation de sondes différentes de celle fournie avec ce produit risque d'endommager le connecteur de la sonde.
- Utilisez la poignée de la sonde et de la fiche pour les insérer ou retirer de la viande ou du connecteur.
- Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le cordon lors du retrait.
- Pour éviter d'endommager la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant d'insérer la sonde.
- Afin de prévenir d'éventuelles brûlures, attendez que la sonde s'est refroidie avant de débrancher la sonde du connecteur.
- Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle de rôtissage ou de nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

GUIDE DE CUISSON AU FOUR

CONSEILS SUR LES RÉCIPIENTS DE CUISSON AU FOUR

La matière, la finition et la taille des récipients ont un effet sur les résultats de la cuisson.

Les casseroles foncées et enrobées absorbent la chaleur plus rapidement que celles qui sont pâles ou luisantes. Les casseroles qui absorbent davantage peuvent produire une croûte plus foncée, croustillante et épaisse. Si vous utilisez des récipients foncés et enrobés, vérifiez les aliments plus tôt que le temps de cuisson minimal. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de récipients, envisagez de réduire la température du four de 25ºF la prochaine fois.

Les casseroles luisantes peuvent cuire les aliments plus uniformément, par exemple pour les gâteaux ou les biscuits.

Les casseroles en verre ou en céramique chauffent lentement mais retiennent bien la chaleur. Ces types de casseroles conviennent bien aux tartes et aux crèmes pâtissières.

Les casseroles isolées à l'air chauffent lentement et peuvent réduire le brunissement du fond.

Gardes les récipients de cuisson propres pour favoriser un chauffage uniforme.

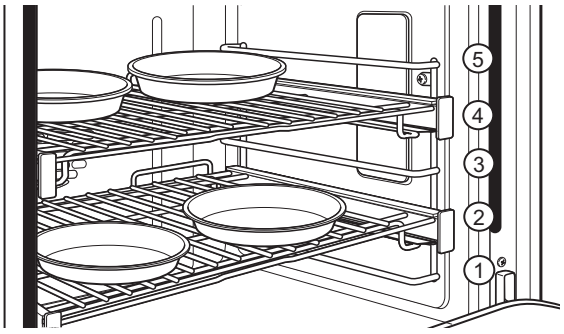
Les récipients en grès chauffent lentement et retiennent bien la chaleur. On recommande de préchauffer ce type de récipient si c'est possible. Un temps de cuisson supplémentaire peut s'avérer nécessaire.

Les récipients utilisés pour les modes de grillage (Broil) doivent convenir à cette méthode de cuisson.

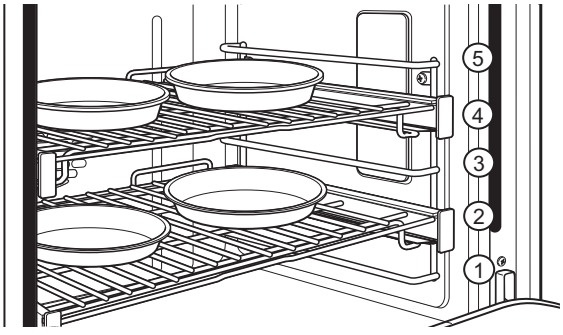
TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOM-MANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Boulangerie				
Gâteaux étagés, gâteaux plaques, gâteaux Bundt, muffins, pains éclairs sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Gâteaux étagés sur plusieurs grilles*	Cuisson au four (Bake) Convection Bake	-	2 and 4	Assurer une bonne circulation d'air (voir illustration ci-dessous).
Gâteaux mousselines (gâteaux des anges)	Cuisson au four (Bake)	1	1	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Biscuits, petits gâteaux secs, scones sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	Utiliser des récipients de cuisson brillants
Biscuits, petits gâteaux secs, scones sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	2 and 3	2 and 4 1, 3, and 5	Assurer une bonne circulation d'air.
Pains à la levure	Fermentation (Proof)	1 or 2	2 or 3	Recouvrir la pâte lâchement.
	Cuisson au four (Bake)	2	2 or 3	

Suite à la page suivante

*Pour les meilleurs résultats lorsque vous cuisez un gâteau à 4 étages, placez quatre moules en utilisant les grilles 2 et 4. Positionnez les moules de façon qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre, comme illustré.



Positions de grille pour 4 étages de gâteau à la fois



Position des grilles pour la cuisson par convection de 4 étages de gâteau à la fois.

Centrer les moules sur les grilles tel qu'illustré.

GUIDE DE CUISSON AU FOUR

TYPE D'ALIMENT	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR GAUCHE (modèles 48 po seulement)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES - FOUR OU FOUR DROIT (modèles 48 po seulement)	SUGGESTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Bœuf et porc				
Hamburgers	Grillage maximal (Broil High) Grillage par convection maximal (Convection Broil High)	3 ou 4	4 ou 5	Utiliser une lèchefrite; placer plus bas pour une viande saignante ou moins la saisir. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Steaks et côtelettes	Grillage maximal (Broil High) Grillage par convection maximal (Convection Broil High)	3 ou 4	4 ou 5	Utiliser une lèchefrite; placer plus bas pour une viande saignante ou moins la saisir. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Rôtis	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 ou 3	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
Casseroles	Cuisson au four (Bake)	2 ou 3	2 ou 3	
Poisson	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low)	3 ou 4 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 2 or 3 (>1/2 po)	4 ou 5 (1/2 po d'épaisseur ou moins) 3 or 4 (>1/2 po)	Baisser l'aliment pour moins saisir la viande ou obtenir une cuisson saignante. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour un meilleur résultat centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Aliments prêt-à-servir congelés				
Pizza sur une seule grille	Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Ne pas préchauffer.
Pizzas sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	-	2 et 4	Espacer les pizzas de gauche à droite, ne pas les placer directement au-dessus de l'autre.
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur une seule grille	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 ou 3	Ne pas préchauffer. Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.
Produits à base de pommes de terre, poulet, croquettes, hors-d'œuvre sur plusieurs grilles	Cuisson par convection - Multi	2 et 3	2 et 4	Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.
Volaille				
Poulet entier	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	2	2 ou 3	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Poitrines, cuisses, pilons non désossés	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low) Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Si pané ou enrobé de sauce, éviter les modes à grillage maximal (Broil High). Griller avec le côté peau vers le bas en premier. Surveiller les aliments étroitement lors du grillage. Pour les meilleurs résultats, centrer l'aliment sous l'élément de grillage.
Poitrines de poulet désossées	Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low) Cuisson au four (Bake)	2	2 ou 3	Baisser l'aliment pour moins saisir la viande ou obtenir une cuisson saignante, et le monter pour saisir davantage la viande et augmenter le brunissage lors du grillage. Pour les meilleurs résultats, centrer l'aliment sous l'élément de grillage ou le brûleur.
Dinde entière	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	-	1 ou 2	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Poitrine de dinde	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast)	-	2	Utiliser un récipient à côtés bas tel qu'une lèchefrite.
Légumes	Cuisson au four (Bake) Rôtissage par convection (Conv Roast) Grillage minimal (Broil Low) Grillage par convection minimal (Convection Broil Low)	2 ou 3	3	Utiliser des récipients de cuisson foncés pour augmenter le brunissement ou le croustillant; ou des récipients brillants pour moins de brunissement.

Cuisez les aliments complètement pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez un thermomètre pour aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.

PANNEAU DE COMMANDE

Il est préférable d'essuyer le panneau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec du savon doux et de l'eau, ou du vinaigre et de l'eau, rincez à l'eau claire et séchez en polissant avec un linge doux. N'utilisez pas des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, des tampons à récurer en plastique ni des nettoyants pour le four sur votre panneau de commande car ils endommageront son fini.

LÈCHEFRITE, TÔLE PERFORÉE ET GRILLE DE RÔTISSAGE

⚠ATTENTION Ne nettoyez pas la lèchefrite, la tôle perforée ni la grille de rôtissage dans un four à autonettoyage.

Le moule à cuisson, la grille et la grille de rôtissage sont lavables au lave-vaisselle. Toutefois, les plats cuits doivent être lavés à la main à l'aide d'un nettoyant de four ou d'un détergent abrasif.

Ne rangez pas moule à cuisson ou de grille sale dans le four. Éliminez toujours tout excès de graisse.

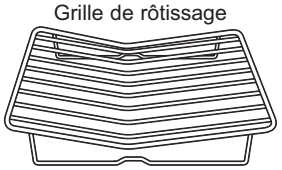
Tôle perforée



Moule à cuisson



Grille de rôtissage



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

EXTÉRIEUR DU FOUR

N'utilisez pas des nettoyants pour le four, des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier, des tampons à récurer ou des poudres de nettoyage sur l'intérieur ou l'extérieur du four. Nettoyez avec du savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante et à l'écart des rayons directs du soleil lorsque vous les nettoyez.

Si une tache persiste sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à récurer pour de meilleurs résultats. Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes peuvent comprendre la porte et les garnitures autour du panneau de commande. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas des nettoyants pour four du commerce, des nettoyants en poudre, de la laine d'acier ou des abrasifs durs sur une surface peinte.

Acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable. Les nettoyants qui contiennent de l'acide oxalique tels que Bar Keepers Friend™ Soft Cleanser vont éliminer la rouille, le ternissement et les petites taches. Utilisez uniquement un nettoyant liquide exempt d'abrasif et frottez dans la direction des lignes de brosse à l'aide d'une éponge douce et humide. Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez la section Soutien au consommateur pour plus d'informations.

INTÉRIEUR DU FOUR

L'intérieur de votre nouveau four doit être nettoyé manuellement ou par le mode de nettoyage à la vapeur (Steam Clean). Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Laissez refroidir les surfaces chaudes, puis nettoyez et rincez.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas des nettoyants pour le four (sauf si certifié pour four à autonettoyage) des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier ni des tampons à récurer sur l'intérieur du four. Nettoyez avec de l'eau savonneuse ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux. Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante lorsque vous les nettoyez.

Mode de nettoyage à la vapeur (Steam Clean)

La fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) sert à nettoyer les salissures légères de votre four à des températures plus basses que celles de l'autonettoyage (Self Clean).

Pour utiliser la fonction Steam Clean :

1. Commencez par le four à température ambiante.
2. Essuyez la graisse et les salissures excédentaires du four.
3. Versez une tasse d'eau dans le fond du four.
4. Fermez la porte.

N'ouvrez pas la porte durant les 30 minutes du cycle Steam Clean. À la fin du cycle Steam Clean, absorbez l'eau résiduelle et essuyez la saleté des parois et de la porte du four qui a été ramollie par la vapeur.

NETTOYAGE À LA VAPEUR DU FOUR

Pour utiliser la fonction Steam Clean :

1. Sélectionnez **CLEAN** sur le menu principal, puis sélectionnez **STEAM CLEAN.**

   La commande règle automatiquement la durée du cycle de nettoyage recommandée.
2. Pressez le bouton **START** pour démarrer le cycle STEAM CLEAN. Si « CLOSE door » défile sur l'écran, le cycle a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée. Fermez la porte du four.

   Pour interrompre un cycle de nettoyage, pressez **CANCEL** (CANCEL)**.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FOUR AUTONETTOYANT

Sécurité

La fonction d'autonettoyage du four a été conçue pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four en utilisant des températures très élevées pour brûler les résidus de nourriture.

⚠AVERTISSEMENT Essuyez l'excès de graisse et les autres résidus d'aliments à l'aide d'un chiffon humide. Les résidus de nourriture risquent prendre feu, au risque de provoquer des dommages liés à la fumée et à la chaleur.

- Ne nettoyez pas les joints du four au risque de provoquer des dommages.
- Retirez les ustensiles, la lèchefrite, la grille, la sonde et toute feuille d'aluminium du four.
- Assurez-vous que la lentille de la lumière du four et le cadre de la lentille soient bien à leur place.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four, d'abrasifs ou de protecteurs à proximité ou dans le four en cours de nettoyage.
- Nous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou via une hotte de ventilation ou un ventilateur pendant le nettoyage.
- Nettoyez les résidus du cadre et autour dela porte du four, à l'extérieur des joints du four. Ces zones doivent être nettoyées à la main.
- Les plateaux du four doivent être laissés à l'intérieur pendant le nettoyage.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations résultant du cycle de nettoyage automatique d'un four. Installez les oiseaux dans une autre pièce parfaitement ventilée.

REMARQUE : Si un brûleur de surface est allumé après le début du cycle d'autonettoyage, le cycle d'autonettoyage du four est annulé.

REMARQUE : Le nettoyage automatique ne fonctionnera pas si la sonde de température est insérée.

Comment régler le four sur le nettoyage

1. Éteignez tous les brûleurs de surface. (Le cycle **CLEAN (Nettoyage)** ne démarrera que lorsque tous les brûleurs de surface auront été éteints.)
2. Fermez la porte.
3. Sélectionnez l'option More, puis sélectionnez Self Clean.
4. La commande est réglée automatiquement sur la durée de nettoyage recommandée (3 heures). La durée de nettoyage peut être ajustée sur 3, 4 ou 5 heures. L'écran affichera le temps restant.
5. Poussez le bouton d'affichage du four (START) pour démarrer le cycle SELF CLEAN (autonettoyage).
   Le symbole 🔒 clignotera lorsque la porte du four est bloquée. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte pendant le nettoyage.
6. Une fois le programme de nettoyage terminé et le four refroidi, le 🔒 s'éteindra.
   Pour interrompre un cycle d'autonettoyage, pressez le bouton **CANCEL (annuler)** Lorsque le four a suffisamment refroidi pour ne plus présenter de risque, le symbole 🔒 s'éteindra indiquant que la porte est peut-être ouverte.
   Un programme interrompu ne peut pas être redémarré avant que le four ne soit suffisamment froid de sorte que la porte se débloque.

Après un cycle d'autonettoyage

Vous remarquerez la présence de cendre blanche à l'intérieur du four. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide après refroidissement du four.

Si les traces blanches persistent, retirez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les avec un mélange de vinaigre et d'eau. Ces dépôts sont en général des restes de sel que le programme de nettoyage automatique ne peut éliminer.

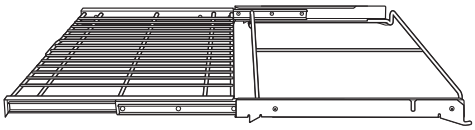
Si le four est encore sale après un programme, répétez le programme.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

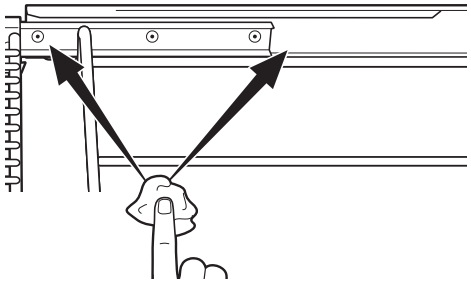
GRILLES DE FOUR

Périodiquement, les grilles du four devront être lubrifiées à l'aide du lubrifiant au graphite livré avec votre cuisinière. Pour commander une graisse Graphite supplémentaire, appelez notre centre de pièces au 800.561.3344 et mentionnez la référence WB02T10303.

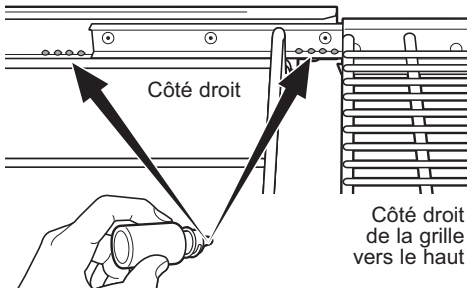
1. Retirez la grille du four. Voir la section Grilles de four extensibles.
2. Dépliez totalement la grille sur la table ou le plan de travail. Nous vous recommandons de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



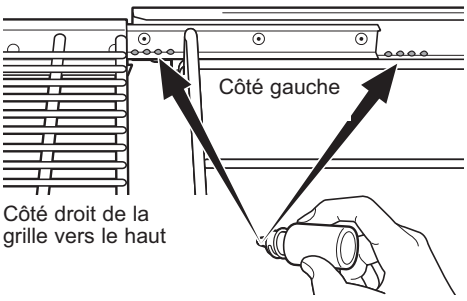
3. Si vous constatez la présence de résidus sur les barres coulissantes, éliminez-les à l'aide d'une serviette en papier. **REMARQUE :** Tout lubrifiant graphite essuyé doit être réappliqué.



4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme coulissant gauche de la grille, appliquez quatre (4) goutelettes de lubrifiant sur les deux (2) chenilles du mécanisme coulissant à proximité des porte-roulements.



5. Faites de même pour le mécanisme coulissant droit.



6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étaler le lubrifiant.
7. Replacez le bouchon du lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, placez la grille avec le côté droit à la verticale et introduisez-la dans le four. Voir la section Grilles de cuisson extensibles.
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

REMARQUE : N'utilisez pas pulvérisateur pour huiles de cuisson ou tout autre aérosol de lubrifiant sur les glissières.

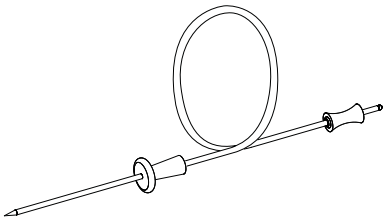
SONDE DE TEMPÉRATURE

Laissez la sonde de température refroidir avant de procéder au nettoyage.

Il est recommandé de nettoyer la sonde au savon et à l'eau à la main.

Ne plongez pas la sonde de température dans l'eau.

Ne rangez pas la sonde de température dans le four.



BAS DU FOUR

Le bas du four est doté d'un fini en porcelaine émaillée. Pour faciliter le nettoyage, protégez le bas du four contre les débordements excessifs. Vous pouvez utiliser une feuille ou une plaque en aluminium pour recueillir les débordements en la plaçant sur la grille en dessous de celle sur laquelle vous cuisez. Cela est particulièrement important lorsque vous cuisez une tarte aux fruits ou d'autres aliments très acides. Les garnitures de fruits ou d'autres aliments très acides (tels que tomates, choucroute et sauces avec vinaigre ou jus de citron) peuvent causer une corrosion par piquage qui endommage la surface en porcelaine, et ces débordements doivent être nettoyés immédiatement.

Ne recouvrez jamais complètement une grille avec du papier aluminium. Cela va gêner la circulation de la chaleur et produira une cuisson médiocre.

Pour nettoyer les débordements, utilisez de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer rempli de savon. Rincez bien pour retirer le savon avant l'autonettoyage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

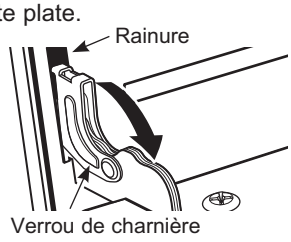
PORTE DE FOUR AMOVIBLE À FERMETURE SOUPLE

La porte est très lourde. Retirez-la et soulevez-la avec précaution.

Ne la soulevez pas par la poignée.

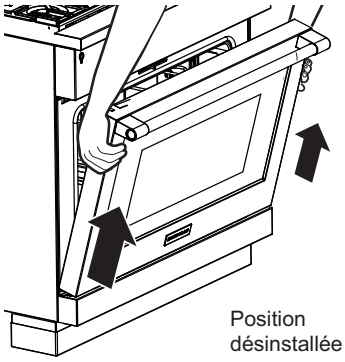
Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Appuyez sur les butées de charnière vers le cadre de la porte, sur la position déverrouillée. Il vous faudra peut-être un tournevis à tête plate.



Rabattez les verrous pour débloquer

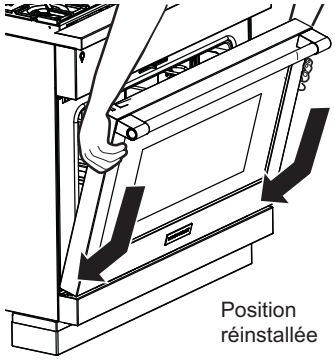
3. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte sur la partie supérieure.



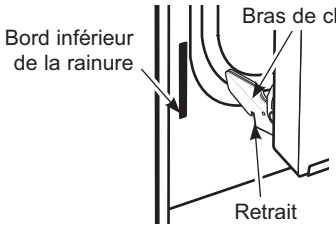
4. Fermez la porte sur la position de désinstallation de porte, (15 degrés environ par rapport à la position fermée) et soulevez-la jusqu'à ce que le bras de la charnière sorte de la rainure.

Pour réinstaller la porte :

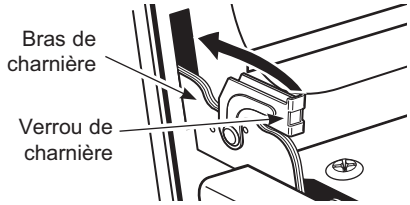
1. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte sur la partie supérieure.



2. Avec la porte sur le même angle que la position désinstallée, positionnez le retrait du bras de charnière dans le bord inférieur de la rainure de charnière. L'entaille sur le bras de charnière doit être entièrement positionnée dans le bas de la rainure.



3. Ouvrez la porte en grand. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, le retrait n'est pas correctement positionné dans le bord inférieur de la rainure.



Remonter les verrous pour les enclencher

4. Enfoncez les butées de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, sur la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Nettoyage de l'intérieur de la porte

Ne laissez pas l'eau excédentaire pénétrer dans les trous ou les fentes de la porte.

Avec du savon à vaisselle, essuyez toute éclaboussure sur le verre. Utilisez une lame à rasoir sécuritaire à un seul côté coupant pour les éliminer. Essuyez ensuite le verre à l'aide d'un linge savonneux pour retirer tout résidu puis séchez bien.

Vous pouvez nettoyer la zone à l'extérieur du joint d'étanchéité à l'aide d'un tampon à récurer en plastique rempli de savon. Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte car il offre une très faible résistance à l'abrasion.

Vous devez remplacer le joint d'étanchéité si vous observez qu'il est usé, effiloché ou autrement endommagé.

Nettoyage de l'extérieur de la porte

Si une tache persiste sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyant abrasif doux et une éponge à récurer pour de meilleurs résultats. N'utilisez pas cette méthode sur une quelconque autre surface.

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable. Pour vous renseigner sur l'achat de produits de nettoyage y compris ceux pour électroménagers en acier inoxydable, voyez la section Soutien au consommateur pour plus d'informations.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

LAMPES DU FOUR

⚠AVERTISSEMENT **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE :** Avant de replacer l'ampoule de la lampe du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou au panneau des disjoncteurs. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.

⚠ATTENTION **RISQUE DE BRÛLURE :** Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

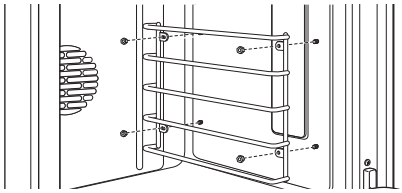
Chaque four est équipé de colonnes lumineuses halogènes situées sur les parois latérales du four. Les lampes s'allument lorsque la porte est ouverte ou si le four est en mode cuisson.

Chaque lumière se compose d'un couvercle de lampe amovible avec deux clips de fixation et d'un compartiment lumineux de trois ampoules halogènes.

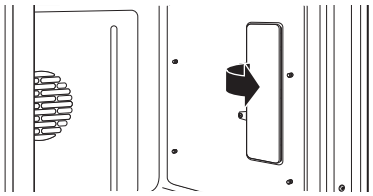
Veillez à laisser l'ampoule et le couvercle refroidir complètement. Pour votre sécurité, ne touchez pas une ampoule brûlante avec vos mains ou un chiffon doux.

Pour retirer :

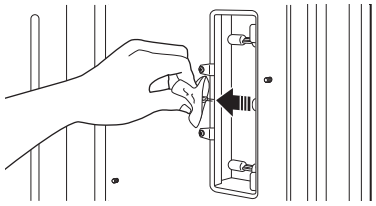
1. Retirez les grilles du four. Voir la section Grilles de four extensibles.
2. A l'aide d'un tournevis à douille 7/16 po, retirez les quatre écrous qui fixent les supports de la grille à la paroi du four.



3. Retirez la protection de verre de la lampe en sortant son extrémité arrière et en l'enroulant vers vous. Ne retirez pas les vis.



4. A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule grillée en tirant dessus.



Pour procéder au remplacement :

Utilisez une ampoule halogène 120 V neuve, avec des broches G8, non supérieure à 40 watts.

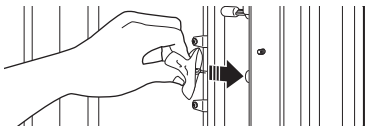


Vous pouvez commander des ampoules de rechange par téléphone au 800.561.3344. Numéro de pièce pour la commande WB25X39610.

REMARQUE : Les ampoules de puissance supérieure endommageront votre four.

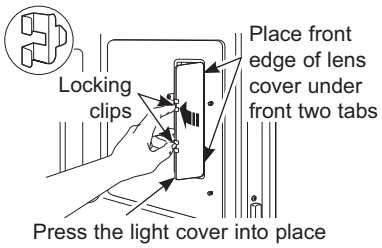
A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule de son emballage. **Ne touchez pas l'ampoule avec vos mains.** L'huile émanant de la peau de vos mains risque de laisser des traces sur la surface en verre et provoquer la défaillance prématurée de l'ampoule. Si vous touchez le verre, nettoyez-le à l'alcool avant installation.

1. Insérer l'ampoule au fond de la douille.



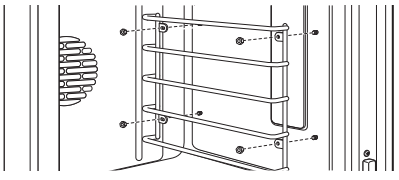
2. Replacez la protection de lampe, en plaçant son extrémité avant sous les deux languettes avant dans le compartiment à lampe. Enroulez l'extrémité arrière en veillant à ce qu'elle soit correctement insérée.

   REMARQUE : Si les clips de fixation se détachent de la protection de la lentille de verre, maintenez-les sur la protection dans la bonne position, tout en replaçant la protection sur le compartiment.



   La protection de lampe doit être installée lorsque vous utilisez le four.

3. Réinstallez le support de la grille. Veillez à l'orienterde sorte que les languettes supérieures des écrous soient le plus proches possible du dessus du four. Fixez à l'aide des quatre écrous dévissés récemment, mais ne serrez pas trop ou vous risqueriez de briser l'émail.



4. Replacez les grilles. Voir la section Grilles de four extensibles.
5. Remettez le four sous tension.

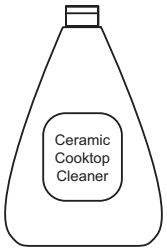
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA VITRE DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson, suivez les étapes suivantes :

1. Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. Cela contribue à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. L'utilisation régulière d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique aidera à conserver l'aspect neuf de celle-ci.
3. Ils procurent les entrées et les sorties d'air nécessaires pour que la cuisinière puisse refroidir et fonctionner correctement. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique directement sur celle-ci.
4. Utilisez une serviette de papier ou une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer toute la surface de la table de cuisson.
5. Utilisez un linge sec ou une serviette de papier pour retirer tous les résidus de nettoyage. Nul besoin de rincer.

REMARQUE : Il est très important de NE PAS chauffer la table de cuisson avant son nettoyage complet.

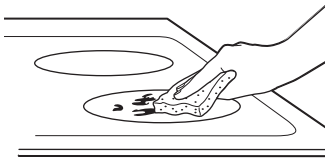


Nettoyez votre table de cuisson chaque fois qu'elle est sale. Utilisez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.

RÉSIDUS CALCINÉS

REMARQUE : Vous pouvez ENDOMMAGER la surface en vitrocéramique si vous utilisez des tampons à récurer différents de ceux recommandés than those recommended.

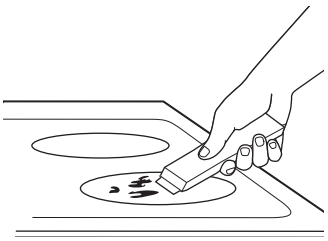
1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés.
3. À l'aide d'une éponge nettoyante antirayures pour table de cuisson en vitrocéramique, frottez la zone des résidus en appliquant une pression au besoin.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus selon le besoin.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette de papier.



Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique

RÉSIDUS CALCINÉS DIFFICILES À ENLEVER

1. Laissez la table de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à tranchant unique placé à 45° contre la surface et grattez la salissure. Il sera nécessaire d'appliquer une pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
3. Après l'utilisation du grattoir à lame de rasoir, étendez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique sur toute la zone des résidus calcinés. Utilisez une éponge nettoyante antirayures pour retirer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois tous les résidus retirés, polissez toute la surface avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et une serviette de papier.



On peut se procurer un grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique et tous les produits recommandés dans nos Centres de pièces. Voyez les instructions dans la section « Assistance / Accessoires ».

REMARQUE :N'utilisez pas une lame émoussée ou ébréchée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

TRACES DE MÉTAL ET RAYURES

1. Veillez à ne pas glisser de marmites ni de casseroles en travers de la table de cuisson. Cela laisserait des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson.

   Il est possible de faire disparaître ces marques à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et une éponge nettoyante antirayures pour tables de cuisson en vitrocéramique.

2. Si par mégarde des marmites dotées d'un mince revêtement en aluminium ou en cuivre s'assèchent à la suite d'une ébullition, le revêtement peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson.

   On doit alors nettoyer la décoloration immédiatement avant de chauffer à nouveau car elle pourrait s'avérer permanente.

REMARQUE : Vérifiez que le dessous des casseroles ne présente pas de rugosité pouvant rayer la table de cuisson.

DOMMAGES CAUSÉS PAR DU SUCRE CHAUD OU DES MATIÈRES PLASTIQUES FONDUES

1. Éteignez toutes les unités de la table de cuisson. Enlevez toutes les casseroles chaudes.
2. Portez des gants de cuisine :
   a. Utilisez un grattoir à lame simple (grattoir pour table de cuisson en vitrocéramique) pour repousser les matières fondues sur une surface froide de la table de cuisson.
   b. Enlevez les matières fondues avec une serviette en papier.
3. Vous devez laisser toute matière fondue que vous n'avez pas réussi à enlever jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.
4. Ne réutilisez jamais la table de cuisson avant d'avoir enlevé complètement les résidus

NOTE : S'il s'est déjà formé sur votre table de cuisson en vitrocéramique des creux ou des piqûres, vous devrez la remplacer. Dans ce cas, vous devez appeler le service.

NOTE: D'après nos essais, il semble que si vous cuisinez des aliments riches en sucre comme de la confiture ou du caramel, et s'ils débordent, ils peuvent occasionner des dommages permanents à la surface de vitrocéramique si vous ne la nettoyez pas immédiatement.

ACCESSOIRES

Vous êtes à la recherche d'autres articles?

Monogram™ propose une variété d'accessoires afin d'améliorer votre expérience de cuisson et d'entretien!

Reportez-vous à la page sur le Soutien au consommateur pour des renseignements sur notre site Web.

Les produits suivants et d'autres encore sont offerts :

Pièces
Trousse sous vide
Nettoyant et polisseur pour acier inoxydable

TRUCS DE DÉPANNAGE

Économisez du temps et de l'argent! Consultez les tableaux des pages suivantes, et vous n'aurez peut-être pas à appeler le service à la clientèle.

FOUR ET AFFICHAGE

Problème	Cause Possible
Le Four Ne Fonctionne Pas	Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Les commandes du four sont réglées pour le nettoyage. Laissez le four refroidir si nécessaire, puis ouvrez la porte.
Les Lampes Du Four Ne Fonctionnent Pas	L'ampoule est défectueuse. Remplacez l'ampoule. Les lampes du four ne s'allument pas pendant l'autonettoyage. Le four est en mode Proof (Levée). Les lampes s'allument et s'éteignent successivement pour maintenir la température de levée. Dans la section « Utilisation de la cuisinière », vérifiez le paramètre « Éclairage du four » qui permet d'activer ou de désactiver l'arrêt automatique de l'éclairage du four.
Le Plat Ne Cuit Pas Ou Ne Rôtit Pas Correctement	Les commandes du four sont mal réglées. Voir la section Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage) Four non préchauffé pendant une durée suffisante, attendez que le four signale la fin du préchauffage. Ustensiles de cuisson inappropriés ou ustensiles d'une taille inappropriée. Voir les conseils pour la cuisson. Grilles dans la mauvaise position. Voir la section Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage). Utilisez une feuille d'aluminium pour ralentir le dorage pendant le rôtissage. Le thermostat du four doit être ajusté. Voir la section Réglage du thermostat du four.
Le Plat Ne Grille Pas Correctement	Ce modèle est conçu pour griller en porte fermée uniquement. Fermez la porte. Grillez avec la porte fermée. Le four n'est pas réglé sur BROIL (Griller). Voir la section Broiling (Cuisson au grill). La sonde est branchée à la prise du four. Retirez la sonde du four. La position de cuisson n'est pas la bonne. Les ustensiles ne sont adaptés pour griller. Utilisez le moule/plat et la grille fournis avec votre four. Le papier aluminium utilisé dans le plat et la grille n'a pas été placé correctement et coupé selon les recommandations.
Son de craquement ou de claquement.	C'est normal. Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant la cuisson et le nettoyage.
La Température Du Four Est Trop Faible Ou Trop Forte	Le thermostat du four doit être réglé. Voir la section Réglage du thermostat du four.
F- Et Un Numéro Fclignotent Sur L'écran	Le four a un code d'erreur de fonctionnement. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en route. Coupez l'alimentation du four pendant 30 secondes et rebranchez l'alimentation. Si le code d'erreur se répète, appelez un réparateur.
L'écran Est Noir	L'écran est noir lorsque le four ou le minuteur n'est pas utilisé. Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
Le Message « Probe » (Sonde) S'affiche Sur L'écran	Ceci a pour but de vous rappeler d'introduire la sonde de température après l'avoir branché. Introduisez une sonde de température.
Vapeur Provenant De L'évent	Si vous l'utilisez en mode convection, il est normal de voir de la fumée s'échapper de l'évent du four. Le nombre de positions de cuissons ou la quantité d'aliments en cours de cuisson augmentant, la quantité de vapeur augmentera.
Coupure de courant	si vous avez utilisé le four pendant une coupure de courant ou une surtension, redémarrez le four.
Odeur D'huile Ou De Brûlé Provenant De L'évent	C'est normal dans un four neuf, l'odeur disparaîtra.
Un Odeur Forte	C'est provisoire. Il est fréquent qu'une odeur provenant de l'isolation qui entoure l'intérieur du four se dégage lors des premières mises en route.
Bruit Du Ventilateur	Un ventilateur de convection ou de refroidissement (selon la fonction que vous utilisez) peut s'allumer. C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allumera pour refroidir les composants internes. Il fonctionnera probablement après l'extinction du four. Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte s'ouvre.
Le Ventilateur De Convection N'est Pas Toujours En Marche.	Pour optimiser le rendement, le ventilateur de convection (selon la fonction que vous utilisez) peut passer par des cycles marche-arrêt jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte. Cela est normal. De plus, le ventilateur peut tourner en alternance dans le sens horaire et antihoraire jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte soit ouverte.
De La Condensation Ou Du Brouillard Embue L'intérieur De La Vitre De Porte.	La présence de condensation ou de brouillard sur l'intérieur de la vitre de la porte du four est normale durant le préchauffage du four et elle disparaît habituellement à la fin du cycle de préchauffage.

TRUCS DE DÉPANNAGE

Problème	Cause Possible
Le Four Ne Se Met Pas En Autonettoyage	La température du four est trop élevée pour fonctionner en mode d'autonettoyage. Laissez le four refroidir en dessous de la température .de fermeture et réglez les commandes à nouveau. Les boutons sont mal réglés. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.
Le Four Est Sale Après Un Programme De Nettoyage	Le four est extrêmement sale. Nettoyez les éclaboussures coriaces avant démarrer le nettoyage. Les fours extrêmement sales devront probablement êtr à nouveau nettoyés. Le four est branché sur une alimentation 208 V. Réglez le temps de nettoyage sur 5 heures. Les boutons sont mal réglés. Voir la section Four en mode nettoyage automatique.
Les Grilles Du Four Sont Difficiles À Coulisser	Les grilles doivent être nettoyées dans le programme d'autonettoyage et régulièrement lubrifiées. Ne pulvérisez pas de produit pour cuisine ou autres lubrifiants. Voir Grilles de four extensibles dans la section Entretien et nettoyage.
Le Minuteur Ne Marche Pas	Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur si le four est en mode nettoyage automatique.

CASSEROLE HESTAN CUE®

Problème	Cause Possible	Correctifs
Pas d'appariement ou d'activation de l'ustensile en tapant la poignée	Vous ne tapez pas assez fermement.	Tapez fermement l'ustensile deux fois (ou cognez) sur le capuchon d'extrémité en plastique noir.
	La pile dans l'ustensile est faible ou épuisée.	Remplacez la pile AAA en installant son extrémité positive vers l'extérieur de la poignée.
	Utilisation d'un ustensile incompatible.	Vérifiez que l'ustensile est muni d'un capuchon d'extrémité noir qui se dévisse du bout de la poignée. Les ustensiles dotés d'un module ovale où l'on peut lire « Hestan Cue® » ne fonctionneront pas.
Problèmes de performance ou techniques mineurs y compris de lire une température de réglage de 20°F ou 100°F	Le logiciel n'est pas à jour.	Connectez votre électroménager à l'application mobile SmartHQ™ et mettez le logiciel à jour.
L'électroménager a annulé mon mode de cuisson de précision	La pile dans l'appareil est faible ou épuisée.	Remplacez la pile AAA dans l'ustensile.
	Le logiciel n'est pas à jour.	Connectez votre appareil à l'application mobile SmartHQ™ et mettez le logiciel à jour.
	Votre ustensile de cuisson de précision est hors de portée.	Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile.
	Votre ustensile de cuisson de précision a un problème informatique.	
	L'électroménager a perdu la communication avec votre ustensile de cuisson de précision.	Cela peut indiquer un problème avec l'ustensile ou l'électroménager. Si le problème persiste, veuillez contacter le fabricant de l'ustensile ou de l'électroménager.
Impossible d'atteindre la température du réglage en mode de cuisson de précision	L'eau en ébullition ou la cuisson d'aliments à base de liquide à haute température entraînera un arrêt de la température à proximité de celle du réglage.	Utilisez les réglages de température pour la friture, le sauté et la saisie lorsque vous utilisez des ustensiles Hestan Cue®.
La pile d'un ustensile Hestan Cue® ne dure pas aussi longtemps que prévu	La casserole est soumise à de légères vibrations lorsqu'elle n'est pas utilisée.	Tournez le capuchon d'extrémité en plastique noir de la poignée d'un demi-tour pour couper l'alimentation.

TRUCS DE DÉPANNAGE

TABLE DE CUISSON

Problème	Causes possibles	Que faire
Les éléments de surface n'assurent pas une ébullition continue ou la cuisson est lente	Utilisation d'un récipient incorrect.	Utilisez des récipients recommandés pour l'induction, à fond plat et qui correspondent à la taille de l'élément de surface.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez que la commande appropriée est réglée correctement pour l'élément de surface utilisé.
Témoin de l'arc du niveau de puissance clignotant	Type incorrect de récipient.	Utilisez un aimant pour vérifier que le récipient est compatible avec l'induction.
	Récipient trop petit.	Témoin « ON » qui clignote - la dimension de la casserole est inférieure à la taille minimum de l'élément. Consultez la section Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.
	Mauvaise position du récipient.	Centrez le récipient sur l'anneau de cuisson.
	Les touches +, - ou de verrouillage ont été touchées avant la mise en marche de l'élément.	Consultez le chapitre « Fonctionnement des éléments de cuisson ».
Rayures sur la surface vitrée de la table de cuisson	Utilisation de mauvaises méthodes de nettoyage.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Utilisation d'un récipient avec des aspérités sur le fond ou présence de particules (sable ou sel) entre le récipient et la surface de la table de cuisson. Quelqu'un a fait glisser récipient à la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant utilisation et utilisez une batterie de cuisine avec des fonds lisses.
Zones décolorées sur la table de cuisson	Des projections alimentaires n'ont pas été nettoyées avant l'utilisation suivante.	Consultez la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
	Surface chaude sur un modèle avec une vitre de table de cuisson légèrement colorée.	C'est normal. La surface peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est un phénomène temporaire qui disparaîtra lorsque la vitre refroidira.
Plastique fondu sur la surface	La table de cuisson chaude est entrée en contact avec un plastique posé sur la table de cuisson chaude.	Consultez la section Surface vitrée – possibilité d'un dommage définitif dans la section Nettoyage de la vitre de la table de cuisson.
Trou (ou échancrure) dans la table de cuisson	Un mélange sucré chaud a été projeté sur la table de cuisson.	Contactez un technicien qualifié pour un remplacement.
La détection/mesure de taille du récipient ne fonctionne pas correctement	Utilisation d'une batterie de cuisine incorrecte.	Utilisez un récipient plat compatible avec l'induction et qui correspond à la taille minimale requise par l'élément utilisé. Consultez la section Utilisation d'une batterie de cuisine à la taille correcte.
	Mauvais positionnement du récipient.	Assurez-vous que le récipient est centré sur l'élément de surface correspondant.
	Réglages incorrects des commandes de la table de cuisson.	Vérifiez le réglage correct de la commande.
Bruit	Des bruits peuvent être entendus : bourdonnement, sifflement et ronflement	Ces bruits sont normaux. Consultez la section Bruit de cuisson.
Touches du clavier inopérantes	Le clavier est sale.	Nettoyez le clavier.
	Un fusible de votre domicile peut avoir grillé ou le disjoncteur a sauté.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	L'objet, tel qu'un ustensile ou des débris, est situé au-dessus de l'interface de contrôle.	Supprimer l'objet de l'interface de contrôle
	Le liquide est situé au-dessus de l'interface de commande	Nettoyez l'interface de commande pour retirer le liquide.

GARANTIE LIMITÉE

Monogram.com

Tous les services sous garantie sont fournis par nos Centres de service d'usine, ou par un technicien Customer Care autorisé. Pour programmer un visite de service en ligne, visitez-nous sur **Bodewell.com/schedule-repair-service,** ou en composant le **833-4BODEWELL**. Veuillez garder les numéros de série et de modèle à portée de la main au moment d'effectuer un appel de service. Au Canada, visitez **monogram.ca/fr/contact.** Au Mexique et en Amérique centrale: **monogram.com.mx**

Durant une période de	Monogram™ Appliances assumera
Garantie limitée de deux ans	Pendant deux ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des pièces et mettrons à votre disposition des réparateurs à votre domicile afin de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.
Garantie a vie limitée	Pour toute la durée de vie des grilles en émail porcelaine grise du four, nous vous fournirons gratuitement des grilles de rechange si elles ne fonctionnement dans un usage domestique normal. Vous ne payez que le déplacement du technicien et tous les frais de main d'oeuvre.

Ce qui n'est pas couvert par Monogram™ :

- **Les déplacements des techniciens à votre domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.**
- **Décoloration des grilles du four.**
- **Cassure des grilles porcelaine émaillée ou des grilles du four.**
- **Remplacement des fusibles ou réenclenchement des disjoncteurs.**
- **Dommages indirects liés aux éventuels dysfonctionnements de cet appareil.**
- **Dommages liés au transport.**
- **Dommages liés à un accident, incendie, inondations, catastrophes naturelles.**
- **Défaillance ou dommage du produit s'il est maltraité, mal utilisé, utilisé à d'autres fins que l'usage prévu, ou utilisé commercialement.**
- **Installation, livraison et entretien inappropriés.**

  Si vous rencontrez une problème d'installation, contactez votre revendeur ou installateur. Il vous incombe de fournir une alimentation, électrique, une ventilation adéquats et autres raccordements comme indiqué dans les consignes d'installation fournies avec l'appareil.
- **L'appareil n'est pas accessible pour fournir le service requis.**

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours consiste dans la réparation du produit tel que stipulé dans la présente garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période d'un an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté à des fins d'usage domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une région où un réparateur autorisé Monogram Appliances n'est pas disponible, vous pourriez devoir assumer des frais de déplacement ou acheminer le produit à un réparateur autorisé Monogram Appliances pour faire réparer l'appareil. En Alaska, cette garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant : GE Appliances, *a* **Haier** *company,*
Louisville, KY 40225

Garant au México : Controladora Mabe SA de CV C.P.,
Mexico City, 11000

Au Canada (incluant la province de Québec) : Cette garantie limitée s'étend à l'acheteur initial et à tous les propriétaires ultérieurs pour les produits achetés au Canada, y compris au Québec, et qui sont destinés à un usage domestique au Canada, y compris au Québec. Toutefois, si le produit se trouve dans une région où un réparateur agréé Monogram Appliances n'est pas disponible, vous pourriez être tenu de payer des frais de déplacement ou de vous rendre dans un centre de service agréé Monogram Appliances. Certains territoires, comme le Québec, interdisent l'exclusion ou la restriction des dommages collatéraux ou indirects. Cette garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques ; vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une province à l'autre, y compris au Québec. Pour en savoir plus sur vos droits légaux, adressez-vous à votre bureau régional ou provincial de protection des consommateurs.

À l'intention des consommateurs québécois uniquement - Avis sur la garantie de disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à la réparation ou à l'entretien (art. 39 de la Loi sur la protection du consommateur): Veuillez noter que MC Commercial Inc. (« MC Commercial ») ne garantit pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P -40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Commercial.

Veuillez noter que MC Commercial Inc. continue d'offrir la garantie limitée du fabricant, telle qu'énoncée dans le manuel du propriétaire ou le guide rapide. Cette garantie limitée diffère de la garantie légale de disponibilité énoncée à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur.

Garant : MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

Brochez votre reçu ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.



MONOGRAM

49-2001169 Rev. 6
10-26

© 2026 GE Appliances, a Haier company

MONOGRAM™

MANUAL DEL PROPIETARIO

Estufas de Inducción Profesionales de 30” y 36”

ESPAÑOL

Elevate Everything™

MONOGRAM.COM

TABLA DE CONTENIDO

INFORMACIÓN DEL MODELO 2

SOPORTE AL CLIENTE 3

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 4

UTILIZANDO LA ESTUFA 9

- Conexión de su Horno con Wi-Fi 9
- Funciones de la Estufa y de la Superficie de Cocción 10
- Acentuación del Control 10
- Funciones de la Placa De Cocción 11
- Uso de los Elementos de Cocción 12
- Apague el Quemador(es) 12
- Selección de las Configuraciones de la Placa de Cocción 13
- Cómo Sincronizar los Elementos Izquierdos 13
- Distribución de Energía 14
- Bloqueo de la Placa de Cocción 14
- Temporizador Único de la Cocina 14
- Conectividad Bluetooth® 15
- Cocción de Precisión 16
- Indicador Luminoso de Calor 17
- Detección de Retiro del Recipiente de Cocción 17
- Configuraciones Personalizadas de la Placa de Cocción 18
- Cómo Funciona la Cocción por Inducción 19
- Ruido de la Cocción 19
- Cómo Elegir el Mejor Recipiente de Cocciónr 20
- Plancha 22
- Características de su Horno 23
- Controles del Horno 24
- Configuraciones 25
- Wi-Fi Connect y Acceso Remoto 25
- Ventilaciones de Aire del Horno 26
- Papel de Aluminio y Cobertores del Horno 26
- Estantes del Horno 27
- Modos De Cocción Del Horno 28
- Configuración de Temperatura 29
- Horneado 29
- Asado 30
- Cocción por Convección 31
- Calentamiento 34
- Leudado 34
- Cocción de Precisión 34
- Pautas Sobre Utensilios para Freír con Aire 38
- Sonda De Temperatura 36
- Guía de Cocción del Horno 38
- Pautas del Utensilio de Horno 38

CUIDADO Y LIMPIEZA 40

ACCESORIOS 47

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 48

GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM™ 51

INFORMACIÓN DEL MODELO

NÚMEROS DE MODELO

ZHP304, ZHP365

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y SERIE

Los encontrará ubicados en una etiqueta debajo del panel de control, la cual es visible al abrir la puerta del horno.

Use estos números en cualquier correspondencia o llamadas al servicio técnico relacionadas con su horno de pared.

Antes de enviar esta tarjeta, escriba estos números aquí:

Número de Modelo

Número de Serie

SOPORTE AL CLIENTE

En los Estados Unidos – Visite nuestro sitio web en **monogram.com** o llame al 800.444.1845

En Canadá – Visítenos en Visite nuestro sitio web en **monogram.ca** o llame al 888.880.3030

Encuentre información de soporte para propietarios en nuestro sitio web:

- **Información**
- **Registre el electrodoméstico**
- **Programe el servicio a través de Bodewell**
- **Compre repuestos, accesorios o garantías extendidas**
- **Conecte su electrodoméstico** – 800.220.6899

Si usted no está satisfecho con el servicio, contáctenos en nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, o escriba a:

En los EE. UU. - General Manager, Customer Relations | Monogram | Appliance Park | Louisville, KY 40225

En Canadá - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

monogram.com

monogram.ca

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

- **Un niño o adulto pueden volcar la estufa y morir.**
- **Instale el soporte anti-volcaduras sobre la pared o el piso.**
- **Asegúrese la estufa al soporte anti-volcaduras deslizando la unidad hacia atras de tal manera que la pata niveladora sea enganchada.**
- **Vuelva a adherir el soporte anti-volcaduras si la estufa se mueve de lugar.**
- **Si esto no se hace, se podrá producir la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.**

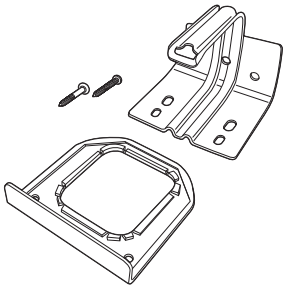
Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para Estufas de Inducción Profesionales

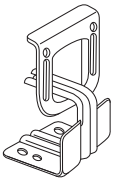
Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la estufa la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la estufa hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

Si la estufa es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurado de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Nunca quite las patas de nivelación por completo ya que la estufa no quedará bien sujeta al dispositivo anti-volcaduras.



Kit de soporte anti-volcaduras incluido



Vista Trasera

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

⚠ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su estufa y que esté conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte del horno, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la electrodoméstico o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Si el elemento de calentamiento del electrodoméstico desarrolla un punto brillante y muestra otras señales de daño, no use dicha área de la electrodoméstico. Un punto brillante indica que el elemento puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el electrodoméstico de inmediato y solicítele a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento de calentamiento.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la electrodoméstico antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- No cocine sobre un producto con un vidrio roto. Se podrán producir descargas, incendios o cortes.
- No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos – no se deberá dejar a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.part of the appliance.
- **⚠PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre el electrodoméstico – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque los elementos para calentar ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen quemadores, abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura, grietas alrededor de la puerta del horno, piezas con bordes metálicos sobre la puerta, cualquier protección trasera, o superficie de estante alto.
- No use ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento para cubrir la parte inferior del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este Manual del Propietario. Los revestimientos para horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descarga, humo o incendio.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. USDA y FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.

⚠ADVERTENCIA

MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA ESTUFA

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la estufa, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la estufa, y tenga cuidado al extender la mano sobre la estufa. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la estufa. La grasa del horno o sobre la estufa se podrá incendiar.
- Funcionamiento Remoto : Este electrodoméstico permite su configuración para un funcionamiento remoto en cualquier momento. No guarde ningún material inflamable o ítems sensibles a la temperatura dentro del electrodoméstico.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un químico seco multipropósito o un extintor de incendio con espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los hervores excesivos causan vapores y derrames de grasa que se pueden incendiar.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de un utensilio deberá ser girada hacia el centro de la superficie de cocción, sin extender la misma sobre las unidades de superficies cercanas.
- Sólo ciertos tipos de vidrio/ cerámico, objetos de barro u otros utensilios de vidrio son aptos para el servicio de la superficie de cocción; otros se podrán romper debido a un cambio brusco de temperatura.
- Al preparar comidas llameantes debajo de una campana, encienda el ventilador.
- No coloque ni guarde artículos que se puedan derretir o incendiar en la estufa, incluso cuando no esté siendo usada. Si la cocina es encendida de forma involuntaria, dichos artículos se podrán incendiar. El calor de la placa de cocción o de la ventilación del horno, luego de que fue apagado, también pueden hacer que dichos artículos se incendien.
- No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, ya que se podrán calentar.
- Tenga cuidado al tocar a estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado (OFF).
- No cocine en una estufa rota. Si la cocina sufre roturas, los productos de limpieza y los derrames podrán penetrar sobre dichas roturas, creando riesgos de descargas eléctricas. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede sufrir rayones con artículos tales como cuchillos, instrumentos puntiagudos, anillos u otras joyas y abrojos de vestimentas.
- Utilice un limpiador para estufas de cerámica y una almohadilla de limpieza que no raye para limpiar la estufa. Antes de realizar la limpieza, espere hasta que la placa de cocción se enfríe y que la luz indicadora se apague. Una esponja o tela mojada sobre una superficie caliente puede causa quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza. **NOTA:** Los derrames de productos azucarados son una excepción. Se deben eliminar raspando mientras aún están calientes, utilizando un guante para horno o una espátula. Para acceder a instrucciones detalladas, consulte la sección de limpieza de la placa de cocción de vidrio.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INTERFERENCIA DE LA FRECUENCIA RADIAL

Esta unidad se ha puesto a prueba y se ha determinado que cumple con los límites de un dispositivo digital de clase B, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencia dañina dentro de una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

⚠PRECAUCIÓN Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando utilicen y se encuentren cerca de una placa de cocción por inducción mientras está en operación. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos sobre su situación particular.

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Manténgase alejado de la estufa al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Si el elemento de calentamiento del electrodoméstico desarrolla un punto brillante y muestra otras señales de daño, no use dicha área de la electrodoméstico. Un punto brillante indica que el elemento puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague del electrodoméstico de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento para calentar.
- Es conveniente empujar hacia afuera los estantes hasta los bloqueos de detención o hasta la posición completamente abierta para levantar comidas pesadas. Esto también es una precaución contra quemaduras producidas por tocar las superficies calientes de las puertas o las paredes del horno.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- Nunca coloque los utensilios de estufa, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Este ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes y evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de estufa ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- Nunca ase con la puerta abierta.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- **PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno desde el fusible principal o desde el panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.
- **⚠PRECAUCIÓN RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la bombilla de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con una tela húmeda podrá ocasionar quemaduras.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, retire las ollas, charolas para horno de metal brillante, cualquier papel de aluminio, y otros utensilios que haya en el horno. Sólo se podrán dejar dentro del horno las charolas para horno de color oscuro con revestimiento de porcelana. No hacer esto podrá ocasionar daños sobre estos ítems y sobre el horno, y presentar una posible quemadura o riesgo de incendio.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de auto limpieza funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiador para hornos comerciales ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- No limpie ninguna de las juntas de la puerta. Las juntas de la puerta son esenciales para un buen sellado. Se deberá tener cuidado de no frotar, dañar ni mover las juntas.
- **IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de limpieza automática de cualquier estufa. Coloque las aves en otra habitación bien ventilada.

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

NOTA: Algunas funciones y características de cocción no estarán disponibles hasta que conecte su horno nuevo al Wi-Fi a través de su red hogareña local inalámbrica. Por favor sigas las instrucciones del control del horno y la sección de Wi-Fi y Remote Enable (Acceso Remoto) de esta guía. Esto brindará capacidad para el uso de las funciones de la aplicación SmartHQ™ y asegurará que el horno cuente con el software más reciente.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

UTILIZANDO LA ESTUFA

CONEXIÓN DE SU ESTUFA CON Wi-Fi ACTIVADO

Su estufa Monogram™ fue diseñada para brindarle una comunicación recíproca entre su electrodoméstico y su dispositivo inteligente. Además, esta estufa requiere una actualización de software para activar todas las funciones en la configuración inicial. Al usar la aplicación móvil SmartHQTM, usted podrá controlar funciones esenciales de su horno tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción utilizando su teléfono inteligente o tablet*. Visite monogram.com/connect para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado.

Para conectar su estufa al Wi-Fi, siga las instrucciones que figuran en la pantalla frontal de su estufa. Para una mejor experiencia, antes de comenzar:

- Descargue la aplicación SmartHQ app y regístrese o cree una cuenta.

  NOTA: Los nuevos usuarios deberán verificar su dirección de correo electrónico para completar el proceso de registro.

- Tenga disponible la contraseña de red de su Wi-Fi hogareño.

Una vez conectada su estufa, active la aplicación SmartHQ y dé un toque sobre su estufa para comenzar a explorar. Si se indica, realice todas las actualizaciones de software para asegurarse de que su estufa cuente con las funciones más recientes.

Ante cualquier inconveniente con el proceso de conexión, por favor comuníquese al 800.220.6899 y solicite asistencia sobre la conectividad inalámbrica.

Consulte la sección “Wi-Fi y Acceso Remoto Activados” de este manual para acceder a más detalles sobre cómo desconectar la red inalámbrica y activar la capacidad de inicio remoto de su horno.

Observe que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de acceso remoto instalado en este horno que no están expresamente aprobados por el fabricante podrán anular la autoridad del usuario para operar este equipo.

*Se requiere el uso de dispositivos compatibles con Apple o Android y una red Wi-Fi hogareña.

EQUIPO DE ACCESO REMOTO INSTALADO

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no podrá ocasionar interferencias nocivas, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan ocasionar un funcionamiento no deseado.

El equipo de comunicación inalámbrica instalado en esta estufa fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites fueron diseñados para:

(a) brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Para solicitar ayuda, consulte con el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

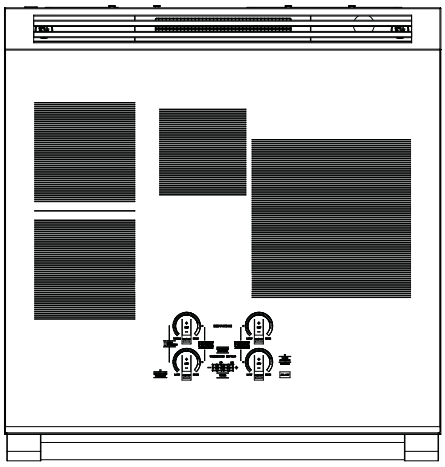
(b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Observe que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este estufa que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

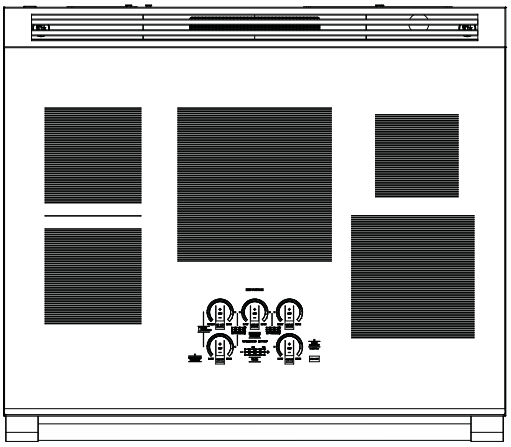
UTILIZANDO LA ESTUFA

FUNCIONES DE LA ESTUFA Y DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

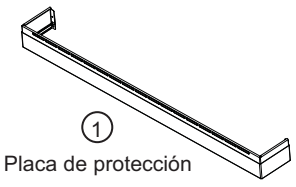
(No todas las características se encuentran en todos los modelos. La apariencia puede cambiar).



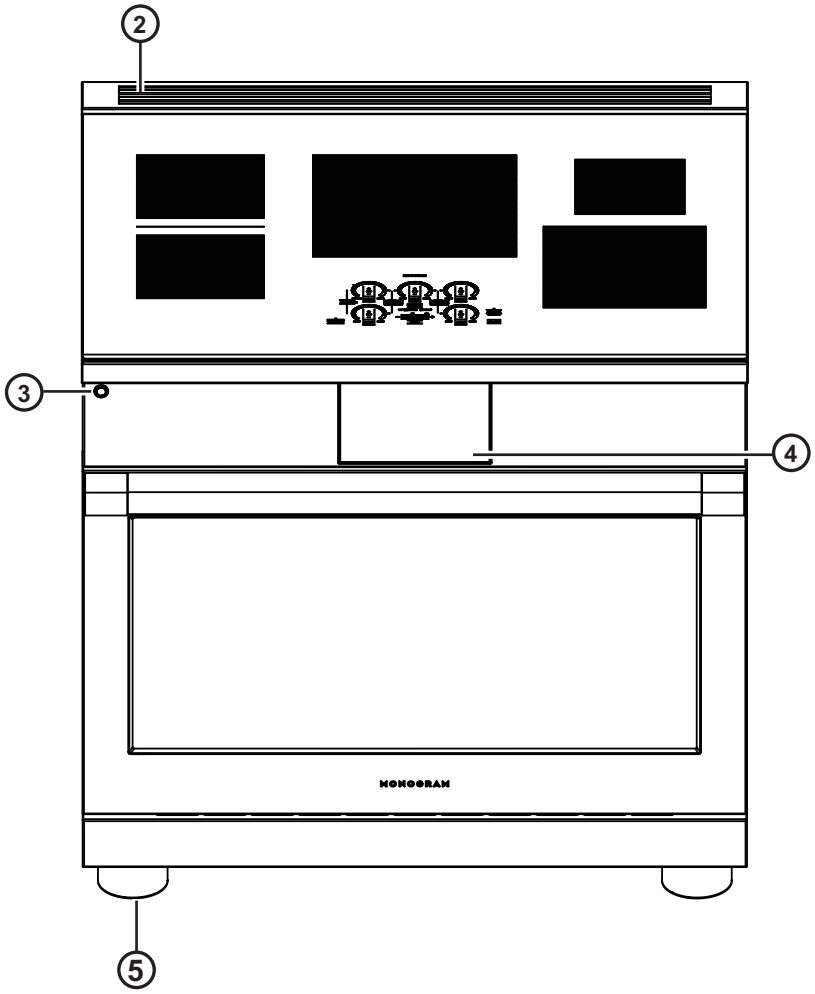
30" Model



36" Model



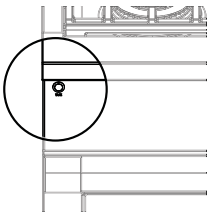
Placa de protección



	Índice de Funciones
1	Placa de protección
2	Marco de Ventilación
3	Acentuar el control de la iluminación
4	Pantalla del horno
5	Sistema nivelador

ACENTUACIÓN DEL CONTROL DE LA ILUMINACIÓN

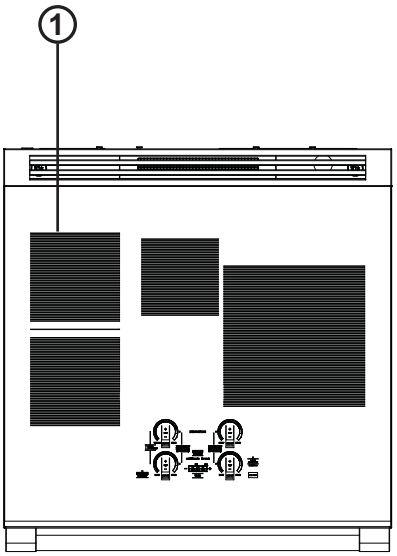
Este botón controla la acentuación de la luz LED del panel de control. Encontrará disponibles opciones de colores personalizados para la iluminación de las tareas y más en el menú de configuraciones de la aplicación SmartHQ™.



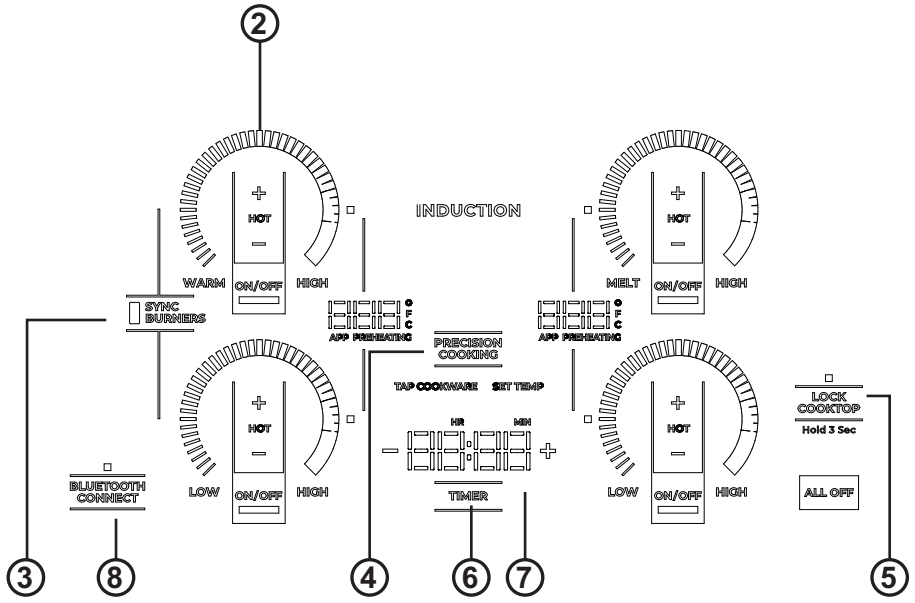
UTILIZANDO LA ESTUFA

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.

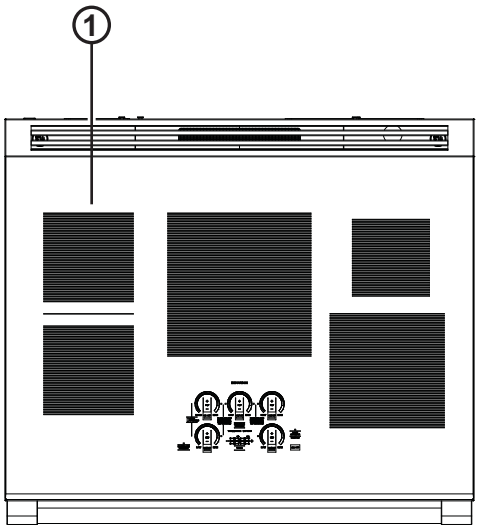
FUNCIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN



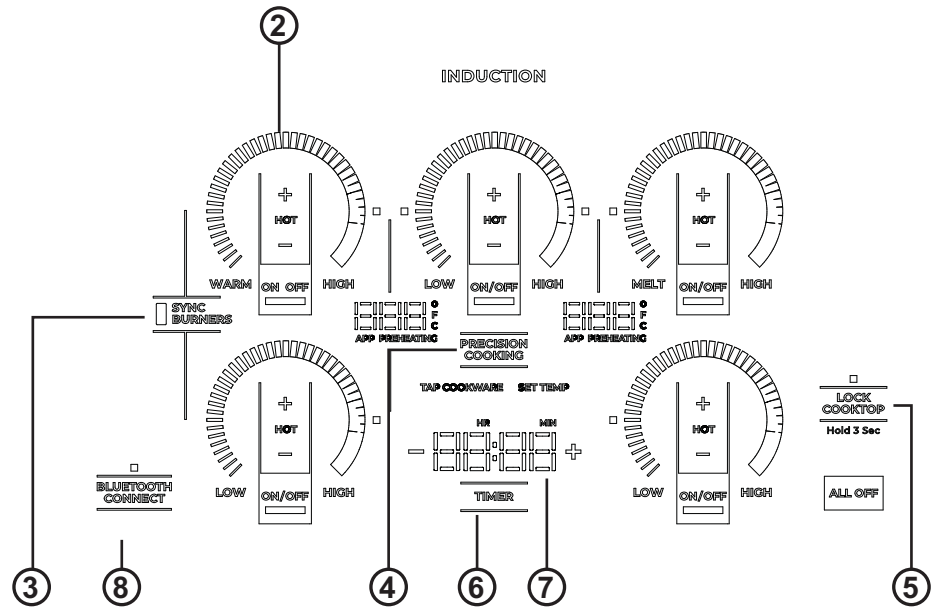
Modelo de 30”



Controles de la Interfase del Usuario



Modelo de 36”



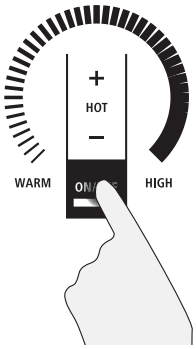
Controles de la Interfase del Usuario

1. **Cooking Element(s) (Elemento(s) de Cocción):** Consulte la página 13.
2. **Power Level Arc (Arco Eléctrico):** Consulte la página 13.
3. **Sync Burners (Quemadores Sincronizados):** Consulte la página 14.
4. **Precision Cooking (Cocción de Precisión):** Consulte la página 17.
5. **Lock (Bloqueo):** Consulte la página 15.
6. **Timer (Temporizador):** Consulte la página 15.
7. **Display (Pantalla):** Consulte la página 15.
8. **Bluetooth Connect (Emparejamiento a través de Bluetooth®):** Consulte la página 16.

UTILIZANDO LA ESTUFA

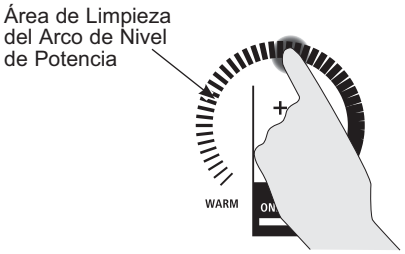
USO DE LOS ELEMENTOS DE COCCIÓN

Encienda el Quemador(es): Mantenga presionada la tecla **On/ Off (Encendido/ Apagado)** durante aproximadamente medio segundo. Se podrá escuchar un repique cada vez que se presione una tecla.

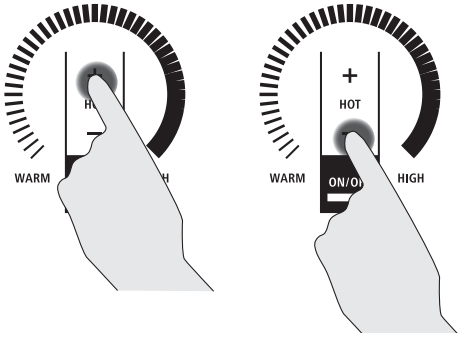


El nivel de potencia puede ser seleccionado de cualquiera de las siguientes formas:

1. **Deslice su dedo sobre el arco de nivel de potencia** hasta el nivel de potencia deseado.
2. **Presione En Cualquier Parte** del arco de nivel de potencia , o;



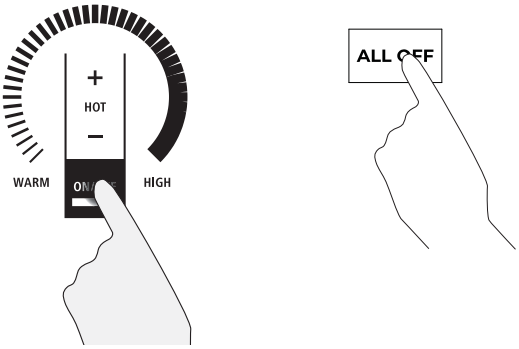
3. Presione las teclas **+** o **–** para ajustar el nivel de potencia, o;



4. Atajo hasta Hi (Alto): inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla **+**, o;
5. Atajo hasta Low (Bajo): Inmediatamente luego de encender la unidad, presione la tecla **-**.

APAGUE EL QUEMADOR(ES)

Presione la tecla **On/Off (Encender/ Apagar)** para usar un quemador individual o presione la tecla **All Off (Todo Apagado)**.



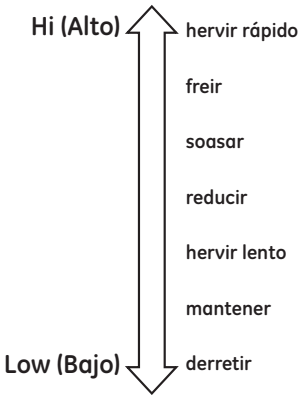
UTILIZANDO LA ESTUFA

SELECCIÓN DE LAS CONFIGURACIONES DE LA PLACA DE COCCIÓN

Elija el elemento/ quemador que mejor se adecue al tamaño del utensilio. Cada elemento/ quemador de su nueva placa de cocción cuenta con sus propios niveles de potencia, desde bajo hasta alto. Las configuraciones del nivel de potencia necesaria para la cocción varían, dependiendo del utensilio usado, el tipo y cantidad de comida y el resultado deseado. En general, use las configuraciones bajas para derretir, mantener o hervir a fuego lento, y use las configuraciones altas para calentar rápido, soasar y freír. Al mantener las comidas calientes, confirme que la configuración seleccionada es suficiente para mantener la temperatura de la comida por encima de los 140ºF. Para derretir, no se recomienda el uso de los elementos más grandes y de aquellos con la marca “Mantener Caliente”.

Hi (Alto) es el nivel de potencia más alto, diseñado para cocinar y hervir cantidades grandes de forma rápida. Hi (Alto) funcionará durante un tiempo máximo de 10 minutos. Hi (Alto) se podrá repetir luego del ciclo inicial de 10 minutos, ya sea presionando la tecla – seguida de la tecla + O deslizando el arco del nivel de potencia hacia un nivel más bajo y luego deslizando el arco de nivel de corriente hasta el nivel más alto

⚠PRECAUCIÓN No coloque ningún utensilio, cubierto ni deje derrames excesivos de agua en las teclas del control. De estar presente por varios segundos, esto podrá hacer que las teclas táctiles no respondan y que se apague la superficie de cocción.



CÓMO SINCRONIZAR LOS ELEMENTOS IZQUIERDOS

NOTA: La función Sync Burners (Quemadores Sincronizados) fue diseñada únicamente para utensilios que abarcan ambos quemadores.

Para Encender

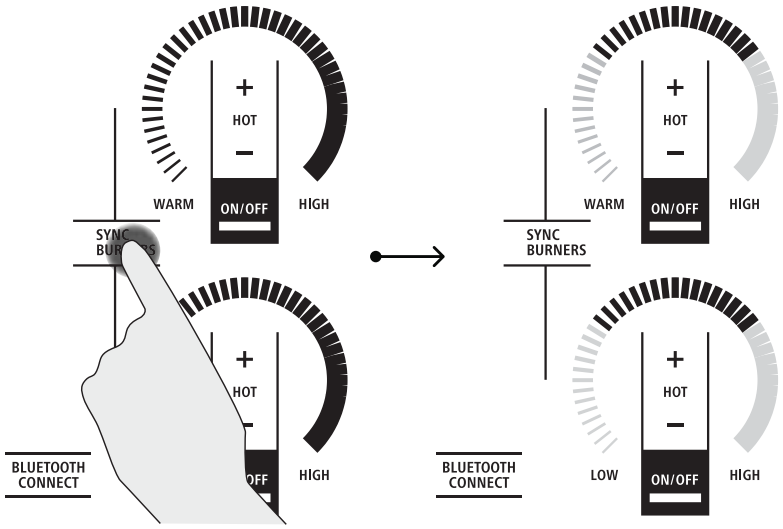
Mantenga la tecla **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** por aproximadamente medio segundo para conectar los dos quemadores. Utilice cualquiera de estos elementos como se describe en la página 12 para ajustar el nivel de potencia.

Para Apagar

1. Presione la tecla **On/ Off (Encender/ Apagar)** de uno de los quemadores para apagar la función **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)**.

o

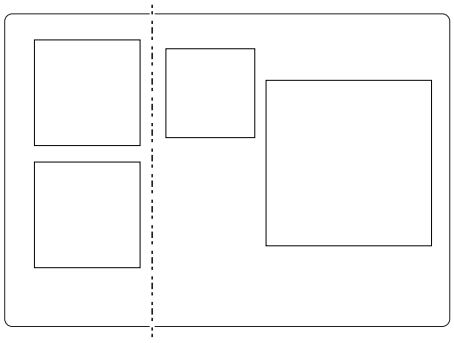
2. Presione **Sync Burners (Quemadores Sincronizados)** para apagar ambos quemadores.



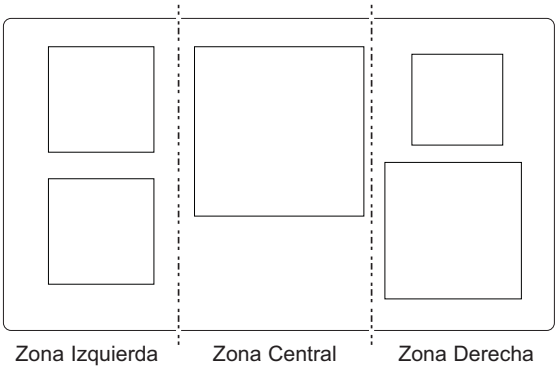
UTILIZANDO LA ESTUFA

DISTRIBUCIÓN DE ENERGÍA

Una placa de cocción de 30” cuenta con 2 zonas de cocción y una placa de cocción de 36” cuenta con 3 zonas de cocción. Si dos elementos de la misma zona están en uso y por lo menos un elemento se encuentra en el nivel de potencia máximo Hi (Alto), la configuración Hi (Alto) funcionará en un nivel de potencia reducido. Se debe observar que la pantalla no cambiará. Ésta es la forma en que la potencia es compartida entre dos elemento de la misma zona de cocción.



Placa de cocción de 30”

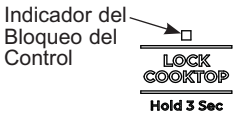


Placa de cocción de 36”

BLOQUEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Bloquear

Si la luz del indicador cuadrado está apagada, presione la tecla LOCK COOKTOP (Bloqueo de la Placa de Cocción) (texto resaltado) durante 3 segundos. La luz del indicador cuadrado se deberá entonces encender.



Desbloquear

Si la luz del indicador cuadrado está encendida, presione la tecla **LOCK COOKTOP (Bloqueo de la Placa de Cocción)** (texto resaltado) durante 3 segundos. La luz del indicador cuadrado se deberá entonces apagar.

Consulte la sección de Configuraciones Personalizadas de la Placa de Cocción para activar la función Auto Lock (Bloqueo Automático).

TEMPORIZADOR ÚNICO DE LA COCINA

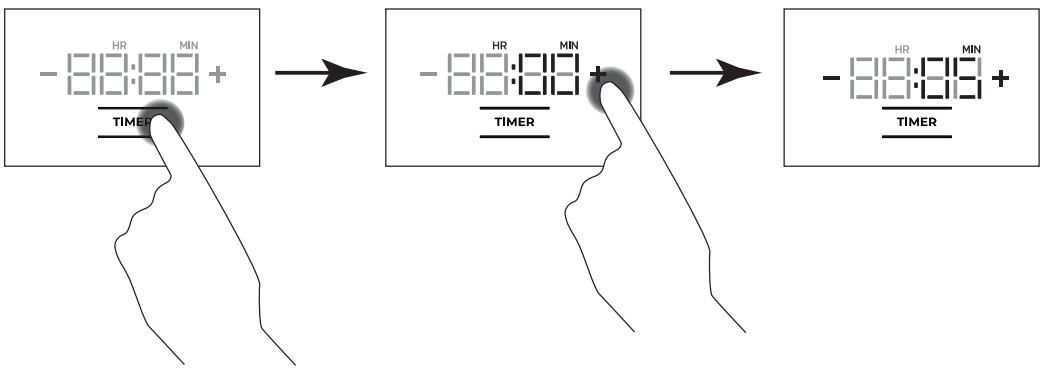
Para Encender

Presione la tecla **Timer (Temporizador)**. Presione las flechas **+** o **-** para elegir el número deseado de minutos. El temporizador se inicia de forma automática 10 segundos luego de presionar la tecla, o si se presiona la tecla **Timer (Temporizador)**.

Para Apagar

Presione y libere la tecla **Timer (Temporizador)** para cancelar el temporizador. La alarma sonará de forma continua una vez finalizado el tiempo, hasta que el usuario apague el temporizador.

NOTA: Use el temporizador de la cocina para medir el tiempo de cocción o como recordatorio. El temporizador de la cocina no controla los elementos de cocción.



UTILIZANDO LA ESTUFA

CONECTIVIDAD BLUETOOTH®

Su estufa inteligente fue diseñada para brindarle conectividad Bluetooth® entre su electrodoméstico y el dispositivo inteligente. Las siguientes funciones requieren conexión Bluetooth®:

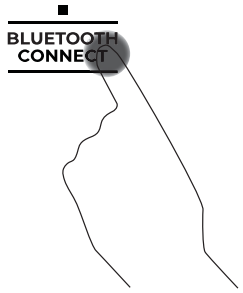
- Chef Connect
- Horno Microondas Sobre la Estufa
- Campana de Ventilación
- Kitchen Hub
- Cocción de Precisión
- Sonda Paragon Sous Vide
- Utensilio Hestan®

Su estufa inteligente está limitada a dos conexiones Bluetooth® activas en cualquier instancia y es posible emparejar hasta 5 dispositivos con la estufa. Debido a esto, su estufa automáticamente le dará prioridad a los dispositivos que deban permanecer conectados, y desconectará de forma temporal el resto de las conexiones. Si se encuentran activas múltiples funciones/ dispositivos Bluetooth® y se intenta conectar un tercer dispositivo, su estufa desconectará uno de los dispositivos activos para dejar espacio a la conexión del nuevo dispositivo. **NOTA:** Los dispositivos Chef Connect no necesitan una reconexión manual. La estufa realizará un escaneo de dispositivos conocidos y restablecerá la conexión por sí sola.

Emparejamiento de un Dispositivo con Bluetooth®

Presione la tecla **Bluetooth® Connect (Conexión a Través de Bluetooth)** en la placa de cocción. La placa de cocción ingresará al modo Pair (Emparejamiento). Dé un toque sobre la placa de cocción o presione el botón Chef Connect sobre el microondas o el dispositivo de la campana activado. Una vez conectada, la placa de cocción exhibirá "donE" (Hecho).

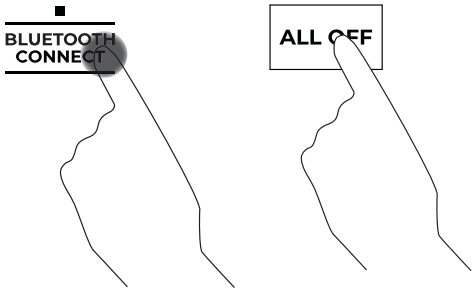
Dispositivos Compatibles	Cómo Iniciar el Emparejamiento
Sartén Hestan Cue®	Presione la manija de la sartén dos veces
Cacerola Hestan Cue®	Presione la manija de la cacerola dos veces



Retiro de los Dispositivos Bluetooth®

Mantenga presionadas las teclas **Bluetooth Connect (Conexión Bluetooth)** y **All Off (Todo Apagado)** durante 3 segundos.

NOTA: Su unidad no podrá borrar un dispositivo único o específico. Se borrarán todos sus dispositivos emparejados. Aquellos dispositivos que desee usar se deberán volver a emparejar.



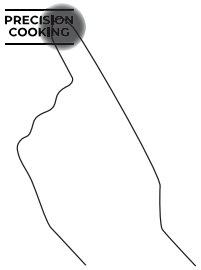
UTILIZANDO LA ESTUFA

COCCIÓN DE PRECISIÓN

La función Precision Cooking (Cocción de Precisión) permite un control de temperatura preciso de ciertos dispositivos de cocina para obtener mejores resultados.

Inicio de un Modo de Cocción de Precisión

1. Presione la tecla **Power On/Off (Encendido/ Apagado)** sobre el elemento deseado.
2. Presione la tecla **Precision Cooking (Cocción de Precisión)**.



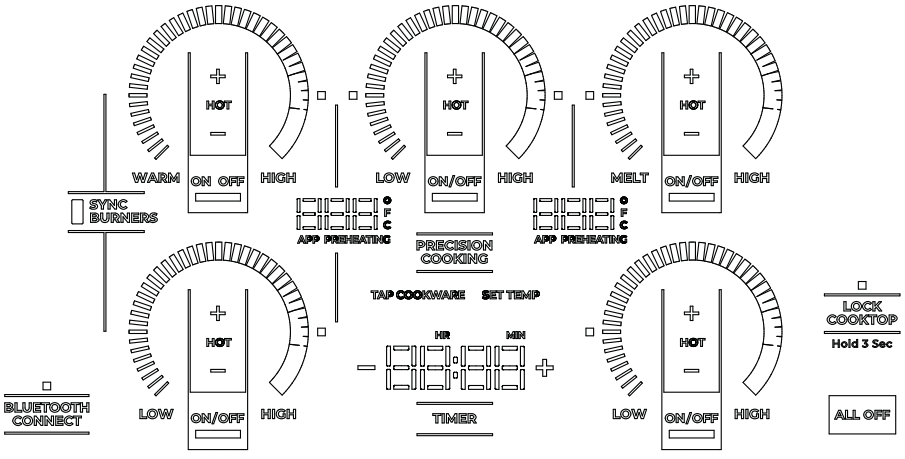
3. La leyenda **TAP COOKWARE (Presionar el Utensilio)** será pulsado. Active el utensilio y asegúrese de que éste se encuentre en el elemento deseado.



Dispositivos Compatibles	Cómo Activarlos
Utensilios de cocina de Hestan Cue®	Presione la manija de la sartén
Sonda Paragon	Presione el botón lateral una vez

NOTA: Los dispositivos de Cocción de Precisión también se pueden controlar a través de la aplicación SmartHQ™.

4. La leyenda Precision Cooking Degrees (Grados de Cocción de Precisión) se activará. Use el deslizador o las teclas + y – para ajustar la temperatura.



5. La placa de cocción exhibirá la temperatura deseada y **PREHEATING (Precalentamiento)**. Cuando la leyenda **PREHEATING (Precalentamiento)** desaparezca, entonces se ha alcanzado el objetivo de temperatura.



Modos de Control de la Cocción de Precisión

Hay dos modos de control disponibles:

- **Control de Aplicaciones –** el usuario interactúa con una aplicación en un teléfono inteligente.
- **Control Local –** el usuario interactúa con el quemador para configurar una temperatura específica y no se requiere el uso de ninguna Aplicación.

Control de Aplicaciones

Luego de activar su dispositivo en el quemador seleccionado, abra la aplicación designada para controlar el dispositivo seleccionado. Dependiendo del dispositivo y la aplicación, la temperatura configurada podrá ser mostrada en la pantalla de la unidad, en la Aplicación, o podrá no estar visible.

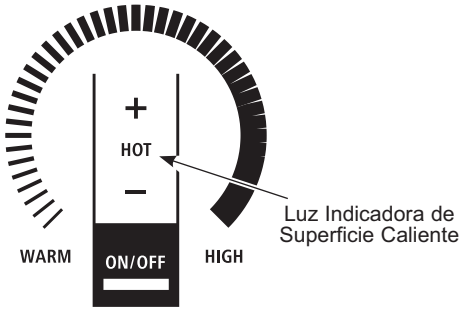
Control Local

Luego de activar su dispositivo en el quemador seleccionado, presione el anillo del quemador para configurar la temperatura aproximada. Se podrán realizar pequeños ajustes presionando las teclas **+** o **-**. La temperatura seleccionada será visualizada en la pantalla.

UTILIZANDO LA ESTUFA

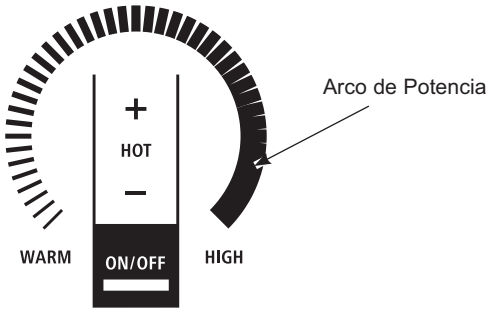
INDICADOR LUMINOSO DE CALOR

Una luz indicadora de superficie caliente (una para cada elemento de cocción) brillará cuando la superficie de vidrio esté caliente, y permanecerá encendida hasta que la superficie haya bajado su temperatura hasta una temperatura que sea segura al tacto.



DETECCIÓN DE RETIRO DEL RECIPIENTE DE COCCIÓN

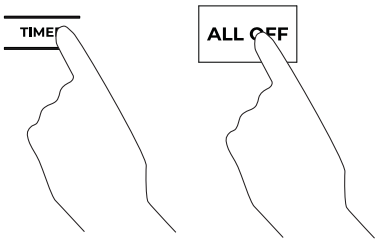
Cuando una cacerola es retirada de la superficie de la placa de cocción, el nivel de potencia del quemador descenderá hasta 0 y el arco de nivel de potencia comenzará a parpadear. Si no se detecta una cacerola durante 25 segundos, el control se apaga automáticamente y las luces se apagan.



UTILIZANDO LA ESTUFA

CONFIGURACIONES PERSONALIZADAS DE LA PLACA DE COCCIÓN

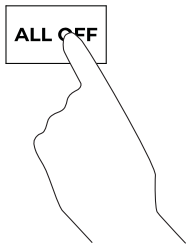
1. Mantenga presionadas las teclas **All Off (Todo Apagado)** y **Timer (Temporizador)** al mismo tiempo durante 3 segundos.



2. Para navegar a través de **Settings Menu (Menú de Configuraciones)**, use los botones + y - sobre la Pantalla. Para seleccionar un menú, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.



3. Para activar una Configuración, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
4. Para salir de **Settings Menu (Menú de Configuraciones)**, presiona la tecla **All Off (Todo Apagado).**



	Función	Menú	Por Omisión	Opciones	Descripción de Opciones
1	Configuraciones de Fábrica	FACt rSt	No	YES	• "No" : Sale del menú de reinicio de Fábrica y luego lleva nuevamente al usuario al menú principal. • "SÍ" : Borra las configuraciones personalizadas y reinicia las configuraciones por omisión.
2	Bloqueo de la Placa de Cocción	Loc	USEr	Auto	• "USEr" (Usuario): Definido como se afirma en la sección de Bloqueo de la Placa de Cocción • "Auto" (Automático): Además del comportamiento de bloqueo estándar (consulte la sección de Bloqueo de la Placa de Cocción), los controles de la placa de cocción se bloquearán si ningún elemento o temporizador estuvieron activos, así como también si ninguna llave fue presionada durante 10 minutos.
3	Brillo LED de la Placa de Cocción	LEd	Hi	rEG Lo	• "Hi" (Alto) = Luces de la placa de cocción en el nivel de brillo más alto. • "rEG" (Regular) = Luces de la placa de cocción en el nivel de brillo medio. • "Lo" (Bajo) = Luces de la placa de cocción en el nivel de brillo más bajo.
4	Botón de Volumen	tuch snd	Hi	Lo OFF	• "Hi" (Alto): Todos los sonidos de las teclas táctiles activados en el nivel de sonido más alto. • "Lo" (Bajo): Todos los sonidos de las teclas táctiles activados en el nivel de sonido más bajo. • "OFF" (Apagado): Todos los sonidos de las teclas táctiles apagados. • Las configuraciones de los sonidos no afectarán los niveles de emisión del tono de la alarma.
5	Volumen del Temporizador de la Placa de Cocción de Cocina	tonE snd	Hi	Lo	• "Hi" (Alto): Nivel de sonido de la alarma en la configuración de volumen más alta. • "Lo" (Bajo): Nivel de sonido de la alarma en la configuración de volumen más baja.
6	Tono Final del Temporizador de la Placa de Cocción de Cocina	End tonE	Cont	bEEP	• "Cont" (Continuo): El tono final del temporizador se reproduce forma continua hasta que el usuario reconoce el temporizador y el tono. • "bEEP" (Pitido): El tono final del temporizador se reproduce una sola vez.
7	Unidades de Temperatura	dEG Unit	F	C	• "F" : Unidades de temperatura en grados Fahrenheit. • "C" : Unidades de temperatura en grados Celsius.

UTILIZANDO LA ESTUFA

PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

CÓMO FUNCIONA LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Los campos magnéticos inducen una pequeña cantidad de corriente en la olla. La olla actúa como resistencia, la cual produce calor de forma similar a como lo hace una bobina radiante.

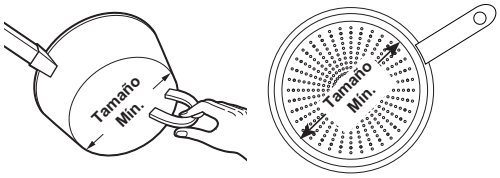
La superficie de cocción misma no se calienta. El calor se produce en el recipiente de cocción y no puede generarse hasta que se coloque el recipiente en la superficie de cocción.

Cuando se activa el elemento, el recipiente comienza a calentarse de inmediato y a su vez calienta el contenido del recipiente.

La cocción por inducción magnética requiere el uso de recipientes de cocción hechos de metales ferrosos; metales a los que se adhieren los imanes, como hierro o acero.

Utilice recipientes que se ajusten al tamaño del elemento. El recipiente debe ser lo suficientemente grande para que el sensor de seguridad pueda activar un elemento.

La placa de cocción no funcionará si un utensilio pequeño de acero o hierro (menor al tamaño mínimo de la parte inferior) se coloca sobre la superficie de cocción cuando se enciende la unidad—elementos tales como espátulas de acero, cucharas, cuchillos u otros utensilios pequeños.



Utilice el recipiente de tamaño mínimo para el elemento. El material del recipiente de cocción es el correcto si un imán puede pegarse a la base.

RUIDO DE LA COCCIÓN

“Ruidos” de recipientes de cocción

Diferentes tipos de recipientes de cocción pueden producir sonidos suaves. Los recipientes más pesados como los de hierro fundido esmaltado producen menos ruido que los recipientes más livianos de acero inoxidable de capas múltiples. El tamaño del recipiente y la cantidad de contenidos también pueden contribuir al nivel de sonido.

Al usar elementos adyacentes configurados en cierto nivel de energía, los campos magnéticos podrán interactuar y producir un silbido en un tono alto o un “zumbido” intermitente. Estos ruidos pueden reducirse o eliminarse bajando o subiendo las configuraciones de nivel de energía de uno o ambos elementos. Los recipientes que cubren por completo el anillo del elemento producen menos ruido.

Un “zumbido” bajo resulta normal particularmente en configuraciones altas.

Sonidos suaves, tales como distintos tipos de zumbidos, podrán ser producidos por diferentes tipos de utensilios. Esto es normal. Las ollas de materiales más duros y uniformes tales como aquellas de hierro forjado esmaltado producirán menos sonidos que las ollas de acero inoxidable más livianas con múltiples capas o que las ollas con discos adheridos en sus partes inferiores. El tamaño de la olla, la cantidad de contenido en la misma, y cuán plana sea también contribuirán al nivel de sonido. Un sonido de “Zumbido” se podrá escuchar si los contenidos de la cacerola están fríos. A medida que la cacerola se caliente, el sonido decrecerá. Si el nivel de potencia es reducido, el nivel de sonido se reducirá.

Las ollas que no cumplan con los requisitos de tamaño mínimo para el quemador podrán producir sonidos más fuertes. Las mismas podrán hacer que el control "busque" la olla y que produzca un sonido de clic o de "cremallera". Esto podrá suceder cuando un quemador esté funcionando o sólo cuando un quemador adyacente también esté en funcionamiento. Consulte sobre el tamaño mínimo de las ollas para cada quemador en el Manual del Usuario. Sólo mida la parte inferior plana y magnética de la olla.

UTILIZANDO LA ESTUFA

Cómo Elegir el Mejor Recipiente de Cocción

Cómo usar el tamaño correcto de recipiente

Las bobinas de inducción requieren un tamaño de olla mínimo para funcionar de forma correcta. Si se retira la olla del elemento durante más de 25 segundos o no es detectada, el indicador ON (Encendido) para dicho elemento parpadeará y luego se apagará.

Pueden utilizarse resultados de cocción más grandes que el anillo del elemento; sin embargo, el calor se generará sólo por encima del elemento.

Para mejores resultados, el recipiente debe hacer contacto TOTAL con la superficie de vidrio.

No permita que la parte inferior del recipiente de cocción toque los rebordes de metal que rodean el estufa o que queden sobre los controles del estufa.

Para un mejor desempeño, ajuste el tamaño del recipiente al tamaño del elemento. Usar una olla más pequeña sobre un quemador más grande genera menos energía en cualquier configuración.

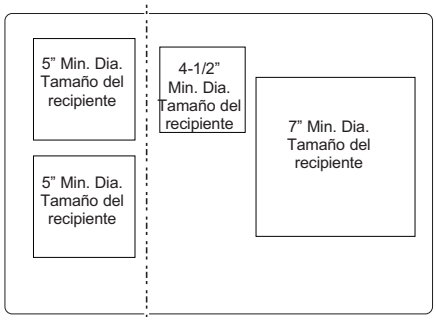
Recipientes de cocción adecuados

Utilice recipientes de cocción de calidad con bases más pesadas para lograr una mejor distribución del calor y resultados de cocción uniformes. Elija recipientes de cocción hechos de acero inoxidable magnético, hierro fundido esmaltado, acero esmaltado y combinaciones de estos materiales.

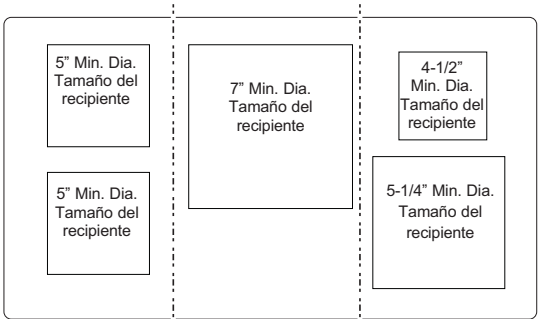
Algunos recipientes de cocción están específicamente identificados por el fabricante para utilizar con estufa de inducción. Utilice un imán para comprobar que el recipiente sea el adecuado.

Las charolas redondeadas y con fondo plano producen los mejores resultados. Pueden utilizarse recipientes con bordes o pequeños rebordes. Los recipientes con bases torcidas o curvadas no calentarán de manera uniforme.

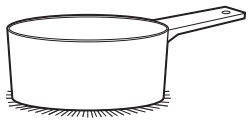
Para cocinar con wok, utilice uno con base plana. No utilice un wok con un anillo de soporte.



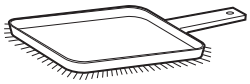
Placa de cocción de 30”
Use el tamaño mínimo de cacerola recomendado, como se muestra para cada elemento de cocción.



Placa de cocción de 36”
Use el tamaño mínimo de cacerola recomendado, como se muestra para cada elemento de cocción.



Utilice recipientes de base plana.



Utilice una plancha.



Utilice un wok de base plana.

UTILIZANDO LA ESTUFA

CÓMO ELEGIR EL MEJOR RECIPIENTE DE COCCIÓN

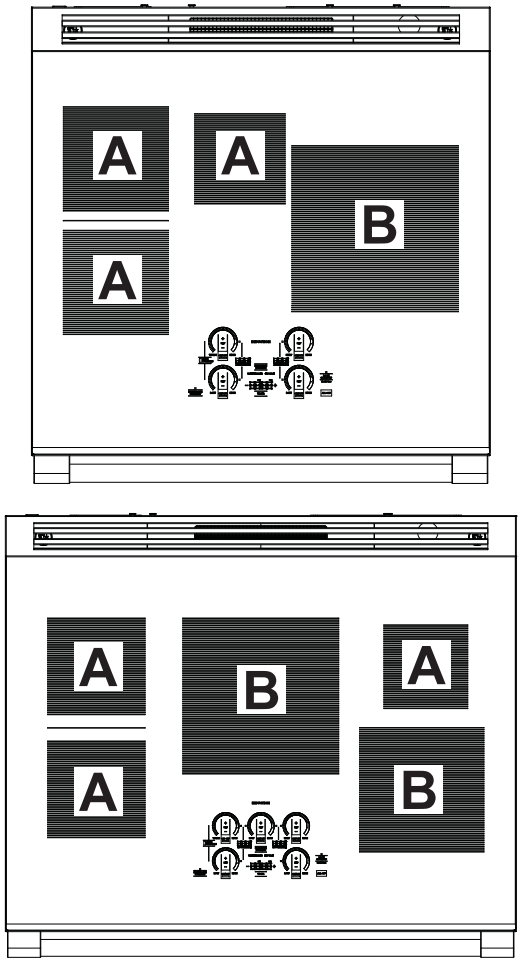
Recomendaciones Sobre Recipientes de Cocción

Los recipientes deben hacen contacto total sobre la superficie del elemento de cocción.

Utilice recipientes de base plana del tamaño adecuado para el elemento de cocción y también adecuado para la cantidad de alimentos que se están preparando.

NO se recomienda el uso de discos de interface de inducción.

Estufas con Dispositivo de Precisión de Temperatura



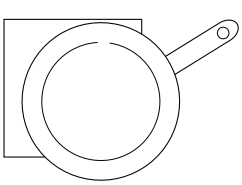
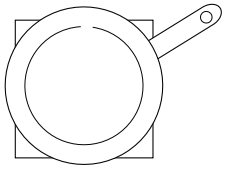
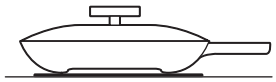
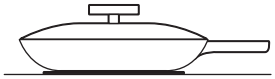
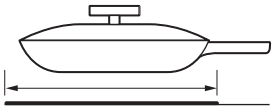
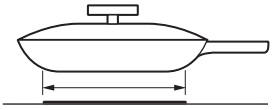
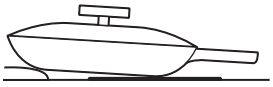
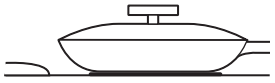
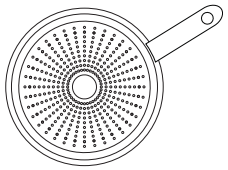
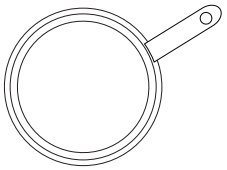
Los rangos de temperatura del dispositivo dependen del tamaño del quemador:

Dispositivo	Quemadores Pequeños a Medianos (A)	Quemadores Grandes (B)
Sartén Hestan Cue®	100°F – 500°F	150°F – 500°F
Sonda de Precisión	100°F – 200°F	120°F – 200°F

Uso de la Sonda de Precisión en Temperaturas Bajas

Si está experimentando problemas para mantener las temperaturas en configuración baja con una sonda de precisión, intente cambiar dicha configuración:

- Retirando la tapa de la cacerola
- Usando una cacerola con un diámetro más grande
- Usando un quemador más pequeño con una cacerola más grande que el quemador

INCORRECTO	CORRECTO
	
El recipiente de cocción no está centrado en la superficie del elemento de cocción.	El recipiente de cocción está centrado correctamente en la superficie del elemento de cocción.
	
Bases o lados del recipiente de cocción curvados o torcidos.	Base de recipiente plana.
	
El recipiente no cumple con el tamaño mínimo requerido para el elemento de cocción utilizado.	El tamaño del elemento cumple con el tamaño mínimo recomendado, o lo supera, para el elemento de cocción utilizado.
	
La base del recipiente está apoyada sobre un reborde de la estufa o no se apoya por completo sobre la superficie de la estufa.	La base del recipiente se apoya completamente sobre la superficie de la estufa.
	
Una manija pesada inclina el recipiente.	El recipiente está bien equilibrado.
	
La cacerola es parcialmente magnética en su parte inferior.	La cacerola es completamente magnética en su parte inferior.

CÓMO USAR SU ESTUFA

PLANCHA

Uso de la Plancha

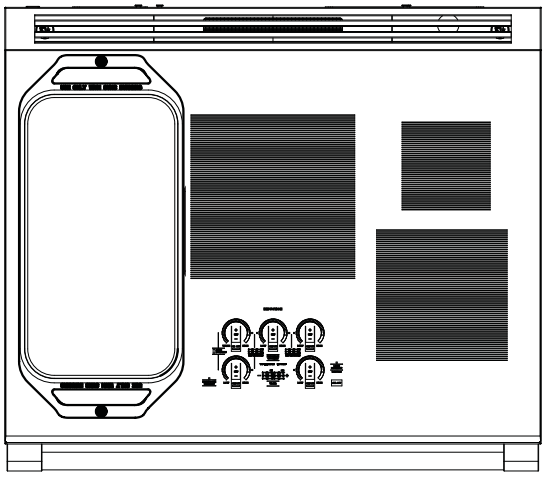
⚠PRECAUCIÓN **Peligro De Quemaduras**

- **Las superficies de la plancha pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras durante y después del uso. Coloque y quite la plancha cuando esté fría y todas las unidades de superficie estén apagadas. Utilice agarraderas si toca la plancha cuando está caliente. No hacerlo puede provocar quemaduras.**
- **Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en OFF (Apagado).**

Antes de utilizar este recipiente de cocción por primera vez, lávelo para asegurarse de que esté limpio. Luego cúrelo ligeramente, frotando aceite de cocción sobre la superficie de cocción.

Cómo Colocar la Plancha

IMPORTANTE: Siempre coloque y utilice la plancha en la ubicación designada sobre la estufa.



NOTAS IMPORTANTES:

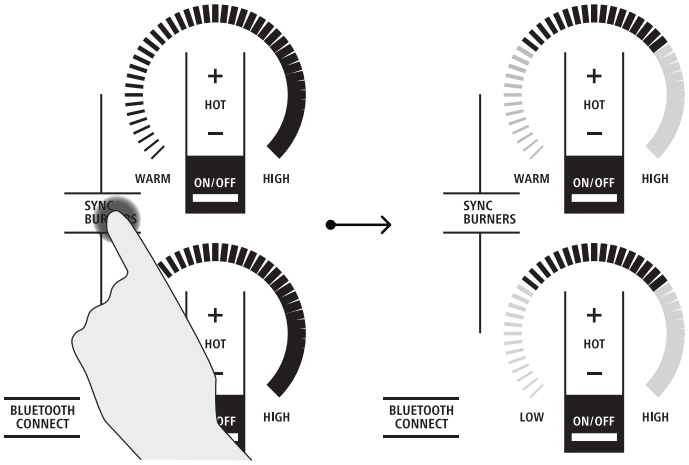
- Limpie la plancha con una esponja y detergente suave en agua tibia. NO utilice esponjillas de fregar azules o verdes o lana de acero.
- No cocine alimentos extremadamente grasosos y tenga cuidado con los derrames de grasa mientras cocina.
- Nunca coloque o almacene elementos sobre la plancha, aún cuando no esté en uso. La plancha puede calentarse cuando se utilizan las unidades de superficie cercanas.
- No use utensilios metálicos con puntas afiladas o bordes ásperos porque pueden dañar la plancha. No corte alimentos sobre la plancha.
- No use recipientes de cocción para el almacenamiento de alimentos o aceite. Pueden provocarse manchas y/o grietas permanentes.
- La plancha irá perdiendo el color con el tiempo debido al uso.
- No limpie la plancha en el horno auto-limpiante.
- Siempre espere a que el recipiente de cocción se enfríe antes de sumergirlo en agua.
- No sobre caliente la plancha.

Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Cómo Calentar Tortillas	Med-Bajo (Med-Lo)
Panquecas	Med-Bajo (Med-Lo)
Hamburguesas	Med
Huevos Fritos	Med-Bajo (Med-Lo)
Embutidos para el Desayuno	Med
Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha)	Med-Bajo (Med-Lo)

Las configuraciones de la plancha funcionan como una guía y puede ser necesario ajustarlas en base a las preferencias de cocción individual.

Funcionamiento de la Plancha

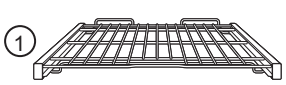
Para encender las unidades de la superficie de toda la plancha, use la función del control de Sync Burner (Quemador Sincronizado). Presione la tecla **Sync Burner (Quemador Sincronizado)** y luego ajuste el nivel de potencia a la configuración deseada como se describe en la página 13.



UTILIZANDO LA ESTUFA

CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO

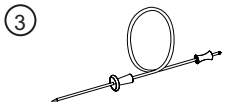
NOTA: No todas las características se encuentran en todos los modelos.



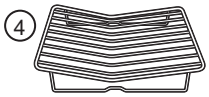
Bandeja del horno
de extensión total



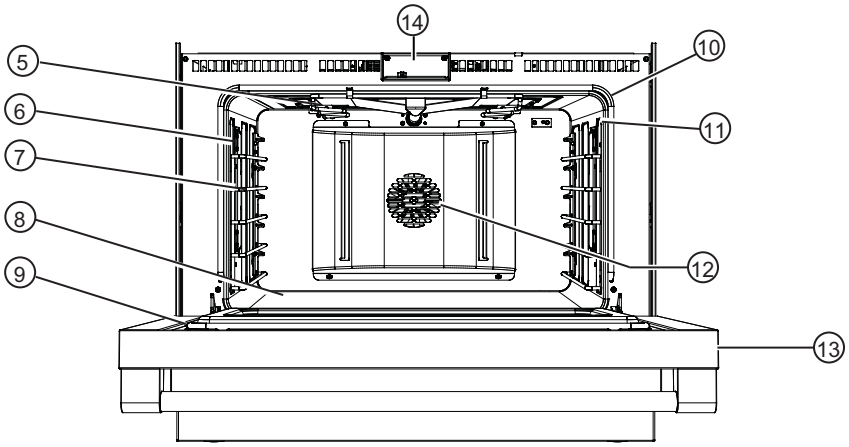
Asadera y rejilla
de la asadera



Sonda de temperatura



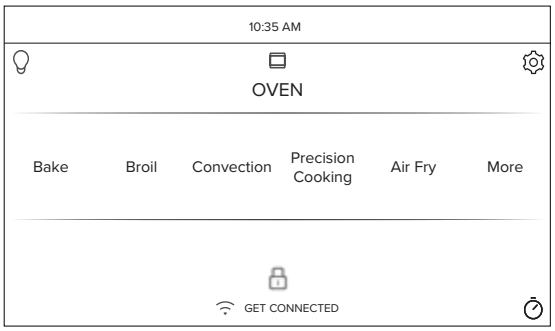
Bandeja de rostizado



	Índice de Características
1	Bandeja(s) del horno de extensión total — 3 en el horno (horno derecho en modelos de 48”) — 2 en el horno izquierdo
2	Asadera y rejilla de la asadera- 1en el horno (horno derecho en modelos de 48”), 1 pequeña en el horno izquierdo
3	Sonda de temperatura - 1 por horno
4	Bandeja de rostizado
5	Sistema para asar
6	Columnas del Horno con Luz Halógena
7	Soportes de la bandeja del horno — 5 posiciones en el horno (horno derecho en modelos de 48”) — 4 posiciones en el horno izquierdo
8	Elemento para Hornear Oculto (debajo del piso del horno)
9	Junta de la puerta del horno
10	Junta del armazón del horno
11	Salida de la sonda de temperatura — lado derecho en el horno (horno derecho en modelos de 48”) — lado izquierdo en el horno izquierdo
12	Ventilador de Convección
13	Puerta de Horno de Cierre Suave
14	Traba de la Puerta del Horno Automático

UTILIZANDO LA ESTUFA

Controles del Horno



Bake (Hornear)

Esta opción le permite al usuario acceder al modo de horneado tradicional.

Broil (Asar)

La función Broil (Asar) puede ser seleccionada para acceder a Broil Low (Asado Bajo) y Broil High (Asado Alto). Para más información, consulte la sección de Modos del Horno.

Convection (Convección)

Esta opción le permite utilizar el sistema de convección para cocinar en una variedad de modos. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

Precision Cooking (Cocción de Precisión)

Precision Cooking (Cocción de Precisión) consta de una serie de ciclos de cocción que fueron diseñados para comidas específicas. La pantalla lo guiará a través de la configuración del horno y de la comida de forma apropiada para el ciclo seleccionado. Los ciclos de cocción de precisión varían de acuerdo al tipo de comida; para acceder a información más detallada, consulte la sección de Modos de Cocción.

Freír con Aire

El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para producir comidas con un exterior más crocante que en la cocción de horno tradicional. Para más información, consulte la sección de la Guía de Cocción para Freír con Aire.

More (Más)

Seleccione esta opción para acceder a las opciones de Proof (Leudar), Warm (Calentar), Self Clean (Limpieza Automática), y Steam Clean (Limpieza con Vapor).

Oven Light (Luz del Horno)

Para encender o apagar las luces de la cavidad del horno presione . Ambas cavidades del horno serán iluminadas si usará un horno doble.

Settings (Configuraciones)

Presione para acceder a la función Settings (Configuraciones). Para más información, consulte la sección de Configuraciones.

Lock Control (Control de Bloqueo)

Seleccione esta opción a fin de bloquear el LCD desde cualquier selección de pantalla no deseada. Para desbloquear la pantalla, presione y presione **Unlock (Desbloquear)** en la siguiente pantalla.

Kitchen Timer (Temporizador de la Estufa)

Esta función trabaja como un temporizador con cuenta regresiva. Presione , seleccione la cantidad de tiempo que desea que el temporizador funcione, y presione **Start (Iniciar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, seleccione y presione **Clear (Borrar)**.

Cook Time (Tiempo de Cocción)

Esta función realiza una cuenta regresiva del tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione durante un ciclo, seleccione la cantidad de tiempo de cocción, y presione **Start (Iniciar)**.

Delay Time (Tiempo de Retraso)

Esta función retrasa el tiempo de inicio de un ciclo del horno. Use esta función para configurar el tiempo en que desea que el horno se inicie. Seleccione un ciclo, y luego presione . Seleccione la hora del día en que desea que el horno se encienda y presione Start (Iniciar). Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción.

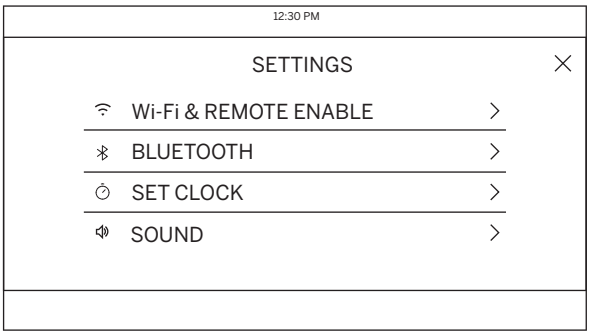
Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)

Presione GET CONNECTED (Conéctese) para conectar el horno al Wi-Fi. Esta opción le permite descargar contenido a su horno y controlar el mismo de forma remota. El horno deberá ser conectado al Wi-Fi antes de que Remote Enable (Acceso Remoto) sea activado. Para acceder a instrucciones sobre cómo conectar su horno, consulte la sección de Conexión a Wi-Fi/ Acceso Remoto, bajo Configuraciones en este manual.

UTILIZANDO LA ESTUFA

Settings (Configuraciones)

Existen numerosas configuraciones que son accedidas presionando ⚙ en la esquina superior derecha de la pantalla principal.



El menú Settings (Configuraciones) se visualizará de forma similar a la imagen que aparece más arriba. Deslícese hacia arriba y abajo para visualizar todas las configuraciones.

Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)

Este electrodoméstico puede ser configurado para un funcionamiento remoto en cualquier momento. No guarde materiales inflamables o ítems sensibles a cambios de temperatura dentro ni sobre este electrodoméstico. Al usar la función Wi-Fi Connect (Conexión Wi-Fi), usted podrá controlar funciones esenciales de su horno tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción, utilizando su teléfono inteligente o tableta*.

Seleccione las ⚙ y luego **Wi-Fi & Remote Enable** – siga las instrucciones de la pantalla de su horno y de la aplicación de su teléfono. Es necesario activar la función Wi-Fi antes de usar Remote Enable (Acceso Remoto) en su horno.

Consulte la sección de Conexión de su Estufa con Wi-Fi Activado, en la página 9, para acceder al proceso completo sobre cómo conectar la estufa.

Inicio Del Horno en Forma Remota

Para poder iniciar el horno de forma remota una vez conectado a Wi-Fi, presione **Remote Enable (Acceso Remoto)** en el menú principal o acceda a **Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)** desde el menú de configuraciones y active Remote Enable (Acceso Remoto). El horno puede ser iniciado ahora de forma remota con un dispositivo conectado. El ícono deberá estar activo para iniciar el horno de forma remota. Para desconectar su teléfono de Remote Enable (Acceso Remoto), acceda a las configuraciones de **Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto)** y desactive Remote Enable (Acceso Remoto).

Luego de usar el horno, recuerde verificar que el ícono esté iluminado, si desea iniciar el horno de forma remota en el futuro.

NOTA: Las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

Set Clock (Configuración del Reloj)

Esta función le permite configurar el reloj y especifica cómo la hora del día será exhibida. Las opciones para mostrar la hora son el horario de un reloj estándar de 12 horas con selecciones AM y PM o de estilo militar de 24 horas.

Sound (Sonido)

Esta configuración le permite cambiar el volumen, seleccionar el tono de fin de ciclo, y encender o apagar el sonido táctil del horno. Los sonidos de la placa de cocción se podrán cambiar a través de las Configuraciones Personalizadas de la Placa de Cocción.

Cooking (Cocción)

- El horno está configurado en Fahrenheit por omisión; sin embargo, se podrá modificar a Celsius aquí.
- La función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática) puede ser activada a fin de reducir automáticamente la temperatura de cocción programada para Convection Bake (Hornear por Convección) o Convection Bake Multi (Hornear por Convección Múltiple). Observe que esto no reducirá la temperatura de cocción, ni el tiempo de horneado. Cuando la opción de 12 Hour Shut Off (Apagado Luego de 12 Horas) sea activada, la misma se apagará de forma automática luego de 12 horas de uso continuo.
- La función Adjust Temperature (Temperatura Ajustada) permite que la temperatura del horno sea ajustada hasta 35° F más caliente o 35° F más fría. Use esta función si considera que la temperatura de su horno está demasiado caliente o fría y desea modificarla. Para los modelos con horno doble, las temperaturas de los hornos superior e inferior se ajustan de forma separada.

Iluminación

Esta configuración controla la temperatura del brillo y el color de la iluminación acentuada.

*Se requiere el uso de dispositivos compatibles con Apple o Android y una red Wi-Fi hogareña.

UTILIZANDO LA ESTUFA

SETTINGS (CONFIGURACIONES)

Display (Pantalla)

Las siguientes configuraciones de pantalla se pueden modificar:

- La posición se podrá configurar en AUTO (Automático) o MANUAL (Manual).

  Para la función AUTO (Automático), la pantalla girará hacia afuera siempre que se encuentre activa y volverá a girar cuando entre en estado de inactividad.

  Para la función MANUAL (Manual), la pantalla sólo girará hacia adentro o afuera cuando se presione el botón del Panel de Elevación o Panel Inferior (esquina inferior izquierda) sobre la pantalla activa.
- El brillo de la pantalla se podrá configurar en HIGH (Alto), MEDIUM (Medio), o LOW (Bajo).
- El estilo del reloj se podrá configurar en ANALOG (Análogo) o DIGITAL (Digital), o el reloj se podrá configurar en OFF (Apagado) completamente. El reloj se mostrará cuando la pantalla ingrese en estado de inactividad. Mientras el estilo del reloj esté configurado en OFF (Apagado), la pantalla no mostrará el reloj cuando ingrese en estado de inactividad.
- El modo de ahorro de energía se podrá configurar en ON (Encendido) u OFF (Apagado) para desactivar la pantalla mientras la estufa se encuentre inactiva. Mientras el ahorro de energía se encuentre en ON (Encendido), el usuario podrá seleccionar los tiempos para que la pantalla inactiva se apague. Durante estos tiempos, la estufa estará siendo alimentada y se encontrará funcional. Mientras la pantalla esté apagada en este modo, un toque de pantalla encenderá la misma de modo que la estufa pueda ser usada.

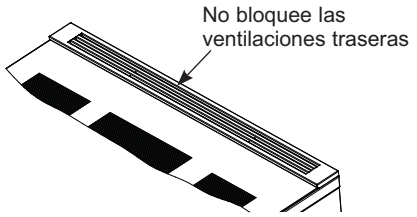
Luz del Horno

Esta configuración encenderá y apagará de forma automática la función de apagado del horno. Cuando se seleccione el encendido, la luz del horno se apagará de forma automática luego de 10 minutos de haberse realizado el encendido. Esta configuración estará desactivada siempre que un modo del horno se encuentre activo.

VENTILACIONES DE AIRE DEL HORNO

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la estufa. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la estufa se mantenga fresca y funcione de forma correcta.

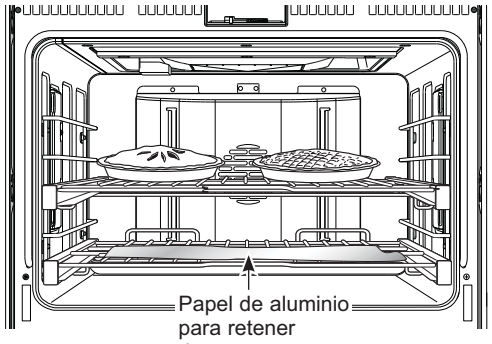
Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa.



PAPEL DE ALUMINIO Y COBERTORES DEL HORNO

⚠PRECAUCIÓN No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2” de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.



UTILIZANDO LA ESTUFA

ESTANTES DEL HORNO

⚠PRECAUCIÓN Para evitar posibles quemaduras, coloque las bandejas en la posición correcta antes de encender el horno.

En la Guía de Cocción se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Ajustar la posición del estante es una forma de afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

Al hornear con múltiples bandejas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya por lo menos 1 ½" entre las bandejas, a fin de dejar suficiente espacio para que fluya el aire.

Es posible que su horno cuente con estantes extensibles y/o estantes planos tradicionales.

Para acceder a recomendaciones sobre posiciones de estantes, consulte las secciones de la Guía de Cocción y Modos del Horno.

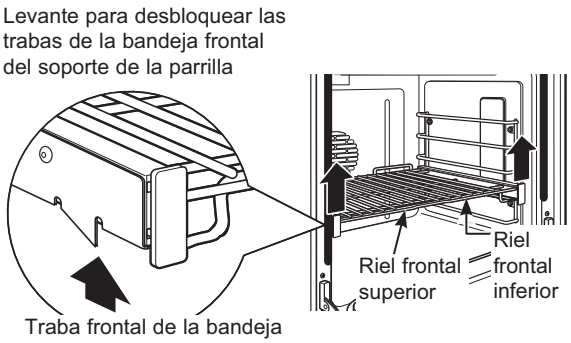
Bandejas del horno de extensión total

Las bandejas cuentan con un armazón que bloquea los soportes sobre ambos lados. Una vez que el armazón se encuentra bloqueado en su lugar, siempre tire de la bandeja hacia fuera, de su riel frontal superior, hasta su posición de extensión total, cuando coloque o quite recipientes de cocción.

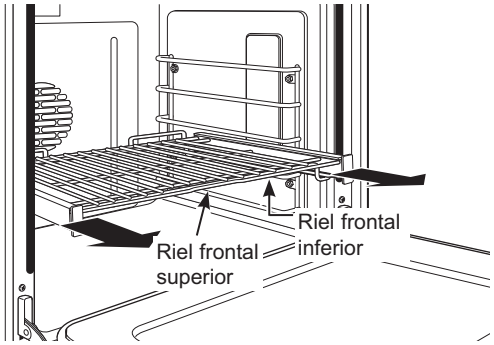
Cómo colocar y quitar bandejas del horno

Para quitar una bandeja:

1. Asegúrese de empujar la bandeja hasta el fondo del horno.
2. Tome la bandeja desde el riel frontal superior y su riel frontal inferior y levántela hacia arriba para desbloquear las trabas de los soportes de la parrilla.



3. Sosteniendo firmemente los rieles de las bandejas frontales superior e inferior, tire de la parrilla hacia adelante y quítela del horno.

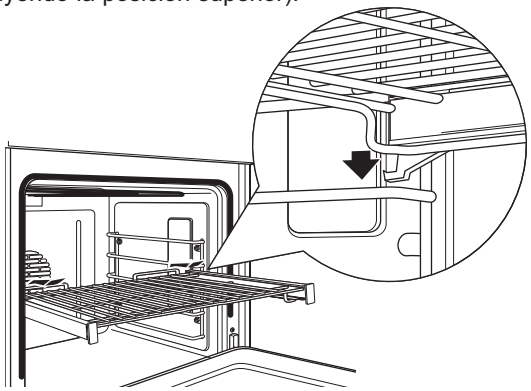


UTILIZANDO LA ESTUFA

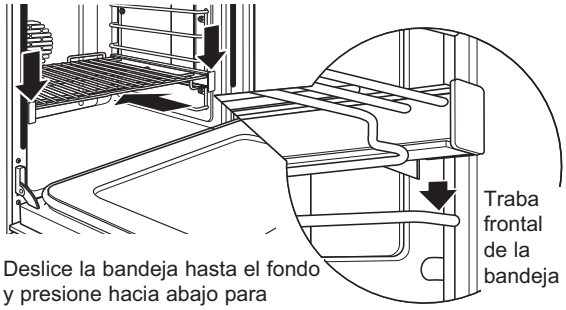
ESTANTES DEL HORNO (Cont.)

Para reemplazar una bandeja:

1. Coloque las trabas traseras de la bandeja sobre y dentro de los soportes de la parrilla (hay cinco posiciones de parrilla incluyendo la posición superior).



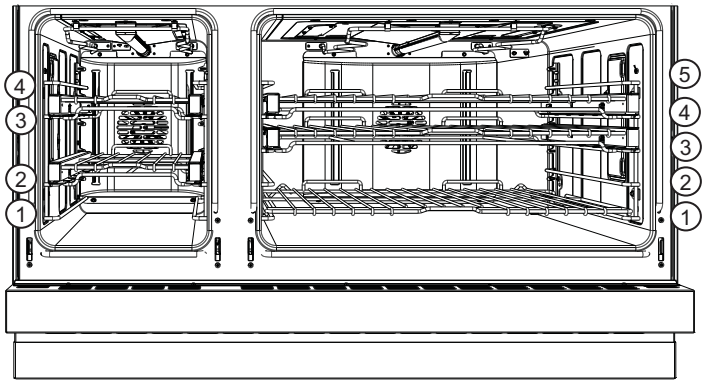
2. Deslice la bandeja hacia el fondo hasta que las trabas traseras de la parrilla se encuentren en los soportes de la parrilla y presione las trabas frontales de la parrilla dentro de los soportes frontales de la parrilla.



Deslice la bandeja hasta el fondo y presione hacia abajo para bloquear las trabas frontales dentro de los soportes frontales

3. Tire la bandeja hacia afuera por completo para verificar que se halle bien enganchada. Si resulta difícil reemplazar o retirar los estantes extensibles, limpie los soportes de los estantes del horno con aceite de estufa. No quite el aceite de estufa del espacio de deslizamiento.

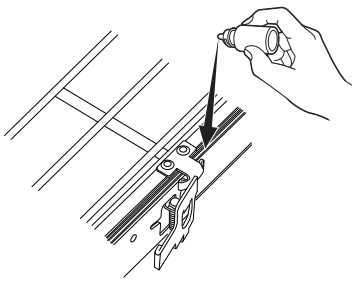
Es posible que resulte difícil deslizar los estantes, especialmente luego de un ciclo de limpieza automática. Para mejorar las condiciones de deslizamiento, use una tela suave o una toalla de papel para frotar aceite vegetal sobre los extremos izquierdo y derecho de los estantes y/o sobre los soportes del estante.



NOTA: Retire los estantes en desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.

Para lubricar la palanca:

Agite y aplique el lubricante sobre las partes móviles de los mecanismos de la palanca como se muestra:



MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Consulte en la sección de la Guía de Cocción sobre posiciones de estantes recomendadas y otros consejos para usar estos modos. Coloque los estantes en la posición(es) deseada antes de iniciar el horno.

Para algunos modos de cocción, tales como Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por Convección), y Convection Roast (Dorar por Convección), el horno realizará un precalentamiento y sonará un tono cuando éste se encuentre listo para cocinar. Algunos modos de cocción no requieren precalentamiento. A fin de reducir los tiempos del precalentamiento, retire estantes que no se usen y evite abrir la puerta del horno hasta que suene el tono de precalentamiento.

Mientras se encuentre en uso, los calentadores del horno y el ventilador de convección realizarán ciclos de encendido y apagado según sea necesario, a fin de mantener las condiciones de cocción adecuadas. Evite la apertura frecuente de la puerta del horno, ya que esto podrá impactar en los tiempos y en el rendimiento de la cocción.

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.

UTILIZANDO LA ESTUFA

CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA

Al seleccionar una temperatura, las temperaturas tradicionales configuradas previamente son exhibidas y pueden ser seleccionadas al deslizarse horizontalmente y seleccionando la temperatura deseada. Si desea cocinar en una temperatura alterna, presione la temperatura en el medio de la pantalla y una tecla numérica aparecerá de modo que la temperatura deseada pueda ser ingresada.

HORNEADO

El modo Bake (Hornear) fue diseñado para la cocción en un solo estante. Al preparar comidas horneadas tales como tortas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero.

Cómo configurar el horno para hornear

Para usar este modo, presione la opción **BAKE (Hornear)** en el menú principal y realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada y presione **START (INICIAR)**.

El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100ºF.

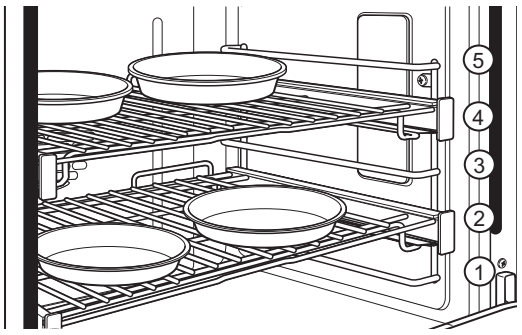
El tono de precalentamiento sonará cuando el horno se encuentre precalentado y la comida pueda ahora ser colocada dentro del mismo.

Presione el botón de la pantalla del horno **CANCEL** (CANCELAR) para APAGAR el horno una vez finalizado el horneado.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Para más información, consulte la sección de la Sonda de Temperatura.

Para obtener mejores resultados al hornear tortas de 4 capas, coloque cuatro bandejas usando los estantes 2 y 4. Monte las bandejas de manera que una no esté directamente encima de la otra, como se muestra continuación.

Para acceder a información sobre cómo usar, retirar y volver a colocar estantes, consulte la sección de Estantes del Horno.



GUÍA PARA HORNEAR

TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)
Tortas con capas, tortas rectangulares, pastel de bundt, pan rápido en un solo estante	2	2 o 3
Tortas con capas en múltiples estantes	-	2 y 4
Tortas de grasa (pastel de ángel)	1	1
Galletas, galletitas, bizcochitos, muffins en un solo estante	2	2 o 3
Panes de levadura	2	2 o 3
Dorados	2	2 o 3
Pollo entero	2	2 o 3
Pechugas con huesos, patas, muslos	2	2 o 3
Pechugas de pollo deshuesadas	2	2 o 3
Pavo entero	-	1 o 2
Pechuga de pavo	1 o 2	2 o 3
Cazuelas	2 o 3	2 o 3
Pizza en un solo estante	2	2 o 3
Productos con papa, patitas, entradas en un solo estante	2	2 o 3
Vegetales	2 o 3	3 o 4

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones mediante alimentos específicos y preferencia personal.

UTILIZANDO LA ESTUFA

ASADO

Los modos para Asar fueron diseñados para soasar y generar coberturas crocantes. Siempre ase con la puerta del horno cerrada. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida Coloque las comidas más cerca del quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y aquellas que se deben cocinar completamente se deberán asar en un estante de una posición más baja o usando una configuración para asar más baja.

Use Broil High (Asado Alto) para cortes más finos de carne y/o cuando desee lograr una superficie soasada y un interior jugoso. Use la función Broil Low (Asado Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. No es necesario precalentar al usar los modos para asar; sin embargo, se recomienda precalentar entre 5 y 10 minutos para obtener mejores resultados al soasar.

Cómo configurar el horno para asar

Seleccione **BROIL (Asar)** en el menú principal, seleccione High (Alto) o Low (Bajo) dependiendo de la cantidad de soasado y de la temperatura interna preferidas y luego presione **START (Iniciar)**.

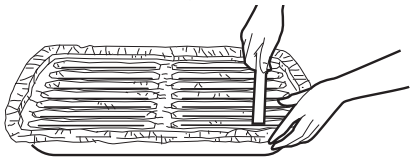
NOTA: Siempre ase con la puerta cerrada.

Presione el botón de la pantalla del horno **CANCEL** (CANCEL) para APAGAR el horno cuando se termine de asar.

NOTA: La función Broil (Asar) no se podrá iniciar si la sonda de temperatura está enchufada. Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado.

Papel De Aluminio

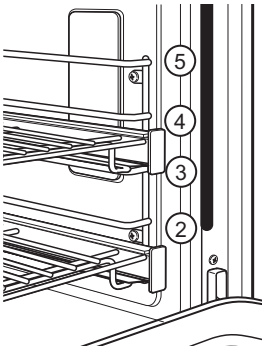
Usted puede usar papel de aluminio para cubrir la asadera y la rejilla. Sin embargo, debe ajustarse bien el papel de aluminio a la rejilla, y efectuarse cortes siguiendo la forma de la misma.



GUÍA DE ASADO

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones con alimentos específicos y preferencia personal.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes con temperatura de refrigerador.



NOTA: En general, las posiciones más altas de la bandeja dan como resultado un sellamiento externo de los alimentos mientras que las posiciones más bajas dan como resultado en un nivel de cocción más completo.

TIPO DE COMIDA	CONFIGU-RACIÓN	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)
Hamburguesas	ALTO	3 o 4	4 o 5
Bifes y Chuletas	ALTO	3 o 4	4 o 5
Pescado	BAJO	3 o 4 (Grosor de ½ pulgada o menos) 2 o 3 (>1/2 pulgada)	4 o 5 (Grosor de ½ pulgada o menos) 3 o 4 (>1/2 pulgada)
Pechugas con huesos, patas, muslos	BAJO	2	2 o 3
Pechugas de pollo deshuesadas	BAJO	2	2 o 3
Vegetales	BAJO	2 o 3	3 o 4

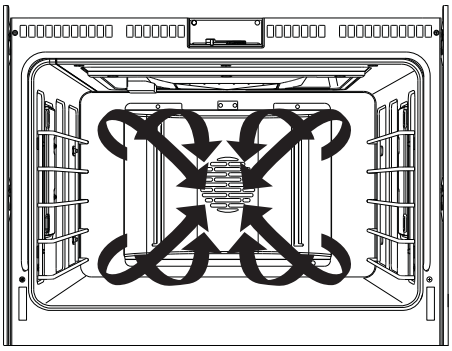
Cocine la comida en su totalidad como ayuda para evitar enfermedades producidas a partir de la misma. El USDA y la FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Use un termómetro para comidas para medir la temperatura de las mismas y realice un control sobre diferentes ubicaciones.

UTILIZANDO LA ESTUFA

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Estos modos utilizan Precise Air (Aire Preciso) para una cocción más pareja, mejorar dorados y/o reducir los tiempos de cocción.

NOTA: El ventilador por convección se apaga cuando se abre la puerta de horno.



HORNEADO POR CONVECCIÓN

El modo Convection Bake Multi Rack (Hornear por Convección en Estantes Múltiples) fue diseñado para hornear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo usa Precise Air (Aire Preciso) para una cocción más pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario ajustar la temperatura al usar este modo. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo. Es posible que los tiempos de cocción sean un poco más prolongados con estantes múltiples, en comparación con lo que se espera con un solo estante.

Cómo Configurar el Horno para el Horneado por Convección en Estantes Múltiples

Para usar este modo, presione la opción **CONV BAKE (Hornear por Convección)** en el menú principal, realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada y luego presione **START (INICIAR)** para encender el horno.

El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100ºF.

El tono de precalentamiento sonará cuando el horno se encuentre precalentado y la comida pueda ser colocada dentro del mismo.

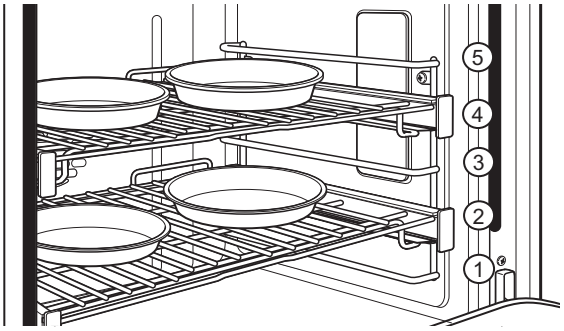
Presione el botón de la pantalla del horno **CANCEL** para APAGAR el horno una vez finalizado el horneado por convección.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Para más información, consulte la sección de la Sonda de Temperatura.

Para obtener mejores resultados al hornear tortas de 4 capas, coloque cuatro bandejas usando los estantes B y D. Las tortas deberán estar centradas desde el frente hacia la parte trasera en ambos estantes.

Para acceder a información sobre cómo usar, retirar y volver a colocar estantes, consulte la sección de estantes del horno.

TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)
Tortas con capas en múltiples estantes	-	2 y 4
Galletas, galletitas, bizcochitos, muffins en múltiples estantes	2 y 3	2 y 4 1, 3, y 5
Pizza en múltiples estantes	-	2 y 4
Productos con papa, patitas de pollo, entradas en múltiples estantes	2 y 3	2 y 4



Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones para alimentos específicos y preferencia personal.

UTILIZANDO LA ESTUFA

ASADO POR CONVECCIÓN

El modo Convection Roast (Dorado por Convección) fue diseñado para dorar vegetales y cortes enteros de carne en un solo estante. Este modo usa Precise Air (Aire Preciso) para mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción. Controle la comida antes del tiempo sugerido en la receta. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Cómo configurar el horno para horneado o rostizado por convección

Para usar este modo, presione la opción **CONV ROAST (Dorar por Convección)** en el menú principal, realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada y luego presione **START (INICIAR/)** para encender el horno.

El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100ºF.

El tono de precalentamiento sonará cuando el horno se encuentre precalentado y la comida pueda ser colocada dentro del mismo.

Presione el botón de la pantalla del horno **CANCEL** para APAGAR el horno una vez finalizado el horneado por convección.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Para más información, consulte la sección de la Sonda de Temperatura.

Para acceder a información sobre cómo usar, retirar y volver a colocar estantes, consulte la sección de estantes del horno.

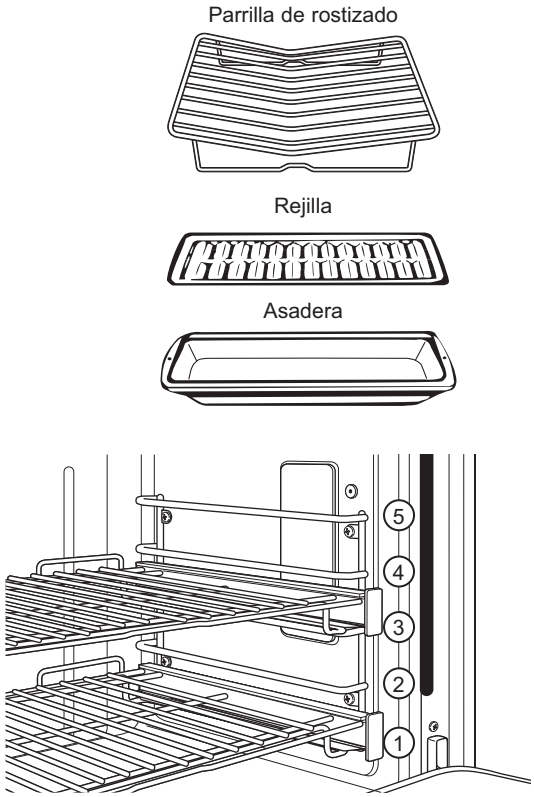
TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48” únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48” únicamente)
Dorados	2	2 o 3
Pollo entero	2	2 o 3
Pavo entero	-	1 o 2
Pechuga de pavo	-	2
Productos con papa, patitas de pollo, entradas en un solo estante	2	2 o 3
Vegetales	2 o 3	3

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones para alimentos específicos y preferencia personal.

Consejos de rostizado por convección

Use la bandeja para asar, la rejilla y el estante para dorar para obtener mejores resultados al dorar cortes de carne grandes. Use la bandeja para asar al dorar vegetales. Use la bandeja para asar y la rejilla al dorar cortes de carne pequeños.

Para realizar el ensamble, coloque la carne sobre la parrilla de rostizado.



UTILIZANDO LA ESTUFA

ASADO POR CONVECCIÓN

Los modos de Convection Broil (Asar por Convección) fueron diseñados para soasar y generar coberturas crocantes. Siempre ase con la puerta del horno cerrada. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y aquellas que se deben cocinar completamente se deberán asar en un estante de una posición más baja o usando una configuración para asar más baja.

Los modos de Convection Broil (Asar por Convección) utilizan el calentador para asar junto con el movimiento del aire para mejores soasados y dorados. Use Convection Broil High (Asado por Convección Alto) para cortes más finos de carne y/o cuando desee lograr una superficie soasada y un interior jugoso. Use la función Convection Broil Low (Asado por Convección Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. No es necesario precalentar al usar los modos de Convection Broil (Asar por Convección); sin embargo, se recomienda precalentar entre 5 y 10 minutos para obtener mejores resultados al soasar.

Cómo Configurar el Horno para Asar por Convección

Para usar este modo, presione la opción **CONV BROIL (Asar por Convección)** en el menú principal, realice el deslizamiento hasta la temperatura deseada y luego presione **START (INICIAR)** para encender el horno.

El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100ºF.

El tono de precalentamiento sonará cuando el horno se encuentre precalentado y la comida pueda ser colocada dentro del mismo.

NOTA: Siempre ase con la puerta cerrada.

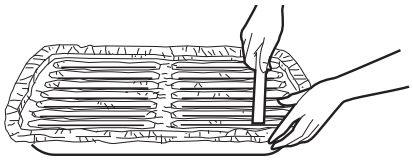
Presione el botón de la pantalla del horno **CANCEL (CANCELAR)** para APAGAR el horno una vez finalizado el horneado por convección.

Para acceder a información sobre cómo usar, retirar y volver a colocar estantes, consulte la sección de estantes del horno.

NOTA: La función Broil (Asar) no se podrá iniciar si la sonda de temperatura está enchufada. Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado.

Papel De Aluminio

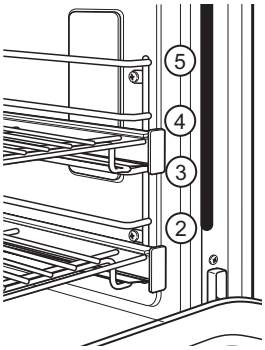
Usted puede usar papel de aluminio para cubrir la asadera y la rejilla. Sin embargo, debe ajustarse bien el papel de aluminio a la rejilla, y efectuarse cortes siguiendo la forma de la misma.



GUÍA DE ASADO

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones con alimentos específicos y preferencia personal.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes con temperatura de refrigerador.



NOTA: En general, las posiciones más altas de la bandeja dan como resultado un sellamiento externo de los alimentos mientras que las posiciones más bajas dan como resultado en un nivel de cocción más completo.

TIPO DE COMIDA	CONFIGU-RACIÓN	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)
Hamburguesas	ALTO	3 o 4	4 o 5
Bifes y Chuletas	ALTO	3 o 4	4 o 5
Pescado	BAJO	3 o 4 (Grosor de ½ pulgada o menos) 2 o 3 (>1/2 pulgada)	4 o 5 (Grosor de ½ pulgada o menos) 3 o 4 (>1/2 pulgada)
Pechugas con huesos, patas, muslos	BAJO	2	2 o 3
Pechugas de pollo deshuesadas	BAJO	2	2 o 3
Vegetales	BAJO	2 o 3	3 o 4

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la misma. El USDA y la FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Use un termómetro para comidas para medir la temperatura de las mismas y realice un control sobre diferentes ubicaciones.

UTILIZANDO LA ESTUFA

CALENTAMIENTO

El modo Warm (Calentar) fue diseñado para mantener calientes las comidas calientes. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deban quedar crocantes. No se requiere precalentar las mismas. No use este modo para calentar comida fría excepto galletas crujientes, papas fritas o cereales secos. También se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de 2 horas.

Cómo Programar el Horno para Calentar

1. Para usar este modo, presione la opción **WARM (Calentar)** en el menú principal y presione **START (Iniciar)** para encender el horno.
2. Una vez finalizado el calentamiento, presione **CANCEL (CANCELAR)** para apagar el horno.

LEUDADO

El modo Proof (Leudar) mantiene el ambiente caliente para leudar masa fermentada a base de levadura. Para obtener mejores resultados, cubra la masa mientras realiza el leudado y haga un control anticipado para evitar un leudado excesivo.

Cómo configurar el horno para leudar

Use la posición 2 o 3 del estante del horno (Horno derecho en modelos de 48”). Use la posición 2 del estante del horno izquierdo.

1. Para usar este modo, presione la opción **PROOF (Leudar)** en el menú principal y presione **START (Iniciar)** para encender el horno. En la pantalla podrá verse “PROOF”. El modo **PROOF** no funciona cuando el horno se encuentra por encima de los 125°F. La pantalla alertará al usuario si el horno se encuentra demasiado caliente como para realizar un leudado. Deje enfriar el horno.
2. Cuando el leudado haya finalizado, presione **CANCEL (CANCELAR)** para apagar el horno.

⚠PRECAUCIÓN No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente caliente para conservar alimentos a temperaturas seguras.

COCCIÓN DE PRECISIÓN

Estos modos brindan orientación o algoritmos de cocción configurados previamente para ayudar al usuario en la cocción de diferentes tipos de comidas. La selección que usted realizó en el menú Precision Cooking (Cocción de Precisión) lo guiará para ingresar la información requerida como ayuda para cocinar su comida. Al final del tiempo de cocción estimado, controle que la comida esté hecha de acuerdo a su gusto. Observe que las diferencias en la forma de la comida, la preparación y las preferencias de terminación pueden afectar en el tiempo requerido para cocinar la comida.

Algunos ciclos requieren que la sonda de temperatura de la comida sea suministrada con el horno. El temperatura específica para la sonda es configurada de forma automática en base a las selecciones realizadas para cada comida. Siempre controle las comidas usando un termómetro de comidas secundario, ya que el posicionamiento de la sonda puede impactar en la temperatura medida. Para más información, consulte la sección de la Sonda de Temperatura.

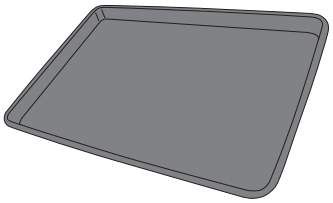
GUÍA DE COCCIÓN DEL HORNO

PAUTAS SOBRE UTENSILIOS PARA FREÍR CON AIRE

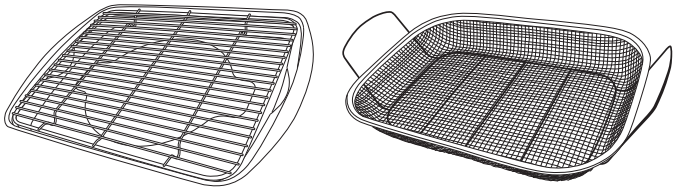
Air Fry (Freír con Aire) es un modo de cocción especial sin precalentamiento, que fue diseñado para producir comidas que en su exterior queden más crocantes que en la cocción en hornos tradicionales. Seleccione Air Fry (Freír con Air) y luego ingrese la configuración de temperatura deseada y presione Start (Iniciar). La temperatura se puede configurar entre 300°F and 500°F.

Pautas sobre Utensilios para Freír con Aire

- Use utensilios de uso seguro para asar al utilizar el modo Air Fry (Freír con Aire).
- Se recomienda el uso de una olla de lámina oscura. Una bandeja oscura promueve un mejor dorado y logra que la comida quede más crocante.
- También se podrán usar canastas de horneado en el horno y rejillas de horneado. Se deberá colocar una bandeja plana sobre el estante debajo de las comidas, a fin de atrapar cualquier goteo al usar la canasta de horneado.



Utensilio principal recomendado



Opciones de utensilios alternativos

Consejos Generales sobre el Modo para Freír con Aire

- El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para cocinar en un solo estante.
- El modo Air Fry (Freír con Aire) fue diseñado para un uso sin precalentamiento.
- Las comidas se podrán cocinar más rápido de lo esperado si el horno ya está caliente al colocar la comida en el mismo.
- Al freír con aire comidas con salsa, se recomienda incorporar la salsa al final de la cocción.
- Si la comida se dora demasiado rápido, intente colocar la misma en un estante que se encuentre en un posición más baja o en una configuración de temperatura de horno más baja.
- En el caso de comidas empaquetadas, utilice las instrucciones de cocción tradicionales para horno en relación a configuración de temperatura y tiempos de cocción esperados.
- No es necesario voltear o revolver la comida durante la cocción.
- Ubique la comida en una sola capa sobre la bandeja, sin sobrecargar la misma.
- Siempre controle la temperatura interior de la comida, a fin de confirmar que se hayan alcanzado las temperaturas mínimas seguras. Las temperaturas mínimas seguras de la comida se podrán encontrar en los paquetes y en IsItDoneYet.gov.

TIPO DE COMIDA	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADAS	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA RECOMENDADA (°F)	TIEMPO DE COCCIÓN RECOMENDADO (MÍN.)	NOTAS
Trozos de pescado fresco deshuesado o ave, empanados en forma de patitas, frituras crocantes, filetes	3 para la Estufa o la Horno Derecha 2 para la Horno Izquierda (sólo Horno de 48”)	375-400	15-30	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes. Use utensilios brillantes.
Huesos frescos de alitas de pollo	3 para la Estufa o la Horno Derecha 2 para la Horno Izquierda (sólo Horno de 48”)	375-400	25-40	Sale las alitas o cubra las mismas con un roce en seco si usará salsa luego de la cocción o hacia el final de la cocción.
Huesos frescos de patas o muslos de pollo	3 para la Estufa o la Horno Derecha 2 para la Horno Izquierda (sólo Horno de 48”)	375-400	30-55	Use configuraciones de temperatura más bajas para piezas más grandes.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	3 para la Estufa o la Horno Derecha 2 para la Horno Izquierda (sólo Horno de 48”)	400-425	15-30	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas frescas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Papas fritas frescas y delgadas (< ½ pulgada)	3 para la Estufa o la Horno Derecha 2 para la Horno Izquierda (sólo Horno de 48”)	375-400	20-35	Se recomienda el uso de papel para hornear al preparar papas fritas frescas. Para frituras más crocantes, mezcle las papas fritas con almidón de maíz o harina de arroz antes de la cocción.
Comidas envasadas congeladas	3 para la Estufa o la Horno Derecha 2 para la Horno Izquierda (sólo Horno de 48”)	Use las instrucciones de cocción para horno tradicional (no para Freír con Aire) como guía de configuración de temperatura y tiempo de cocción. Con algunas comidas, se podrá requerir un tiempo de cocción adicional diferente al tiempo recomendado en el paquete. Si el horno está caliente al iniciar la cocción, la comida se podrá cocinar más rápido que el tiempo mínimo que figura en el paquete.		

UTILIZANDO LA ESTUFA

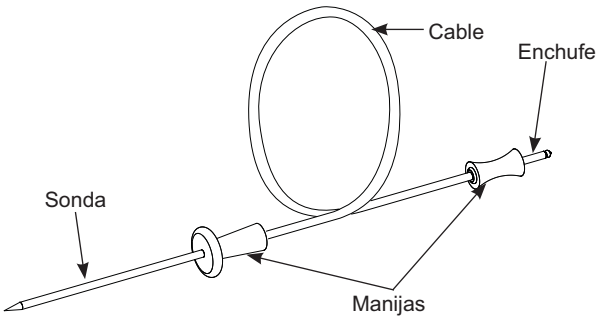
SONDA DE TEMPERATURA

⚠ADVERTENCIA El consumo de comida semicruda puede hacer que se contraigan enfermedades producidas por la comida. Use la sonda de acuerdo con las siguientes instrucciones, a fin de asegurar que todas las partes de la comida alcancen temperaturas de cocción mínimamente seguras. El USDA y la FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura.

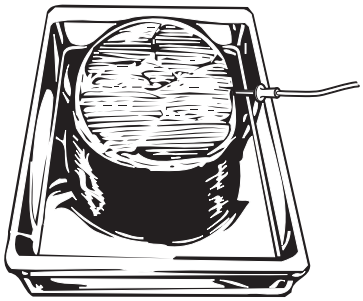
Ubicación Correcta de la Sonda

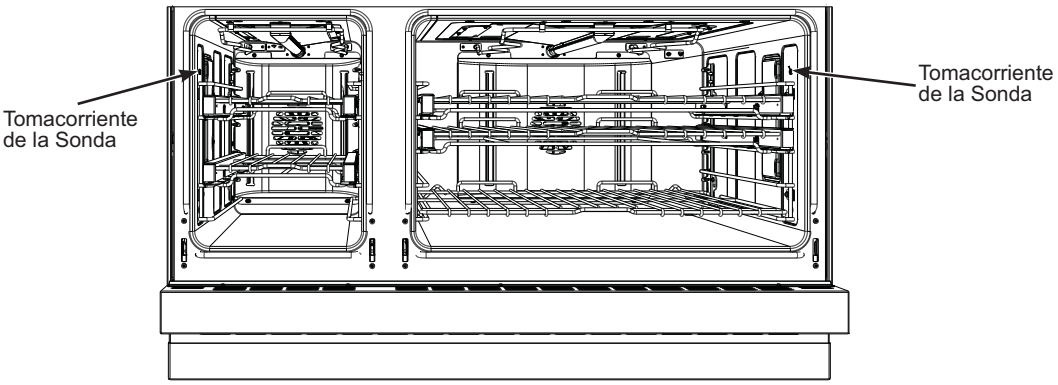
Luego de preparar la comida y de colocarla en la olla, siga estas instrucciones para una ubicación correcta de la sonda.

- Inserte la sonda en la comida, de modo que la punta de la sonda se apoye en el centro de la parte más gruesa de la comida. Para un mejor rendimiento, la sonda debería ser completamente insertada en la comida. Si la sonda no es ubicada correctamente, es posible que no mida con precisión la temperatura de la parte más fría de la comida. Algunas comidas, particularmente las más pequeñas, no son adecuadas para la cocción con el uso de una sonda, debido a sus formas o tamaños.
- No debería tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para dorar sin huesos, inserte la sonda en el centro del dorado.
- Para cocinar jamón o cordero con huesos, inserte la sonda en el centro de la articulación o del músculo más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos tales como pastel de carne, inserte la sonda en el centro del plato.
- Para cocinar pescado, inserte la sonda justo arriba de la agalla en la zona más carnosa paralela a columna.



La sonda de temperatura cuenta con una sonda tipo brochette en un extremo y un enchufe en el otro extremo que ingresa en el tomacorriente de la sonda dentro del horno.





UTILIZANDO LA ESTUFA

SONDA DE TEMPERATURA (Cont.)

Uso de la Sonda

Para usar la sonda sin precalentamiento:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente en el horno.
3. Seleccione el modo y la temperatura de cocción deseados. Antes de presionar Start (Iniciar), presione el icono **Probe** (Sonda) en la parte inferior izquierda de la pantalla. Se visualizará la pantalla de configuración de la sonda. Ingrese la temperatura interna deseada para la comida y presione **Start** (Iniciar). La temperatura de la sonda se puede configurar entre 100°F y 200°F.

Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Presione la tecla del modo de cocción deseado (**Horneado Tradicional**, **Horneado por Convección**, o **Dorado por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada.
2. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
3. Una vez que el horno fue precalentado, coloque la comida en el mismo y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente, asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado, ya que las paredes del horno y el tomacorriente de la sonda están calientes.
4. El horno detectará que la sonda fue insertada y se visualizará la pantalla de configuración de la sonda. Ingrese la temperatura interna deseada para la comida y presione **Start** (Iniciar). La temperatura de la sonda se puede configurar entre 100°F y 200°F.

Pautas para el Cuidado de la Sonda

- El uso de una sonda que no sea aquella provista con este producto podrá ocasionar daños sobre la ficha de entrada de la sonda.
- Use las manijas de la sonda al enchufar y desenchufar la misma, luego de insertar o de retirar la sonda de la carne o del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas para empujar el cable al retirarlo.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que la comida haya sido completamente descongelada antes de insertarla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del tomacorriente del horno hasta que este último se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.
- No guarde la sonda dentro del horno.

GUÍA DE COCCIÓN DEL HORNO

PAUTAS DEL UTENSILIO DE HORNO

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las bandejas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las bandejas claras y brillantes. Al usar bandejas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa. Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25°F la próxima vez.

Las bandejas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en productos tales como tortas y galletas.

Las bandejas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Estos tipos de bandejas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las bandejas con aislante de aire calientan con lentitud y pueden reducir los fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

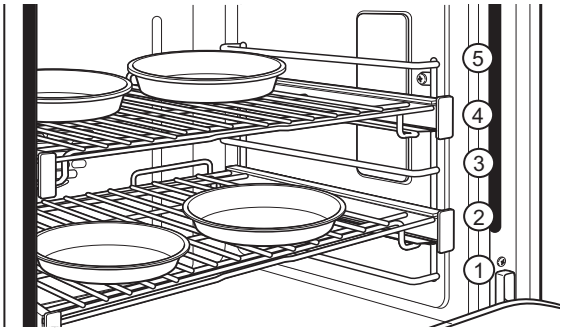
La cerámica se calienta de forma lenta y retiene bien el calor. Si es posible, se recomienda precalentar este tipo de utensilios. Se podrá requerir tiempo de cocción adicional.

Aquellos utensilios usados en los modos para asar deberán ser de uso seguro para asar.

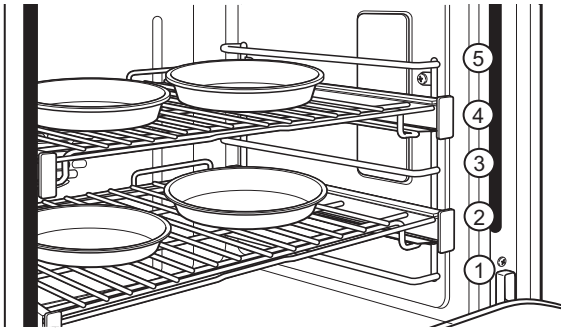
TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados				
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	2	2 o 3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear Horneado por Convección	-	2 y 4	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	1	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	2	2 o 3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado Múltiple por Convección	2 y 3	2 y 4 1, 3, y 5	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Panes de Levadura	Leudar	1 o 2	2 o 3	Cubra la masa sin mucha rigidez.
	Hornear	2	2 o 3	

Continúa en la página siguiente

*Para obtener mejores resultados al hornear tortas de 4 capas, coloque cuatro bandejas usando los estantes 2 y 4. Monte las bandejas de manera que una no esté directamente encima de la otra, como se muestra.



Posiciones de estantes para hornear tortas de 4 capas a la vez



Posiciones de estantes para hornear por convecciónтortas de 4 capas a la vez. Centre las bandejas sobre los estantes como se muestra.

GUÍA DE COCCIÓN DEL HORNO

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE ABIERTO (modelos de 48" únicamente)	POSICIÓN(ES) RECOMENDADA DEL ESTANTE DEL HORNO U HORNO DERECHO (modelos de 48" únicamente)	SUGERENCIAS ADICIONALES
Bife y Cerdo				
Hamburguesas	Asar Alto Asado por Convección Alto	3 o 4	4 o 5	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Bifes y Chuletas	Asar Alto Asado por Convección Alto	3 o 4	4 o 5	Use la parte para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Dorados	Hornear Dorado por Convección	2	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar. No es necesario precalentar.
Cazuelas	Hornear	2 o 3	2 o 3	
Pescado	Asado Bajo Asado por Convección Bajo	3 o 4 (Grosor de ½ pulgada o menos) 2 o 3 (>1/2 pulgada)	4 o 5 (Grosor de ½ pulgada o menos) 3 o 4 (>1/2 pulgada)	Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada.. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Comidas Congeladas a Conveniencia				
Pizza en un Estante Simple	Hornear	2	2 o 3	No precalentar.
Pizza en Estantes Múltiples	Horneado Múltiple por Convección	-	2 y 4	Escalone las pizzas de izquierda a derecha, y no las coloque directamente una sobre otra.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear Dorado por Convección	2	2 o 3	No precalentar. Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.
Productos con papa, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Horneado Múltiple por Convección	2 y 3	2 y 4	Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.
Ave				
Pollo entero	Hornear Dorado por Convección	2	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Asado por Convección Bajo Hornear	2	2 o 3	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil High (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Asado por Convección Bajo Hornear	2	2 o 3	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento al asar, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar.
Pavo entero	Hornear Dorado por Convección	-	1 o 2	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear Dorado por Convección	-	2	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Vegetales	Hornear Dorado por Convecciónt Asado Bajo Asado por Convección Bajo	2 o 3	3	Use un utensilio oscuro para que quede más dorado/ crocante; use utensilios brillantes para un menor dorado.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. El USDA y la FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Use un termómetro para comidas para medir la temperatura de las mismas y realice un control sobre diferentes ubicaciones.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la estufa.

PANEL DE CONTROL

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pula en seco con una tela suave. No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control, ya que estos dañarán el acabado.

ASADERA, REJILLA Y PARRILLA DE ROSTIZADO

⚠PRECAUCIÓN No limpie la bandeja para asar, la rejilla ni el estante para asar en el horno con limpieza automática.

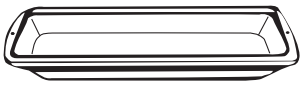
La asadera, rejilla y parrilla de rostizado son todas aptas para lavaplatos. Sin embargo, los elementos pegados durante el horneado pueden necesitar limpieza a mano con un limpiador de horno comercial o un detergente abrasivo.

No guarde una asadera o rejillas sucias dentro del horno. Siempre elimine los restos de grasa.

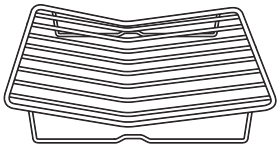
Rejilla



Asadera



Parrilla de rostizado



CUIDADO Y LIMPIEZA

EXTERIOR DEL HORNO

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos podrán ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Espere a que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Superficies Pintadas

Las superficies pintadas podrán incluir la puerta y el marco alrededor del panel de control. Limpie los mismos con agua y jabón o con una solución de vinagre y agua. No use limpiadores comerciales para horno, polvos de limpieza, estropajos de acero o abrasivos duros sobre cualquier superficie pintada.

Acero Inoxidable

No use una viruta de acero; ésta dañara la superficie. Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable. Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend™ Soft Cleanser eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda. Para realizar consultas sobre la adquisición de productos de limpieza, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte la sección de Soporte al Consumidor para más información.

INTERIOR DEL HORNO

El interior de su nuevo horno se podrá limpiar de forma manual o usando el modo Steam Clean (Limpieza con Vapor). El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Espere a que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno (a menos que estén certificados para hornos con limpieza automática),, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, ni almohadillas para fregar en el interior del horno. Limpie con agua y jabón suave o con una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar las superficies, asegúrese de que se encuentren a temperatura ambiente.

Modo de Limpieza con Vapor

La función Steam Clean (Limpieza con Vapor) permite eliminar las suciedades suaves de su horno a una temperatura más suave que en la función Self Clean (Limpieza Automática).

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y la suciedad del horno.
3. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno.
4. Cierre la puerta.

No abra la puerta durante el ciclo Steam Clean (Limpieza con Vapor) de 30 minutos. Al final del ciclo de Steam Clean (Limpieza con Vapor), absorba el agua restante, y limpie la suciedad ablandada con humedad de las paredes y la puerta del horno.

HORNO CON LIMPIEZA CON VAPOR

Cómo Configurar el Horno para la Limpieza con Vapor

1. Seleccione CLEAN (Limpiar) en el menú principal, y luego seleccione STEAM CLEAN (Limpieza con Vapor).
   El control vuelve de forma automática al tiempo del ciclo de limpieza por omisión recomendado.
2. Presione el botón de la pantalla del horno START (Iniciar) para iniciar el ciclo STEAM CLEAN (Limpieza con Vapor).
   Para interrumpir un ciclo de limpieza, presione el botón de la pantalla del horno **CANCEL** (CANCELAR).

CUIDADO Y LIMPIEZA

HORNO AUTO-LIMPIANTE

Seguridad

La característica de auto-limpieza del horno se encuentra diseñada para facilitar la limpieza de la parte interna del horno utilizando temperaturas muy elevadas para quemar y eliminar derrames de alimentos.

⚠ADVERTENCIA Limpie la grasa excesiva y otros derrames de alimentos con un paño húmedo. La suciedad excesiva de alimentos puede prenderse fuego, lo que provoca humo y daños por calor.

- No limpie las juntas del horno porque pueden provocarse daños.
- Quite los elementos de cocción, asadera, rejilla, sonda y cualquier trozo de papel de aluminio del horno.
- Verifique que la lente de la luz del horno y el marco de la lente se encuentren en su lugar.
- No utilice limpiadores de horno comerciales, abrasivos o protectores de horno en o cerca de un horno auto-limpiante.
- Recomendamos ventilar su estufa con una ventana abierta o utilizando un ventilador/campana durante el ciclo de auto-limpieza.
- Limpie la suciedad ubicada alrededor del armazón o alrededor de la puerta del horno, en la parte exterior de las juntas del horno. Estas áreas deben limpiarse a mano.
- Las bandejas del horno pueden dejarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas durante el ciclo de auto-limpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.

NOTA: Si se enciende un quemador después de que el ciclo de auto-limpieza haya empezado, éste cancelará el ciclo de limpieza automática del horno.

NOTA: El modo de auto-limpieza no funciona si la sonda de temperatura se encuentra enchufada.

Cómo configurar el horno para la limpieza

1. Apague todos los quemadores de la superficie. (El ciclo de **limpieza** no empieza hasta que todos los quemadores de la superficie se hayan apagado).
2. Cierre la puerta.
3. Seleccione la opción More (Más), y luego Self Clean (Auto-Limpieza).
4. Gire la perilla de temperatura a la posición **CLEAN (limpieza)**. El control automáticamente utiliza el tiempo predeterminado de ciclo de limpieza recomendado de 3 horas. El ciclo de limpieza puede ajustarse a cualquier tiempo entre 3, 4 o 5 horas. La pantalla mostrará el tiempo restante.
4. Presione y gire la **Mini Perilla** para seleccionar **Self-Clean** (Limpieza Automática).
5. Presione el botón de la pantalla del horno **START/OFF (Iniciar/ Apagar)** para iniciar el ciclo SELF-CLEAN (Limpieza Automática).
   El símbolo 🔒 destellará hasta que se bloquee la puerta del horno. No podrá abrirse la puerta del horno durante el ciclo de limpieza.
6. Después de que el ciclo de limpieza haya finalizado y el horno se haya enfriado, el 🔒 se apagará.
   Para interrumpir un ciclo de limpieza automática, presione el botón de la pantalla del horno CANCEL (CANCELAR). Cuando la temperatura del horno haya bajado a un nivel seguro, el símbolo 🔒 se apagará indicando que puede abrirse la puerta.
   Un ciclo de limpieza que se interrumpe no puede reiniciarse hasta que el horno se enfríe lo suficiente para que la puerta se destrabe.

Después de un Ciclo de Limpieza Automática

Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.

Si quedan unas manchas blancas, quítelas con agua jabonosa tibia y enjuague bien con una mezcla de vinagre y agua. En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza.

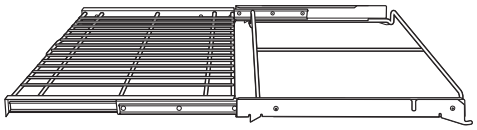
Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

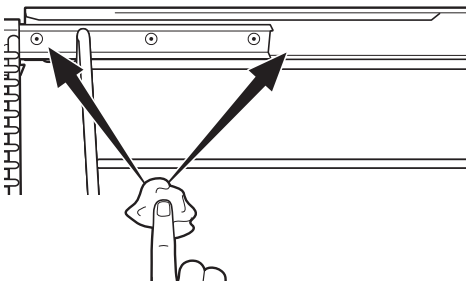
BANDEJAS DEL HORNO

De forma periódica, es posible que sea necesario lubricar los estantes del horno usando la Lubricación con Grafito enviada con su estufa. Para solicitar lubricante de grafito adicional, llame a nuestro centro nacional de repuestos al 800.626.2002 con la referencia WB02T10303.

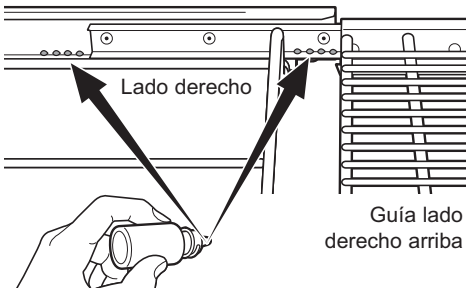
1. Quite la bandeja del horno. Ver la sección Bandejas del Horno de Extensión Total.
2. Extienda por completo la bandeja sobre una mesa o mostrador de encimera. Puede colocarse papel de diario debajo de la bandeja para una limpieza sencilla.



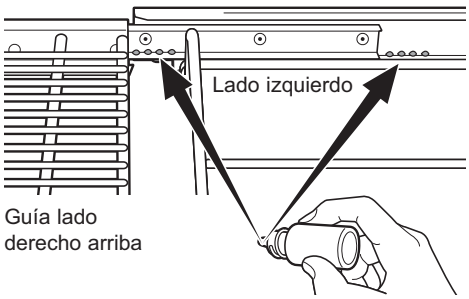
3. Si hay residuos en las guías de deslizamiento, límpielas con una toalla de papel. **NOTA:** Todo el lubricante de grafito que se haya eliminado durante la limpieza debe volver a colocarse.



4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento izquierdo de la guía, coloque cuatro (4) gotas de lubricante sobre las dos (2) guías traseras cercanas a los cojinetes de apoyo.



5. Repita en el mecanismo del lado derecho de la guía.



6. Abra y cierre la guía varias veces para distribuir el lubricante.
7. Reemplace la tapa del lubricante y agítela nuevamente. Dé vuelta la bandeja y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la bandeja, gire la bandeja dejando el lado derecho hacia arriba y colóquela en el horno. Ver la sección Bandejas del Horno de Extensión Total.
9. Repita los pasos anteriores para cada bandeja.

NOTA: No utilice un pulverizador de cocción u otros pulverizadores lubricantes sobre los deslizadores.

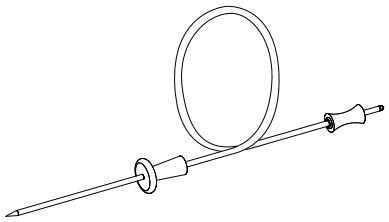
SONDA DE TEMPERATURA

Permita que la sonda de temperatura se enfríe antes de limpiarla.

La sonda debe limpiarse a mano con agua y jabón.

No sumerja la sonda de temperatura en agua.

No almacene la sonda de temperatura en el horno.



BASE DEL HORNO

La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana. Para hacer la limpieza más fácil, proteja la base del horno de derrames excesivos. Una lámina de aluminio más pequeña o una lata se puede usar para recoger los derrames colocándola en la bandeja debajo de la bandeja en la cual usted está cocinando. Esto es particularmente importante al hornear un pastel de frutas u otros alimentos que son altamente ácidos. Los rellenos de fruta caliente u otros alimentos que tienen alto nivel de ácido (como los tomates, el sauerkraut y las salsas con vinagre o jugo de limón) pueden causar que el esmalte de la porcelana se pele y se dañe, por lo que se debe limpiar de inmediato.

Nunca cubra completamente una bandeja con papel aluminio. Esto impedirá la circulación del calor y resultará en un horneado deficiente.

Para limpiar derrames, use agua y jabón, un limpiador abrasivo o una almohadilla para fregar llena de jabón. Enjuague bien para eliminar el jabón antes de la limpieza automática.

CUIDADO Y LIMPIEZA

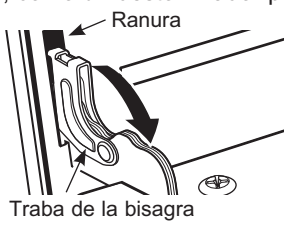
PUERTA DEL HORNO CON APERTURA ASCENDENTE Y CIERRE SUAVE

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

No levante la puerta de la manija.

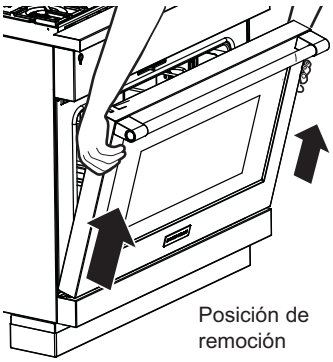
Para quitar la puerta:

1. Abra la puerta por completo.
2. Presione las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del armazón de la puerta hasta destrabarlas. Puede necesitarse una herramienta, como un destornillador plano.



Tire las trabas de la bisagra hacia abajo para destrabar

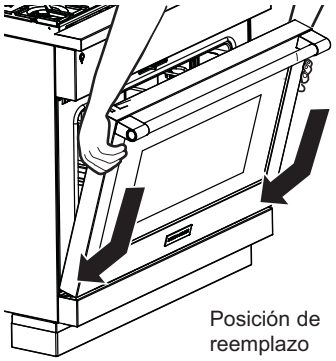
3. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.



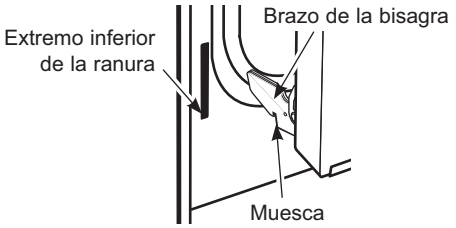
4. Cierre la puerta hasta su posición de remoción (aproximadamente 15 grados desde la posición cerrada) y levántela hacia arriba y afuera hasta que el brazo de la bisagra quede liberado de la ranura.

Para reemplazar la puerta:

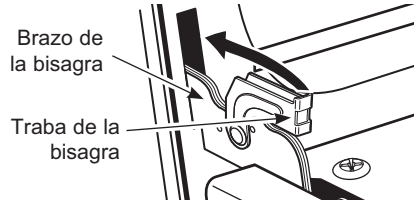
1. Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.



2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.



4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el armazón frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de trabado.



Presione las trabas de la bisagra hacia arriba para trabar

5. Cierre la puerta del horno.

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

Limpieza del Interior de la Puerta

No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.

Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.

El área fuera de la junta se podrá limpiar con un estropajo de plástico con jabón. No frote ni limpie la junta de la puerta; ésta posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta comienza a gastarse, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

Cómo Limpiar el Exterior de la Puerta

Si una mancha en el marco de la ventana de la puerta es persistente, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. No use este método sobre ninguna otra superficie.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use una viruta de acero; ésta dañara la superficie. Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable. Para realizar consultas sobre la adquisición de productos de limpieza, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte la sección de Soporte al Consumidor para más información.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LUCES DEL HORNO

⚠ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o una quemadura.

⚠PRECAUCIÓN RIESGO DE INCENDIO: La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

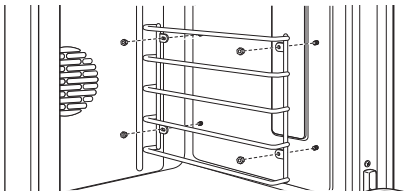
Los hornos están equipados con columnas de luces halógenas ubicadas en la paredes laterales del horno. Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno se encuentra en un ciclo de cocción.

Cada ensambladura de luz está compuesta por una tapa de luz desmontable con dos ganchos de trabado y un compartimento de luz con tres focos halógenos.

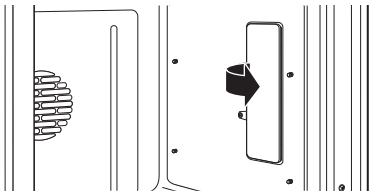
Verifique que la tapa de la lámpara y el foco se hayan enfriado por completo. Para mayor seguridad, no toque el foco con las manos desnudas o con un trapo húmedo.

Para quitar:

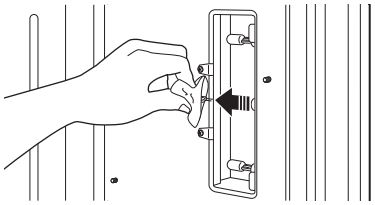
1. Quite las bandejas del horno. Ver la sección Bandejas del Horno de Extensión Total.
2. Utilizando una llave de tuercas de 7/16”, quite las cuatro tuercas que sostienen los soportes de la bandeja a la pared del horno.



3. Quite la tapa de luz de vidrio tirando su extremo trasero hacia afuera y acercándolo hacia usted. No quite ningún tornillo.



4. Utilizando guantes o un trapo seco, retire el foco de luz quemado tirando en línea recta hacia fuera.



Para reemplazar:

Utilice un foco halógeno nuevo de 120 voltios, con clavijas G8, que no supere los 40 vatios.

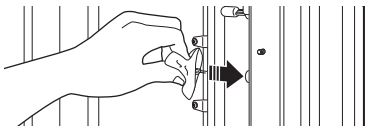


Pueden adquirirse focos de repuesto llamando al 800.626.2002. Solicite el número de pieza WB25X39610.

NOTA: El uso de focos de un vataje mayor puede dañar su horno.

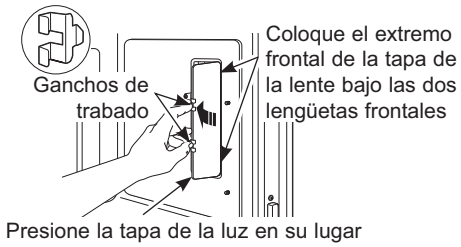
Retire el foco de su envoltorio utilizando guantes o un trapo seco. No toque el foco con las manos desnudas. El aceite de las manos desnudas puede provocar puntos calientes en la superficie de vidrio y causar una falla prematura del foco. Si toca el vidrio, límpielo con alcohol antes de la instalación.

1. Empuje por completo el foco en línea recta dentro del receptáculo.



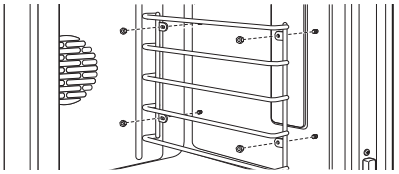
2. Reemplace la tapa de la luz, colocando el extremo frontal bajo las dos lengüetas frontales del compartimento de luz. Coloque el extremo trasero en su lugar, verificando que esté bien firme.

   NOTA: Si los ganchos de trabado se cayeron de la tapa de la lente de vidrio, sosténgalos sobre la tapa, en la posición correcta, mientras reemplaza la tapa del compartimento de la luz.



   La tapa de la luz debe estar en su lugar cuando utilice el horno.

3. Reinstale el soporte de la bandeja. Asegúrese de orientar el soporte de modo que las lengüetas superiores para las tuercas se encuentren lo más cerca posible de la parte superior del horno. Asegure suavemente con las cuatro tuercas quitadas con anterioridad, pero no ajuste de más porque el esmalte puede saltarse.



4. Reemplace las bandejas. Ver la sección Bandejas del Horno de Extensión Total.
5. Reconecte la energía eléctrica al horno.

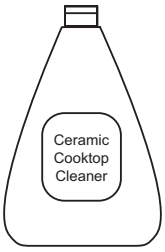
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN DE VIDRIO

A fin de mantener y proteger la parte superior de su superficie de cocción de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la superficie de cocción por primera vez, limpie la misma con un limpiador para superficies de cocción de cerámica. Esto ayudará a proteger la parte superior y facilitar la limpieza.
2. El uso regular de un limpiador para superficies de cocción de cerámica ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.
3. Agite bien la botella de limpiador de la placa de cocción cerámica. Aplique algunas gotas del limpiador para superficies de cocción de cerámica directamente sobre la superficie de cocción.
4. Use una toalla de papel o una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica para limpiar la superficie de cocción en su totalidad.
5. Use una tela seca o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar.

NOTA: Es muy importante que NO se caliente la superficie de cocción hasta que se haya finalizado totalmente su limpieza.

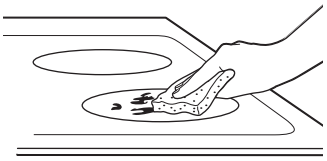


Limpie la superficie de cocción luego de cualquier derrame. Use un limpiador para superficies de cocción de cerámica

RESIDUOS PEGADOS

NOTA: Se podrán producir DAÑOS sobre la superficie de vidrio si se usan estropajos que no sean los recomendados.

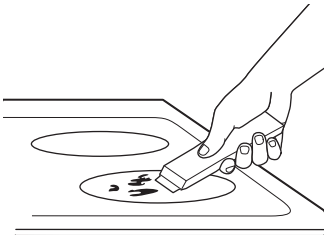
1. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
2. Esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados.
3. Utilizando una almohadilla de limpieza para superficies de cocción de cerámica que no produzca rayones, frote el área de residuos aplicando la presión que sea necesaria.
4. Si permanecen residuos, repita los pasos que figuran más arriba según sea necesario.
5. Para obtener una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos pula la superficie en su totalidad con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



Use una almohadilla de limpieza que no produzca rayoones para superficies de cocción de cerámica

RESIDUOS PEGADOS REBELDES

1. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
2. Use un raspador con navaja de una sola hola en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión sobre el raspador con navaja para poder eliminar los residuos.
3. Luego de raspar con el raspador con navaja, esparza algunas gotas de limpiador para superficies de cocción de cerámica sobre toda el área de residuos quemados. Use una almohadilla que no produzca rayones para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para obtener una protección adicional, una vez eliminados todos los residuos pula la superficie en su totalidad con un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una toalla de papel.



El raspador para superficies de cocción de cerámica y todos los suministros recomendados están disponibles a través de nuestro Centro de Piezas. Consulte las instrucciones en la sección de “Asistencia/ Accesorios”.
NOTA: No use una navaja suave o mellada.

CUIDADO Y LIMPIEZA

MARCAS DE METAL Y RAYONES

1. Tenga cuidado al deslizar ollas y cacerolas por la superficie de cocción. Las mismas dejarán marcas sobre la superficie de cocción.

   Estas marcas se podrán retirar usando un limpiador para superficies de cocción de cerámica y una almohadilla de limpieza que no produzca rayones para superficies de cocción de cerámica.

2. Si se autoriza el uso de ollas con un revestimiento delgado de aluminio o cobre para hervir hasta que no quede agua, el revestimiento podrá dejar una descoloración negra sobre la superficie de cocción.

   Esto deberá ser eliminado de forma inmediata antes de calentar nuevamente, ya que la descoloración podrá ser permanente.

NOTA: De forma cuidadosa controle en las bases de las ollas el nivel de aspereza que rayaría la superficie de cocción.

SUPERFICIE DE VIDRIO: POSIBILIDADES DE DAÑO PERMANENTE

Daños por derrames azucarados y plástico derretido:

1 Apague todos los elementos de superficie. Quite las ollas calientes.

2 Utilizando un guante de cocina:

a. Use una rasqueta de filo único (rasqueta para estufas de cerámica) para desplazar el derrame a un área fría sobre la estufa.

b. Quite el derrame con toallas de papel.

3 Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.

4 No use los elementos de superficie de nuevo hasta que todos los restos se haya quitado por completo.

NOTA: Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá reemplazarse. En este caso, será necesaria la atención de un técnico.

NOTA: Nuestras pruebas demostraron que si se cocinan mezclas con niveles elevados de azúcar, como jalea o fudge, y se produce un derrame, puede provocarse un daño permanente en la superficie de vidrio a menos que el derrame se quite de inmediato.

ACCESORIOS

Vous êtes à la recherche d'autres articles?

Monogram™ propose une variété d'accessoires afin d'améliorer votre expérience de cuisson et d'entretien!

Reportez-vous à la page sur le Soutien au consommateur pour des renseignements sur notre site Web.

Les produits suivants et d'autres encore sont offerts :

Piezas
Kit de Sous Vide
Limpiador y Pulidor de Acero Inoxidable

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

HORNO Y PANTALLA

Problema	Causa Posible
El Horno No Funciona	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. Los controles del horno no están bien configurados. Los controles del horno están configurados para limpieza. Si fuera necesario, deje enfriar el horno; luego abra la puerta.
Las Luces Del Horno No Funcionan	El foco de luz no funciona. Cambie el foco. Las luces del horno no se encienden durante la limpieza automática. El horno está configurado en el modo Proof (leudado). Las luces se encienden y apagan según sea necesario para mantener la temperatura de leudado. Revise la configuración Oven Light Auto Off (Luz Automática del Horno Apagada), la cual podrá encontrar en la sección de Uso de las Configuraciones de la Estufa.
Los Alimentos No Or Se Hornean O Rostizan De Manera Adecuada	Los controles del horno no están bien configurados. Ver la sección Horneado o Rostizado. El horno no se precalentó el tiempo suficiente; espere a que el horno dé la señal de precalentamiento. Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. Ver los Consejos de horneado. Las bandejas no están en la posición correcta. Ver la sección Horneado o Rostizado. Utilice papel de aluminio para retardar el dorado durante el rostizado. El termostato del horno debe ajustarse. Ver la sección Ajuste del Termostato del Horno.
Los Alimentos No Se Asan De Manera Adecuada	Este modelo está diseñado sólo para asado con la puerta cerrada Cierre la puerta. Siempre ase con la puerta cerrada. Los controles del horno están configurados en BROIL (asar). Ver la sección Asado. a sonda está enchufada dentro de la salida del horno. Quite la sonda del horno. Se está usando una posición de bandeja inadecuada. Los recipientes no son adecuados para asar. Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su estufa. El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados.
Sonido de Chasquido o Traqueo	Esto es normal. Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.
La Temperatura Del Horno Es Muy Elevada O Muy Baja	El termostato del horno debe ajustarse. Ver la sección Ajuste del Termostato del Horno.
F – y un Número Parpadean en la Pantalla	El horno presenta un código de error de función. Gire el Selector de Modo del Horno y las Perillas de Temperatura del Horno a OFF (Apagado). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento. Desconecte totalmente la corriente del horno durante 30 segundos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
La Pantalla Queda En Blanco	La pantalla queda en blanco cuando el horno o el temporizador no se encuentran en uso. Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuito.
Aparece “Probe” (Sonda) En La Pantalla	Esto le recuerda de ingresar una temperatura de sonda después de enchufarla. Ingrese una temperatura de sonda.
Sale Vapor De La Ventilación	Cuando se utiliza el modo por convección, es normal ver vapor saliendo de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará
Corte de energía	si el horno se encontraba en uso durante un corte de energía o subida de tensión, el horno debe reconfigurarse.
Sale Olor A Quemado O A Aceite Desde La Ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.
Olor Penetrante	Esto es temporal. Las primeras veces que se utiliza el horno es normal sentir un olor proveniente del aislante que recubre la parte interna del horno.
Se Oye Un Ventilador	Un ventilador de enfriamiento o un ventilador por convección (según la función que se esté utilizando) puede encenderse. Esto es normal. Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Puede funcionar aún después de que el horno se haya apagado. El ventilador por convección puede encenderse y apagarse hasta que termine la función o se abra la puerta.
El Ventilador De Convección No Está Encendido En Todo Momento	El ventilador de convección (dependiendo de la función que esté usando) puede tener un ciclo de encendido y apagado hasta que la función termine y la puerta se abra para un mejor desempeño. Esto es normal. Además, el ventilador de convección puede realizar un ciclo en el sentido del reloj y en sentido contrario hasta que la función termine y la puerta se abra.
Condensación O Neblina En El Vidrio Interior De La Puerta	La condensación o neblina en el interior del vidrio de la puerta del horno es normal durante el precalentamiento del horno y por lo general se evaporará antes del final del ciclo de precalentamiento.

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible
El Horno No Realiza La Auto-Limpieza	La temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza. Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo y reconfigure los controles. Los controles no están bien configurados. Ver la sección Horno auto-limpiante. .
El Horno No Queda Limpio Después Un Ciclo De Limpieza	El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar un nuevo ciclo de auto-limpieza. El horno se encuentra conectado a un suministro eléctrico de 208V. Configure el tiempo de limpieza a 5 horas. Los controles del horno no están bien configurados. Ver la sección Horno auto-limpiante.
Resulta Difícil Deslizar Las Bandejas Del Horno	Las bandejas se limpiaron en el ciclo de auto-limpieza y ahora necesitan lubricación periódica. No rocíe con pulverizador para estufar u otros lubricantes en spray. Ver Bandejas del Horno de Extensión Total en la sección Cuidado y Limpieza.
El Temporizador No Funciona	El temporizador no puede utilizarse mientras el horno está efectuando la auto-limpieza.

CHAROLA HESTAN CUE®

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La cacerola no se empareja ni se activa al presionar la manija.	La fuerza ejercida al presionar es demasiado débil.	Presione la cacerola dos veces dando palmadas firmes (o golpeando) sobre el extremo de la tapa de plástico negra.
	La carga de la batería de la cacerola es baja o nula.	Reemplace la batería AAA, instalando la misma con el extremo positivo fuera de la manija.
	Uso de un hardware para cacerolas diferente.	Controle que la cacerola posea una tapa de plástico negra que se desenrosque desde el extremo de la manija. Las cacerolas con un módulo ovalado en las cuales se lea “Hestan Cue®” no funcionarán.
Se experimentan problemas de funcionamiento o problemas técnicos menores, incluyendo ver 20F o 100F como la temperatura configurada.	Software antiguo.	Conecte la unidad a la aplicación SmartHQ™ mobile y actualice el software de la unidad.
La unidad canceló mi modo de cocción de precisión.	La carga de la batería en el dispositivo es baja o nula.	Reemplace la batería AAA en la cacerola.
	Software antiguo.	Conecte la unidad a la aplicación SmartHQ™ mobile y actualice el software de la unidad.
	Su dispositivo de cocción de precisión quedó fuera del alcance.	Esto podría indicar un problema con el dispositivo. Si el problema persiste, por favor comuníquese con el fabricante del dispositivo.
	Su dispositivo de cocción de precisión tuvo un mal funcionamiento informático.	
	La unidad perdió comunicación con su dispositivo de cocción de precisión.	Esto podría indicar un problema con el dispositivo o la unidad. Si el problema persiste, por favor comuníquese con el fabricante del dispositivo o de la unidad.
Imposible alcanzar la temperatura configurada en el modo Precision Cooking (Cocción de Precisión)	Hervir agua o cocinar comidas con líquido en altas temperaturas producirá incrementos cercanos a la temperatura configurada.	Use las configuraciones de temperatura para freír con ollas, saltear, y dorar al usar el utensilio Hestan Cue®.
La vida útil de la batería del utensilio Hestan Cue® no duró tanto como se esperaba	Hay leves vibraciones sobre la cacerola cuando no se encuentra en uso.	Dé una rotación de medio giro al extremo de plástico de la manija para su desconexión de la corriente.

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PLACA DE COCCIÓN

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
Los elementos de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use ollas recomendadas para la inducción, con bases planas y del mismo tamaño del elemento de superficie.
Los elementos de superficie no funcionan bien	Los controles de la estufa están mal configurados.	Verifique para estar seguro de que se ha configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
Indicador de arco de corriente en ON (Encendido) titilando	Recipiente incorrecto.	Use un imán para verificar que el recipiente sea compatible con la inducción.
	El recipiente es muy pequeño.	Indicador “ON” (Encendido) Titilando – el tamaño de la cacerola está por debajo del tamaño mínimo del elemento. Ver la sección Cómo usar el tamaño correcto de recipiente.
	El recipiente no está bien colocado.	Centre el recipiente en el anillo de cocción.
	Las teclas +, -, o bloque del control fueron presionadas antes de haber encendido un elemento.	Consulte la sección de Uso de los Elementos de Cocción.
Rayones en la superficie de vidrio de la estufa	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	Utilice procedimientos de limpieza recomendados. Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de vidrio de color claro.	Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico.	Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
El teclado no responde	El teclado está sucio.	Limpie el teclado.
	El fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
La detección/medición de ollas no está funcionando de manera adecuada	Se está utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use un recipiente plano con capacidad de inducción que cumpla con el tamaño mínimo para el elemento que se está usando. Ver la sección Cómo usar el tamaño correcto de recipiente.
	El recipiente está mal colocado.	Verifique que el recipiente esté centrado en el elemento de superficie correspondiente.
	El control de la estufa está mal configurado.	Verifique que el control esté bien configurado.
Ruido	Sonidos que es posible que escuche: zumbidos, pitidos y repiqueteos.	Estos sonidos son normales. Consulte la sección de Ruidos Durante la Cocción.
El teclado no responde	**El teclado está sucio.**	Limpie el teclado.
	El fusible puede haberse quemado o el disyuntor puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el disyuntor.
	El objeto, tal como un utensilio o restos, se encuentra sobre la interface de control.	Retire el objeto de la interface de control
	El líquido se encuentra sobre la interface de control	Limpie la interface de control a fin de retirar el líquido.

GARANTÍA LIMITADA DE MONOGRAM™

Monogram.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fábrica, o por un técnico autorizado de Customer Care® (Servicio al Cliente).Para programar el servicio a través de Internet, visítenos en **Bodewell.com/schedule-repair-service,** o llamando al **833-4BODEWELL.** En Canada, **monogram.ca/en/contact.**

El mantenimiento de su electrodoméstico puede requerir el uso del puerto de datos integrado para diagnósticos. Esto permite que un técnico de Monogram Factory Service (Servicio de Fábrica Monogram) diagnostique rápidamente cualquier problema con su electrodoméstico y ayuda a Monogram a mejorar sus productos al proporcionarle información sobre su electrodoméstico. Si usted no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a Monogram, por favor indique a su técnico que NO envíe los datos a Monogram en el momento del servicio.

Por el Período de	Monogram™ Appliances reemplazará
Garantía limitada de dos a—os	Durante dos años a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, piezas y servicio técnico en su hogar para reparar o reemplazar cualquier parte de su estufa que falle debido a defectos en la fabricación.
Garantía de por vida limitada	Durante la vida útil de las bandejas del horno de esmalte de porcelana gris, otorgaremos, en forma gratuita, bandejas de repuesto si fallan bajo un uso doméstico normal. Usted deberá pagar las visitas a su domicilio y todos costos de mano de obra.

Qué no cubrirá Monogram™:

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Decoloración de las bandejas del horno.
- Saltado de las rejillas de esmalte de porcelana o de las bandejas del horno.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de los interruptores de circuito.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos de este aparato.
- Daños provocados después de la entrega.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Fallas del producto si se utiliza para un objetivo diferente del previsto o si se usa en forma comercial.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
  Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de suministrar adecuadas instalaciones eléctricas, de salida y otras conexiones como se describe en las Instrucciones de Instalación incluidas con el producto.
- Producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS — Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en esta Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible un proveedor autorizado del servicio técnico, usted será responsable por el costo de un viaje o se le podrá requerir que traiga el producto a una ubicación Autorizada del Servicio Técnico. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, *a* **Haier** *company,*
Louisville KY, 40225

Garante en México: Controladora Mabe SA de CV C.P.,
Mexico City, 11000

En Canadá (incluida la provincia de Quebec) : Esta garantía limitada se entrega al comprador original y a cualquier dueño futuro para cubrir productos comprados en Canadá, incluido Quebec, para su uso doméstico dentro de Canadá e incluso Quebec. Si el producto se encuentra en una zona donde no haya servicio disponible por parte de un Reparador Autorizado de Monogram, es posible que deba asumir los costos de traslado o llevar el producto a un Centro de Servicio Autorizado de Monogram.

En algunas provincias, entre las que se incluye Quebec, no se permite la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que varían según la jurisdicción, incluida la provincia de Quebec. Consulte la oficina de defensa al consumidor de su ciudad o provincia para conocer sus derechos.

Solo para consumidores de Quebec. Aviso de la garantía de disponibilidad de repuestos, servicios de reparación e información necesaria para reparaciones o mantenimiento (sección 39 de la Ley de Defensa al Consumidor):

Recuerde que MC Commercial Inc. («MC Commercial») no garantiza, de acuerdo con el contenido de la sección 39 de la Ley de Defensa al Consumidor, CQLR, c. P-40.1 y las secciones 79.18 a 79.20 de la Regulación respecto de la aplicación de la Ley de Defensa al Consumidor, CQLR, c P-40.1, r. 3, la disponibilidad de repuestos, servicios de reparación o la información necesaria para el mantenimiento o la reparación de bienes manufacturados, importados, publicitados o vendidos por MC Commercial.

MC Commercial Inc. ofrece la garantía limitada del fabricante tal como se expresa en el Manual o la Guía Rápida del Propietario, que es distinta de la garantía legal de disponibilidad provista de acuerdo con la sección 39 de la Ley de Defensa al Consumidor.

Garante: MC Commercial Inc., Burlington, ON, L7L 6B2

Engrape aquí su recibo. Se requiere el comprobante de la fecha de compra original para obtener servicio bajo la garantía.



MONOGRAM

49-2001169 Rev. 6
10-26

© 2026 GE Appliances, a Haier company