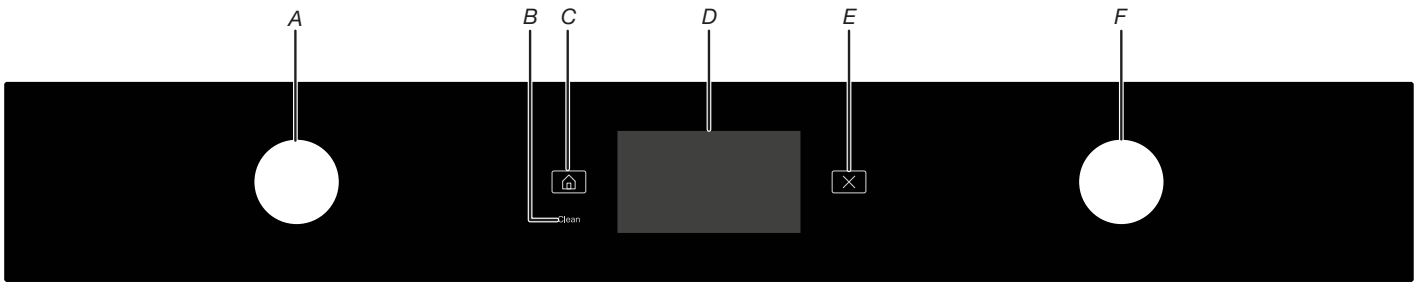
Built-In Electric Single and Double Oven Control Guide

FEATURE GUIDE

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

Oven Control:



A. Left Knob
B. Clean
C. Home
D. Display
E. Cancel
F. Right Knob

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
POWER	**Activity Display**	Touch the display or Knob to activate the display or to access the features.
OVEN LIGHTS	**Oven cavity light**	The oven lights are controlled by pressing the left knob or by pulling down the options menu from the top of the screen. For double oven models, the lights cannot be controlled independently. While the oven door is closed, touch the desired Oven Light keypad to turn the oven lights on and off. When the oven door is opened, the oven lights will automatically come on for the corresponding oven.
KITCHEN TIMER (On some models)	**Timer**	The Kitchen Timer can be set in hours, minutes, or seconds up to 23 hours, 59 minutes, and 59 seconds. The Kitchen Timer does not start or stop the oven(s).
OVEN CANCEL	**Oven function**	The CANCEL keypad stops all cooking cycles. On double oven models, pressing CANCEL will stop cooking in both cavities. After pressing CANCEL, the display screen will present an option to resume cooking for each cavity. Pressing the Turn Off option on the display screen will stop the cooking cycle in its respective cavity. Clock, Kitchen Timer, and Button Lock functions are not affected by pressing the CANCEL. The oven cooling fan(s) may continue to operate even after an oven function has been canceled or completed, depending on the oven temperature.
START (On some models)	**Mode Start**	The Start keypad begins some oven functions. If Start is not touched within 2 minutes after touching a keypad, the function is canceled, and the time of day is displayed.
CLEAN SELF CLEAN (On some models)	**Self-Cleaning cycle**	See the “Self-Clean Cycle” section in the Owner's Manual.
SETTINGS (On some models)	**Oven use function**	The Tools keypad enables you to personalize the oven operation to suit your needs. See the “Tools” section.
UPPER OVEN LOWER OVEN (On some models)	**Oven Selection**	The Upper and Lower Oven keypads enable you to select which oven you want to use.

Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch keypads are very sensitive and require only a light touch to activate.

The control knobs located on each side of the display can also be used to navigate most functions.

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

Welcome Guide

Before using for the first time:

1. Select your language.
2. Select whether you are a Technician (Installer) or the product owner. Selecting Technician will guide you through basic function testing and verification of a successful product installation. To exit the Technician area, touch cancel key “X” and wait 30 seconds and touch “EXIT TEST MODE” when the option appears. Selecting product owner will guide you through setup and selection of preferences for the best product experience.
3. After selecting “I am the product owner” you will be guided through several screens to introduce the control knobs and how they function. After reading each screen, touch “NEXT”. An option to “SKIP” is available on some screens. This will bypass the remaining screens. Touching “CONTINUE” will take you directly to the network connection screen.
4. Connect to Network - either touch “SETUP LATER” or “CONNECT” to connect your oven to Wi-Fi immediately.
5. Regional Settings - Select your preferred units for Temperature, Weight, and Time. Touch NEXT. Touching SET UP LATER will conclude the setup stage. These preferences can be accessed later under “Settings”.
6. If you have not connected to Wi-Fi, set the clock and choose your time format. Touch SET and then touch NEXT to continue.
7. Select the date and choose your date format. Touch SET.
8. Congratulations, your appliance is now ready to use. Touch FINISH.

Display

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

When an oven is in use, the display will show the clock, mode, oven temperature, and cook time, if set. It will also show if the oven is preheating or ready to cook. If the cook timer is not set, you can set it from this screen. For Double Oven or Combo models, pressing “Turn Off” on this screen will end cooking in the chosen cavity. Pressing the Cancel key (X) will end cooking in both cavities. Using the button with the ellipsis “...” on the right hand side of the screen, will access options to modify temperature, cook time, add a favorite, or instructions.

While the oven is in use, the screen will change to a simplified view after approximately 3 minutes of inactivity. The detailed view will return after any interaction with the oven (open door, touch screen, or knob movement).

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

Display Navigation

If the product is off, touch Home (for some models) or the screen to activate the Display. From this screen, all manual cooking cycles and Assisted Cooking cycles (some models) can be activated. Further, options can be adjusted, and instructions, preparation, and tips can be accessed.

There are some cooking cycles that will prompt an instructions popup to appear. To prevent this from appearing each time at the start of the cycle, click “Don’t show me again.”



Menu Demonstrations

AWARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

In double oven models, touch the corresponding oven on the screen to show the cycle selection options for the desired oven. The oven selected will be indicated in the upper right corner of the screen.

Bake Demonstration

1. To “Quick Start” Bake 350°F, press and hold the right knob or open and close the oven door and then press the quick start when it appears on the screen.

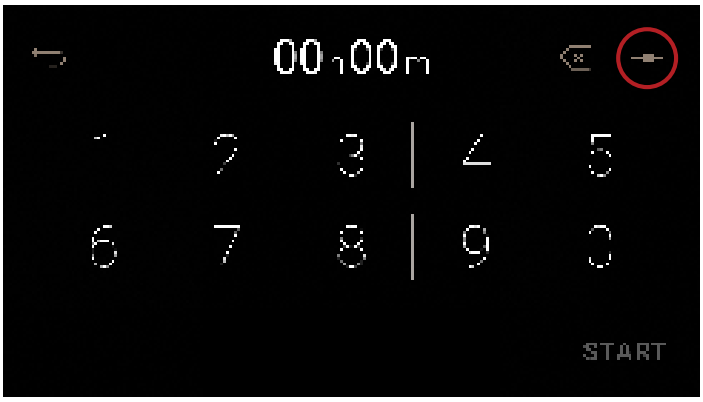


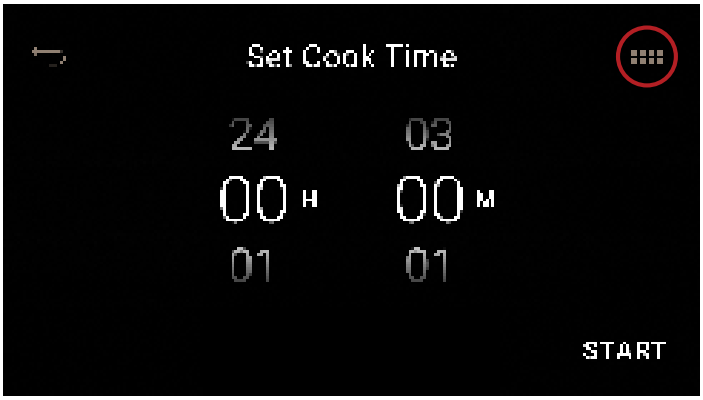
Cook Time Demonstration (Optional)

NOTE: In some cooking modes the user can set the cooking time while other modes have fixed times.

Time can be entered using a number pad or tumbler view by selecting the icon in the top right corner. For the number pad, press the numbers for the time desired but less than 11 hours and 59 minutes. For the tumbler view, scroll the desired number up or down.

The time can also be set using the right knob. To do so, turn the knob until a gray line appears below the column that you want to adjust. Press the knob to select that column. The line will then change to white, and rotating the knob will adjust its temperature. Press the knob again to lock the chosen time, rotating the knob again will allow you to select another column, or you may select start.





Delay Start Demonstration (Optional)

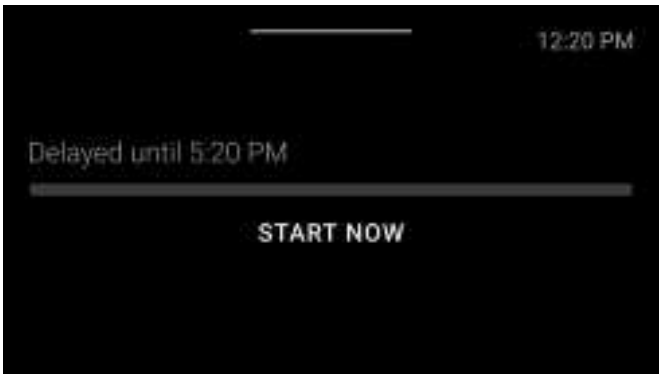
1. To set a delayed start and end time, select the DELAY button when selecting the temperature instead of pressing START. Select the time duration to delay the cycle (ranging from 15 minutes to 12 hours) and click START DELAY.

   NOTE: The cooking start time always begins on the nearest quarter hour (0:00, 0:15, 0:30, and 0:45). The cooking time includes oven preheating time. Adjust the start and end times accordingly.





2. With the delay start function, cook time can be added once the cycle has started. To start the cycle earlier than the delayed time selected, click START NOW.



3. At any time, click the Turn Off or CANCEL keypad to cancel the cycle and return to the clock screen.
4. DELAY can also be selected after the cook time is entered.

Cooking Modes

The previous steps can be used for the following cooking modes:

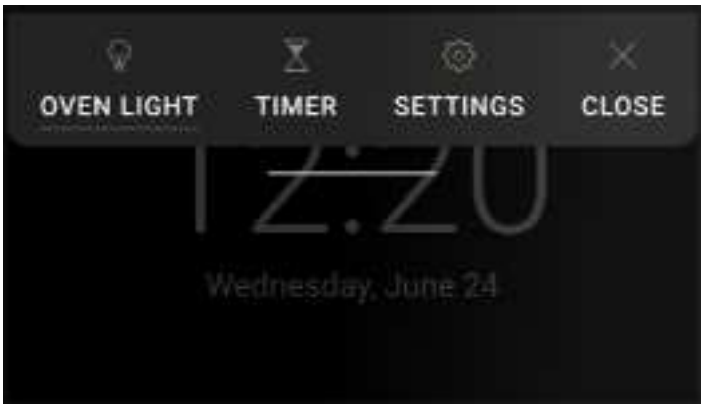
MODE	TEMPERATURE RANGE	DEFAULT TEMPERATURE
Convect Slow Roast 12 hrs	190°F–210°F (90°C–95°C)	200°F (95°C)
Convect Slow Roast 8 hrs	210°F–235°F (100°C–110°C)	225°F (105°C)
Convect Slow Roast 4 hrs	260°F–285°F (130°C–140°C)	275°F (135°C)
Convect Roast	175°F–550°F (80°C–288°C)	350°F (175°C)
Convect Broil	450°F–550°F (232°C–288°C)	450°F (232°C)
Convect Bake	175°F–550°F (80°C–288°C)	325°F (163°C)
Bake	175°F–550°F (80°C–288°C)	350°F (177°C)
Broil	450°F–550°F (232°C–288°C)	550°F (288°C)
Keep Warm	150°F–200°F (66°C–93°C)	170°F (77°C)
Proof	90°F–100°F (32°C–38°C)	90°F (32°C)
Air Fry	175°F–550°F (80°C–285°C)	400°F (205°C)

MODE	TEMPERATURE RANGE	DEFAULT TEMPERATURE
Frozen Pizza	450°F–550°F (232°C–288°C)	550°F (288°C)
Fresh Pizza	450°F–550°F (232°C–288°C)	550°F (288°C)

Kitchen Timer

The Kitchen Timer can be set in hours, minutes, and seconds and counts down the set time.

The Kitchen Timer can be accessed by rotating the left knob and pressing to select or by swiping down from the top of the display screen and pressing the “TIMER” key.



NOTE: The Kitchen Timer does not start or stop the oven.

Tones/Sounds

Tones are audible signals, indicating the following:

- Power on/off
- Cancellation of oven cycle
- Valid keypad touch
- Invalid keypad touch
- Toggle on/off (oven light, control lock)
- Begin a cycle
- Add to favorites
- Navigation buttons (NEXT)
- Select/Deselect an option
- Number Pad (selecting a temperature or time)
- Swipe such as swiping through temperature options
- Inserting a cooking probe
- Wi-Fi achieves connection
- Incoming Wi-Fi command that needs user input
- Item needs attention mid-cycle
- Completion of a kitchen timer or cooking timer
- Cook probe time or preheat temperature reached
- Error code/System failure

Settings

Settings can be reached by pulling down the options menu from the top of the screen or turning the left knob. Settings allows you access to functions and customization options within the Electronic Oven Control. Settings allows you to lock the controls, turn sound on or off, and turn remote enable on or off. Preferences (such as time or date format, volume settings, display brightness, etc.) and network settings (managing Wi-Fi connection) are here as well. The Sabbath and self clean modes are set in Settings, under More Modes. In more info are the details for demo mode, service mode (for service providers only), and software terms and conditions.

MODE	AVAILABLE SELECTIONS
Control lock	■ On ■ Off (Default)
Sound	■ On (Default) ■ Off
Remote enable	■ On ■ Off
Time	■ 12 H ■ 24 H
Date	■ MM/DD ■ DD/MM
Volume, Alerts & Timers	■ Off ■ Low ■ Mid ■ High ■ Max (Default)
Volume, Buttons & Effects	■ Off ■ Low ■ Mid ■ High ■ Max (Default)
Display Brightness	■ Min ■ Low ■ Mid ■ High ■ Max (Default)
Language	■ English ■ Canadian French ■ Spanish
Temperature	■ Fahrenheit ■ Celsius
Weight	■ Metric (Grams, Kilograms) ■ Imperial (Ounce, Pound)
Temperature Calibration	■ +25°F to –25°F ■ +15°C to –15°C
Restore Settings	■ Factory Reset ■ Soft Reboot
Network Settings	■ Wi-Fi On ■ Wi-Fi Off

MODE	AVAILABLE SELECTIONS
Sabbath	■ On (Sabbath Mode or Sabbath Bake) ■ Off (Default)
Self Clean	■ Low (3 hr) ■ Medium (3.5 hr) ■ High (4 hr)
Demo Mode	■ On ■ Off (Default)

Service Information

1. Touch the settings (gear icon).
2. Click INFO.
3. Click SERVICE AND SUPPORT.
4. From there use the QR code for next steps for reaching our service department.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure if it was set before the power failure occurs. The Control Lock is preset unlocked but can be locked.

To Activate the Control Lock:

1. Click the settings (gear) icon, touch CONTROL LOCK.
2. Touch CONTINUE to activate the Control Lock mode.

   NOTE: The touch screen will return to idle mode and a control locked message will be displayed.

To Deactivate the Control Lock:

Touch the lock icon at the top of the screen and swipe the bar to proceed in unlocking the screen.

Oven Temperature Control

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

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

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

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

NOTE: The oven display will continue to show the original set temperature and will not reflect the calibration offset. For example, if set to 350°F (177°C) and calibrated to -20°F (-12°C), the display will continue to show 350°F (177°C).

ADJUSTMENT °F (AUTOMATIC °C CHANGE)	COOKS FOOD
10°F (6°C)	...a little more
20°F (12°C)	...moderately more
30°F (18°C)	...much more

ADJUSTMENT °F (AUTOMATIC °C CHANGE)	COOKS FOOD
0°F (0°C)	...default setting
-10°F (-6°C)	...a little less
-20°F (-12°C)	...moderately less
-30°F (-18°C)	...much less

Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven into a state that is compliant with Sabbath observance for a duration of time up to 74 hours.

During Sabbath mode, when the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, the heating elements will not turn on, and all notifications are disabled until Sabbath mode is ended or canceled.

When Sabbath mode is on, all Wi-Fi communication is suspended.

Sabbath mode can be accessed using knob controls or using the touchscreen.

To enable Sabbath mode:

1. Swipe down from the top of the screen or rotate the knob to access the menu. Select Settings (gear) icon.
2. Under More Modes, select Sabbath.
3. Select Sabbath Mode.

To exit Sabbath idle mode, press and hold anywhere on the screen for 3 seconds to disable.

Sabbath Bake Mode

Sabbath bake mode sets the oven(s) to remain on in a bake mode until turned off.

A timed Sabbath mode can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. If a cook timer is set, the timer will be present and count down. The timer cannot be changed once the time countdown has started. To change the cook time, follow instructions to exit sabbath bake mode and re-enter sabbath bake mode to enter new cook time.

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

During Sabbath Bake mode, when the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately. All notifications are disabled until sabbath mode is ended or canceled.

If a power failure less than 1 second occurs when the Sabbath Mode is set, the oven(s) will remain in Sabbath Mode and continue cooking.

For a power failure that lasts greater than a few seconds, the oven(s) will remain in Sabbath Mode. Sabbath Bake mode is canceled.

To enable Sabbath Bake mode:

1. Swipe down from the top of the screen or rotate the knob to access the menu. Select Settings (gear) icon.
2. Under More Modes, select Sabbath.
3. Click Sabbath bake mode.
4. Select the desired bake temperature, and click NEXT.
5. Set the cook time (or click the UNTIMED button) and click SET.
6. Confirm the selections by clicking START.

To exit Sabbath Bake mode:

Touch the CANCEL keypad. This will exit the baking mode and go to the sabbath mode. Follow Sabbath mode exit instructions to exit Sabbath mode. For double ovens, both cavities will cancel and return to Sabbath mode.

For double ovens, sabbath bake can be applied to one or both ovens. If both ovens are running, CANCEL will turn off Sabbath Bake for both ovens. If Sabbath Bake is canceled, the appliance will go into Sabbath Mode.

To change Sabbath Bake Mode Temperature:

The oven temperatures can be changed while running Sabbath Mode by touching the -25°F (-14°C) or +25°F (+14°C). Touching these buttons will not result in any changes to the screen and no sound will play.

As an example, touching the +25°F (+14°C) button 3 times will result in an oven cavity temperature increase of +75°F (+42°C); however, the initial oven cavity set temperature will remain on the screen.

NOTE: On double oven models, each oven cavity temperature may be set individually.

Oven Use

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

During oven use, the heating elements will not remain on but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

The cooling fan runs at multiple speeds to help cool down the oven. When the oven reaches higher temperatures, the cooling fan will switch to a higher speed. You may experience higher noise during these times.

After a cooking cycle, it may be tempting to leave the door open to cool down the product. However this risks overheating the electronic components in the oven. While the cavity is hot, keep door opening time to a minimum to help protect electronic components. A warning message may appear advising you to do the same.

Wi-Fi Connectivity

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Your product has built-in Wi-Fi connectivity. For it to work, you will have to help it join your home wireless network. For information about setting up the connectivity, turning it on and off, receiving important notifications, and taking advantage of available features, refer to the Quick Start Guide that came with your appliance.

Once the setup process has been completed for the Wi-Fi, you will have access to features that will give you new freedom in cooking. Your available features may vary depending on firmware updates.

Viewing

- Cooking Timers
- Control Lock
- Temperature Probe Status
- Remote Start Status

Control

- Turn Oven Off
- Oven light On/Off
- Start Oven Controls
- Adjust Cooking Settings
- Adjust Cooking Timer

Remote Notifications

Once the Wi-Fi connectivity has been established, you have the ability to receive status notifications. The notifications that can be received are:

- Remote Start Status Enabled/Disabled
- Control lock Enabled/Disabled
- Error
- Preheat Completion
- Cook timer Completion
- Probe Temperature Reached

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

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

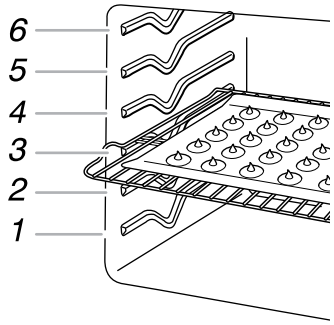
Position Racks and Bakeware

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

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and lift out. Use the following illustration and charts as guides.



Rack and Bakeware Positions

Rack Positions – Upper and Lower Oven Broiling

FOOD	RACK POSITION
Most broiling	6

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

Traditional Cooking

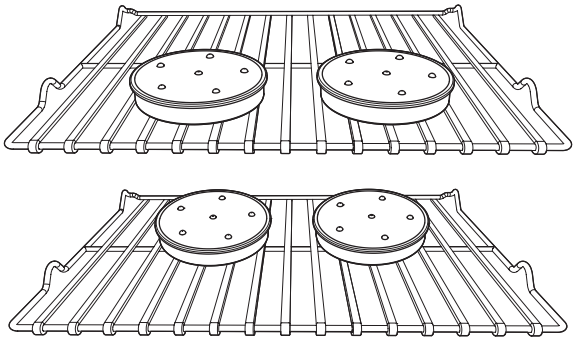
FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food cakes, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat, poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking

Convection Cooking

OVEN SETTING	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION (S)
Convection Bake	1	1, 2, or 3
Convection Bake	2	2 and 5
Convection Bake	3	1, 3, and 5
Convection Roast	1	1 or 2
Convection Broil	1	4, 5, or 6

Baking Cakes on 2 Racks

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



Baking Cookies on 2 Racks

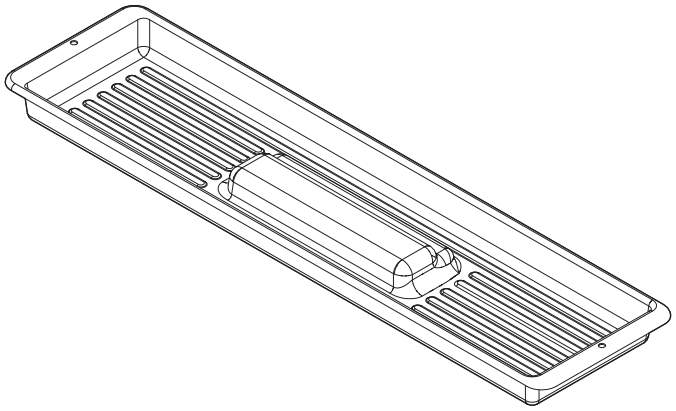
For best results when baking cookies on 2 racks, use the Convect Bake function and place racks in positions 2 and 5.

Steam Bake (Some Models)

The Steam Bake function works in conjunction with the steam rack to provide additional moisture during baking. For best performance, place the steam rack in the lowest available rack position in the cavity and pour 1 1/2 cups (350 mL) of water into the reservoir. Do not fill past the MAX level indicated on the reservoir. For more details about this feature see the product guide online.



A. Steam rack
B. Water reservoir



Bakeware

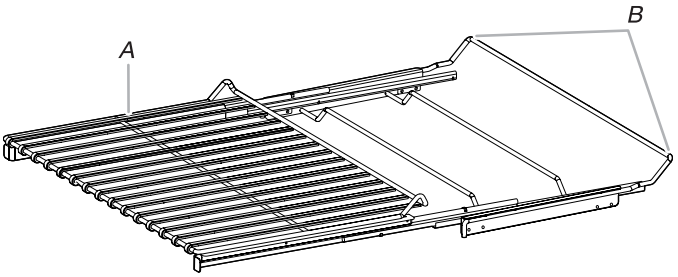
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For best results, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack
2	Side by side or slightly staggered
3 or 4	See the rack position graphics in this section for pan placement recommendations.

Roll-Out Extension Rack

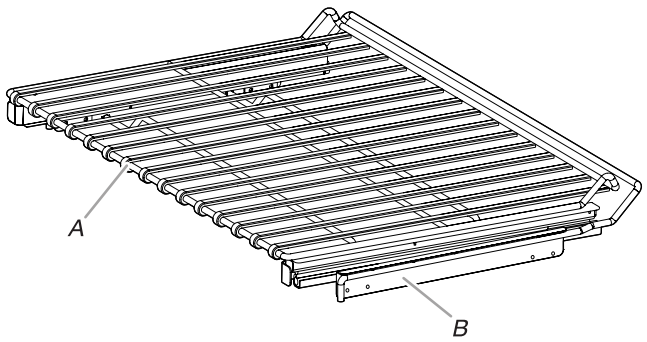
The roll-out extension rack allows easy access to position food in the oven, and remove food from the oven. It can be used in rack positions 1 through 6.

Open Position



A. Roll-out extension rack
B. Sliding shelf

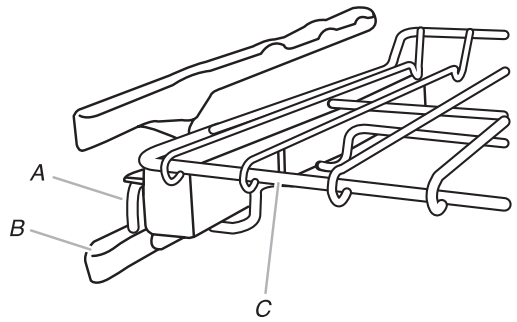
Closed Position



A. Roll-out extension rack
B. Sliding shelf

To Remove Roll-Out Extension Rack:

1. Slide the rack in completely so that it is closed.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and push the sliding shelf to the back wall of the oven so that the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides. The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.



A. Sliding shelf
B. Rack guide
C. Roll-out extension rack

3. Pull the rack and the sliding shelf out.

To Replace Roll-Out Extension Rack:

1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Place the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together.
3. Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the rack pulls over the end of the rack guide.

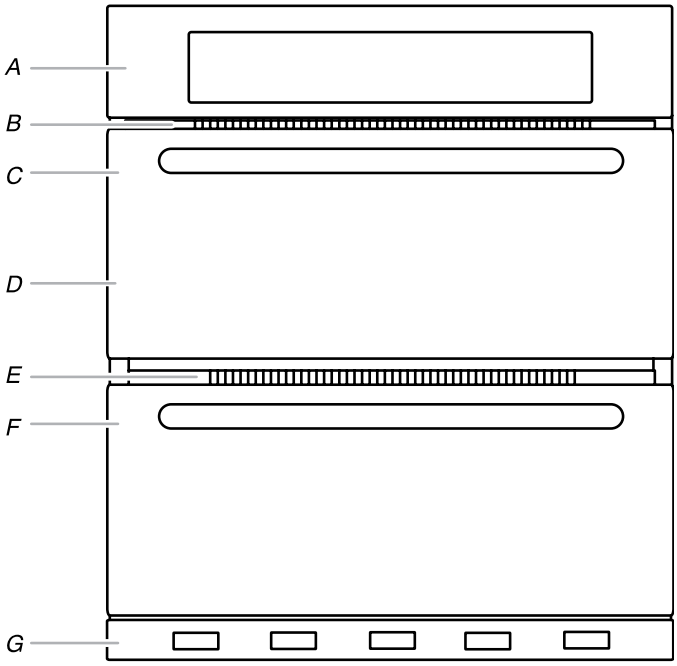
To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.
Do not clean the roll-out extension rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.
See the "General Cleaning" section from Owner's Manual for more information.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light-colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads, and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Follow rack recommendations in the "Position Racks and Bakeware" section. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Oven Vents



Single and Double Oven

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

Double Oven

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

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

Preheating and Oven Temperature

Preheating

When beginning a Bake or Convect Bake cycle, the oven begins preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 18 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat until the tone sounds.

Oven Temperature

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

Baking and Non-Convect Roasting

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

The oven will take approximately 12 to 18 minutes to reach 350°F (177°C) with all oven racks inside the oven cavity. The preheat cycle rapidly increases the temperature inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. Factors that impact preheat times include room temperature, oven temperature, and the number of racks. Unused oven racks can be removed prior to preheating your oven to help reduce preheat time. The actual oven temperature will go above the set temperature to offset the heat lost when the oven door is opened to insert food. This ensures that the oven will begin at the proper temperature when you place food in the oven. Insert food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat until the tone sounds.

Baked goods, convenience foods and proteins can be cooked using this function. Food items with a 10 minute or less baking time as well as some frozen convenience foods may require additional cooking time.

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

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

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food.

The element cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature.

NOTE: No preheating is required, but the cycle can be preheated for 5 minutes for optimal performance.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the element will come back on approximately 30 seconds later.

- When broiling, changing the temperature allows more precise control. Lowering the temperature causes food to cook slower. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broiling temperatures.
- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the broiler pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Convection

In a convection oven, the fan-circulated hot air distributes heat more evenly. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, while sealing in moisture.

The cooking temperature can be reduced by 25°F to match traditional recipe bake times. To experience the full benefits of Convect mode, do not reduce the temperature and check the load early to determine the end of cooking time.

The cooking time can be shortened significantly when using Convect Roast, especially for large turkeys and roasts.

- After the desired browning is achieved, lightly tent foods to prevent overbrowning and to help maintain moistness.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary. It is recommended to use the oven light to monitor progress.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time using a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

Convection Bake

The convection element is hidden in the rear panel of the oven cavity and, assisted by the convection fan, provides balanced, efficient heating.

Convection baking can be used for baking cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 2" (5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection baking preheat, the convection, bake, and broil elements all heat the oven cavity. After preheat, these elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking, the fan turns off immediately and turns on as soon as the door is closed. Convection, bake, and broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

NOTE: It is normal for the convection fan to run during non-convection cycles as well as during preheat.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake:

Before convection baking, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

Convection Roast

The Convect Roast Mode uses multiple elements and a fan to stream heated air throughout the cavity. The circulating air caramelizes food surfaces for enhanced flavor while maintaining moist and tender interiors. Convect roast is perfect for roasting meats, poultry, firm-fleshed fish and vegetables. The consistent and even heat distribution speeds cooking up to 25% compared to traditional roasting. The recipe temperature does not need to be reduced for this mode.

Convection roasting can be used for roasting meats and poultry. During convection roasting, the bake, broil, and convection elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection roasting, the fan turns off immediately and turns on as soon as the door is closed. The bake, broil, and convection elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

NOTE: It is normal for the convection fan to run during non-convection cycles as well as during preheat.

To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

Slow Roast

The Slow Roast mode combines the tenderness of slow roasting with the even cooking of a convection oven. This works well for tough meats, resulting in a flavorful, juicy dish. It is designed to cook food at a low temperature over an extended period of time in a lidded pot. It's ideal for medium to large cuts of beef, poultry and pork and works especially well when cooking less tender cuts of meat. Slow Roast can also be used for stews, soups, or sauces, helping to retain moisture for longer cooking times. Slow Roast has a low, medium, and high temperature option.

During Slow Roast, the oven's bake and broil elements cycle on and off in intervals, while the convection fan circulates hot air to ensure proper heat distribution. This helps maintain consistent low temperatures over the long cooking duration. For optimal results, it is advised to use a Dutch oven or other lidded pot and avoid opening the oven door during the cycle.

You can select from different time settings depending on your specific food and needs:

MODE	TEMPERATURE	TIME
Low	275°F	4 hrs
Medium	225°F	8 hrs
High	200°F	12 hrs

Convection Broil

Convect Broiling is ideal for thick cuts and bone-in cuts that require longer cook times to achieve optimal internal temperature while avoiding excessive burning or charring. After optimal browning is achieved loads can be tented with foil as needed until desired internal doneness level is achieved.

During convection broiling, the broil element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.

The temperature is preset at 550°F (288°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature, and may need to be adjusted.

If the oven door is opened during convection broiling, the fan turns off immediately and turns on as soon as the door is closed. Broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

NOTE: It is normal for the convection fan to run during non-convection cycles as well as during preheat.

To Convection Broil:

For ideal performance allow the oven to preheat for 5 minutes (no preheat tone will sound). Position food on the unheated grid on the broiler pan, and then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Fresh Pizza Mode

Fresh Pizza Mode is designed for baking fresh pizzas, made from scratch, that involves higher temperatures (550°F) and shorter baking times compared to frozen pizzas. These settings allow a crispy crust and an even heat distribution throughout the dough.

Tips for Preparing Pizza:

Use a 12" pizza pan for best results. A metal, nonstick or perforated pan is recommended. (For perforated pan, place additional cookie sheet on rack below for any drips. Baking stone is not necessary). Lightly coat the pan with olive oil to prevent sticking and burning.

Roll fresh dough to desired thickness (thin crust bakes faster, thick crust may need extra time). Add your sauce, cheese and toppings.

Preheat oven:

1. Select Pizza Mode on your oven.
2. The oven will heat to 550°F (recommended temperature). Wait for the preheat signal before placing your pizza inside the oven.

Bake Pizza:

1. Place your pizza pan on the fourth rack position from the bottom.
2. Set cooking time on oven to 7 minutes. The exact cooking time will depend on your ingredients and desired doneness. The pizza is done when the cheese is melted and the crust is browned, it is advisable to keep an eye on the pizza while it is baking.
3. Use oven mitts to carefully remove the hot pan.
4. Allow the pizza to cool for 2-3 minutes before slicing.

For frozen pizza, please refer to the cooking mode and baking times suggested on the box.

Proofing Bread

Proof is designed to be a gentle low temperature cycle. The cavity may take up to 12 minutes to achieve proofing temperatures.

Proofing bread prepares dough for baking by activating the yeast.

To Proof:

For best performance, ensure your oven cavity temperature is below 120°F (49°C) before placing dough in oven cavity and make sure the lights are off. Before first proofing, place dough in a lightly greased bowl and cover loosely with plastic wrap coated with shortening or cooking spray. Place on a rack in rack position 2. See the “Positioning Racks and Bakeware” for diagram. Close the door.

1. Select PROOF. The display will show 90°F (33°C), the temperature can be increased to 100°F (38°C) if desired.
2. Touch START.

   Let dough rise until nearly doubled in size. Check at 20 to 25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
3. At any time, touch CANCEL for the selected oven to cancel the current cycle and return to the main menu.

Before second proofing, shape dough, place in baking pan(s), and cover loosely. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove waxed paper or plastic wrap.

Slow Cook

Use a covered, oven-safe pot or dutch oven to lock in moisture. Place cookware on rack position 2. Set oven to temperatures from 180°F to 300°F. Great for stewing meats and vegetables or building flavors in stews and curries. Keep the oven door closed during cooking.

Temperature Probe

The temperature probe is a tool to assist with evaluating the finish temperatures of meat, poultry and casseroles. The oven will provide a notification when the food has reached the target temperature. The temperature probe should only be used with Bake, Convect Bake, Convect Roast, and some Assisted Cooking modes.

Some food types within the Assisted Cooking modes offer a doneness selection to guide the cooking process. To have more control over the probe temperature, use the manual modes (Bake, Convect Bake, Convect Roast) with the meat probe.

Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.

Before using, insert the probe into the food item. For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone. Place food in the oven and connect the temperature probe to the jack. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door.

NOTE: The temperature probe must be inserted into the food item before the mode is selected.

To Use (Convect Roast, Convect Bake, or Bake):

1. After the probe is plugged in, the probe screen will appear. Or click on the applicable oven (with the probe plugged in) and the probe options will be displayed.
2. Select the desired cooking mode and touch NEXT.
3. Select the desired probe/food temperature and touch NEXT.
4. Select the desired oven temperature and touch START.

To Use: Assisted Cooking Mode:

1. After the probe is plugged in, the probe screen will appear. Or select on the applicable oven (with the probe plugged in) and the probe options will be displayed.
2. Select Assisted Cooking.
3. Select the desired food category.
4. Select the desired doneness level or food type. Touch NEXT.
5. Preview the selections. Touch NEXT.
6. Read the Cooking Instructions (scroll through them by touching NEXT). Touch START to begin the cooking cycle.

NOTES:

- Depending on the probe attachment status, a popup may instruct you to add or remove the probe.

Timed Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Oven Timer and Delay Start allow the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay Start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

To Set an Oven Timer:

The Oven Timer will turn the selected oven off when the set time has expired. The maximum length is 12 hours.

NOTE: In double-oven models, begin by selecting either Upper Oven or Lower Oven from the screen.

1. Select the desired cooking mode and oven temperature, and then touch START.
2. Touch SET COOK TIME next to the displayed cooking mode and temperature.
3. Set the desired length of time for the Oven Timer.
4. Touch START.

   When the Oven Timer has completed, the oven turns off and a message of “COMPLETED XX AGO” is displayed.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then tones will sound every minute for 5 minutes.
5. At any time, touch CANCEL for the selected oven to cancel the current cycle and return to the main menu, or open and close the oven door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Cancel the Oven Timer only:

1. Touch the Oven Timer.
2. Touch REMOVE.

To Edit the Oven Timer:

1. Touch the Oven Timer.
2. Select the new desired length of time.
3. Touch UPDATE.

To Set a Delay Start Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. For double ovens, be sure to select the desired oven before proceeding.

NOTE: In double-oven models, begin by selecting either Upper Oven or Lower Oven from the screen.

1. Select the desired cooking mode and oven temperature. Follow the on-screen prompts until the Delay button appears.
2. Touch DELAY.

   NOTE: This option is not available on quick start cycles.
3. Set the desired time delay. Underneath the time duration, it will indicate the time of day in which the cycle will begin.

   NOTE: The start and end times are rounded to the nearest quarter hour (00:00, 00:15, 00:30, or 00:45).
4. Touch SET.

   OR

   Touch START NOW to immediately begin the cooking timer without a delay.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

   When the Oven Timer has completed, the oven will turn off and a message of “COMPLETED XX AGO” is displayed. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
5. Touch CANCEL for the selected oven to cancel the current cycle and return to the main menu.

   If the oven door is opened and closed after the cycle ends, the display will be cleared and the reminded tones will stop, but the oven will turn off.

Keep Warm™ Option

The Keep Warm™ option allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

Food should be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, it is recommended that foods be covered with aluminum foil to help retain moisture and avoid becoming dry during holding.

To Use Keep Warm :

1. Select "More Modes" from the cycle selection screen, then press Keep Warm.
2. Select temp.
3. Press Start.

NOTE: Keep Warm defaults to 170ºF (77ºC).

Air Fry

IMPORTANT: Cooking times, temperatures, and general instructions may differ depending on recipe.

When air frying, food should be evenly spaced in air fry basket (not included) or flat baking sheet in a single layer. Place food into oven cavity before setting temperature as there is no preheat or preheat tone. Position food and place into oven as shown in the “Position Racks and Bakeware” section of your Control Guide. Close the oven door to ensure proper temperature.

During air frying, the bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature while the fan circulates the hot air.

- Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.
- If the oven is already preheated due to previous use, cook times may decrease for Air Fry.
- For best results, only use one rack for air frying.
- For frozen, bone-in, or dense foods with cook times less than 15 minutes, additional time may be required.
- For recipes written for counter top air fryers, additional time will be needed. It is not recommended to use air fry with wet batter.
- For best performance, shake or flip food half-way through bake time. Be sure to close oven door after removing food.
- Spray air fry basket with oil to avoid food sticking to the basket or tray.
- If using an air fry basket (not included), use a large pan such as a cookie sheet under the basket. It is used to collect crumbs and oil and mitigate smoke.

See table below for cooking recommendations.

Food	Quantity	Temperature	Time
Frozen Chicken Nuggets	1 bag	400°F (204°C)	15-18 minutes
Frozen French Fries	1 bag	425°F (218°C)	16-20 minutes
Fresh French Fries	1.5 Lbs	450°F (232°C)	30–34 minutes
Fresh Chicken Wings (No Breading)	2 Lbs	400°F (204°C)	24–26 minutes
Brussels Sprouts	2 Lbs	400°F (204°C)	15–18 minutes

NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed.

Assisted Cooking Modes



The Assisted Cooking modes are full of information to assist in baking and cooking a wide variety of foods. As you program this mode, you will make selections such as type of meat, vegetable, preferred doneness level, browning level, and pan type, depending on the food. There are helpful tips and hints as you progress through the menu. These modes will make adjustments based on the doneness and pan you select. All of the selections cycle the appropriate elements and fans for the programmed food.

Cook all foods to minimum safe internal temperatures. Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness. Visit foodsafety.gov/keep/charts/mintemp.html for a complete listing.

1. From the Mode Selection screen, click ASSISTED COOKING.
2. Select the desired food category.
3. Select the desired food type and touch NEXT.
4. Select the oven temperature and touch NEXT.
5. (For some foods) Select the Doneness level. Touch NEXT.

OR

6. Select the desired Cook Time (one may be recommended based on the food type) and touch NEXT.
7. Read and follow the Cooking Tips to ensure optimum oven performance and touch START. At any time, touch CANCEL for the selected oven to cancel the current cycle and return to the main menu.

NOTE: Depending on the Food Type selected and probe attachment status, a tone may sound and the oven may instruct you to add or remove the probe.

ASSISTED COOKING MODES

Food Category	Cook Method	Food Type
Pizza	Timed	Frozen Pizza
		Fresh Pizza
Vegetables and Grains	Probe	Baked Potatoes
	Timed	Sweet Potatoes
		Frozen French Fries
		Frozen French Fries
		Snacks
		Roasted Fresh Veggies
		Fresh French Fries
Casseroles	Timed	Lasagna
		Casserole
Baked Goods	Timed	Biscuits
		Bread
		Brownies
		Cake
		Cookies
Meat	Probe	Beef Roast
		Rare
		Medium Rare
		Medium
		Medium Well
		Well
		Meat Loaf
		Crown Lamb Roast
		Rare
		Medium
		Well
		Pork Roast
		Ham
	Timed	Meatloaf
		Nuggets
		Bacon
		Fish Sticks

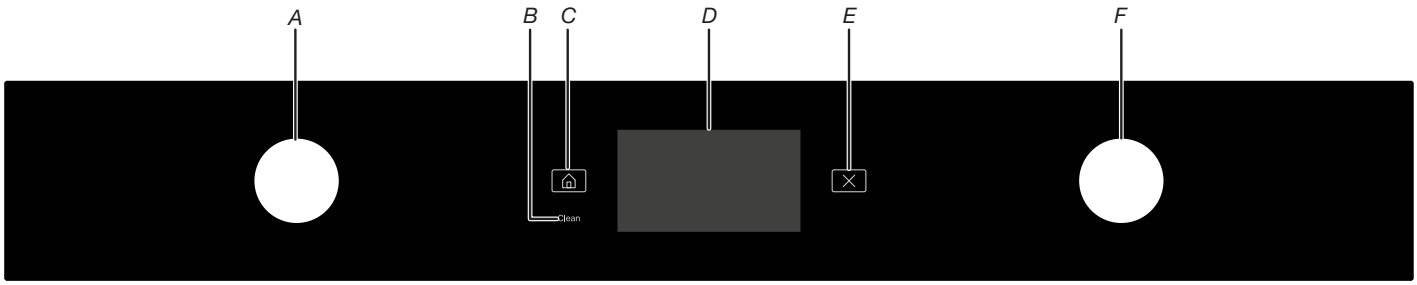
Food Category	Cook Method	Food Type
Poultry	Probe	Bone-In Chicken
		Chicken Pieces
		Chicken Whole
		Turkey Breast
		Turkey Whole
Seafood	Probe	Fish Fillet
		Salmon
		Swordfish
		Tuna Steak
		Rare
		Medium
		Well

Instructions d’utilisation du four électrique simple et double, encastré

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d’entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au **www.kitchenaid.com/owners** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle au **www.kitchenaid.ca/proprietaire**.

Commandes du four :



A. Bouton de gauche
B. Clean (Nettoyage)
C. Home (Accueil)
D. Affichage
E. Cancel (Annulation)
F. Bouton de droite

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
POWER (MISE SOUS TENSION)	**Affichage de l’activité**	Toucher l’écran ou le bouton pour activer l’écran ou accéder aux fonctions.
OVEN LIGHTS (LAMPES DU FOUR)	**Éclairage de la cavité du four**	La lampe du four est gérée en appuyant sur le bouton de gauche ou en déroulant le menu d’options situé au haut de l’écran. Pour les modèles de fours doubles, les lampes ne peuvent pas être commandées indépendamment. La porte du four étant fermée, appuyer sur la touche de la lampe du four désirée pour allumer ou éteindre la lampe. Les lampes du four s’allument automatiquement à l’ouverture de la porte correspondante.
KITCHEN TIMER (MINUTERIE DE CUISINE) (sur certains modèles)	**Timer (Minuterie)**	La minuterie de cuisine peut être réglée en heures, minutes ou secondes jusqu’à 23 heures, 59 minutes et 59 secondes. La minuterie de cuisine ne démarre pas et n’arrête pas le four.
OVEN CANCEL (ANNULATION DU FOUR)	**Fonction du four**	La touche CANCEL (ANNULATION) arrête tous les programmes de cuisson. Sur les modèles à fours doubles, une pression sur la touche CANCEL (ANNULATION) arrête la cuisson dans les deux cavités. Après avoir appuyé sur CANCEL (ANNULATION), l’écran d’affichage propose une option de reprise de la cuisson pour chaque cavité. En appuyant sur l’option Turn Off (Éteindre) à l’écran d’affichage, le programme de cuisson de la cavité concernée s’arrête. Les fonctions Clock (Horloge), Kitchen Timer (Minuterie de cuisine) et Button Lock (Verrouillage des boutons) ne sont pas affectées si on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION). Les ventilateurs de refroidissement du four peuvent continuer à fonctionner même après l’annulation ou la fin d’une fonction, selon la température du four.
START (MISE EN MARCHE) (sur certains modèles)	**Mode de mise en marche**	La touche Start (Mise en marche) met en marche certaines fonctions du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n’appuie pas sur Start (Mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l’heure s’affiche.
CLEAN (NETTOYAGE) SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE) (sur certains modèles)	**Programme d’autonettoyage**	Consulter la section « Programme d’autonettoyage » du manuel d’utilisation.

CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
SETTINGS (RÉGLAGES) (sur certains modèles)	**Fonction d'utilisation du four**	La touche Tools (Outils) permet de personnaliser le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Outils ».
UPPER OVEN (FOUR SUPÉRIEUR) LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR) (sur certains modèles)	**Sélection du four**	Les touches du four supérieur et du four inférieur permettent de sélectionner le four à utiliser.

Panneau tactile

Le panneau tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Le panneau tactile est très sensible, il suffit d'un léger toucher pour l'activer.

Les boutons de commande situés de chaque côté de l'écran peuvent aussi être utilisés pour naviguer dans la plupart des fonctions.

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

Guide de bienvenue

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

1. Sélectionner la langue.
2. Choisir si vous êtes un technicien (installateur) ou le propriétaire du produit. La sélection de technicien vous guidera dans les tests de fonctionnement de base et la vérification d'une installation réussie du produit. Pour quitter la zone des techniciens, toucher la touche d'annulation « X », attendre 30 secondes et toucher « EXIT TEST MODE » (QUITTER LE MODE DE TEST) lorsque l'option apparaît. La sélection de propriétaire du produit vous guidera dans la configuration et la sélection des préférences pour une expérience optimale du produit.
3. Après avoir sélectionné « I am the product owner » (Je suis le propriétaire du produit), le système présente plusieurs écrans d'introduction des boutons et de la façon dont ils fonctionnent. Après avoir lu chaque écran, appuyer sur NEXT (SUIVANT). L'option « SKIP » (PASSER) est disponible sur certains écrans. Cette opération permet de contourner les autres écrans. Appuyer sur « CONTINUE » (CONTINUER) permet d'accéder directement à l'écran de connexion au réseau.
4. Connexion au réseau — Effectuer la connexion au réseau en cliquant sur « SETUP LATER » (CONFIGURER PLUS TARD) ou « CONNECT » (CONNEXION) pour connecter immédiatement votre four au réseau Wi-Fi.
5. Paramètres régionaux — Sélectionner vos unités préférées pour la température, le poids et la durée. Appuyer sur NEXT (SUIVANT). En appuyant sur SET UP LATER (CONFIGURER PLUS TARD), l'étape de configuration est terminée. Ces préférences sont accessibles ultérieurement sous « Settings » (Réglages).
6. Si l'appareil n'est pas connecté au Wi-Fi, régler l'horloge et choisir le format de l'heure. Toucher SET (RÉGLER) puis NEXT (SUIVANT) pour continuer.
7. Sélectionner la date et choisir le format de date. Appuyer sur SET (RÉGLER).
8. Félicitation, votre appareil est maintenant prêt à l'utilisation. Appuyer sur FINISH (TERMINER).

Affichage

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

Lorsqu'un four est utilisé, l'affichage indique l'horloge, le mode de cuisson, la température du four et la minuterie de cuisson, si réglée. Il indique aussi si le four est en cours de préchauffage ou est prêt à cuire. Si la minuterie de cuisson n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran. Pour les modèles à fours doubles ou combinés, le fait d'appuyer sur « Turn Off » (Éteindre) à cet écran met fin à la cuisson dans la cavité choisie. Appuyer sur la touche d'annulation (X) met fin à la cuisson dans les deux cavités. Utiliser le bouton avec l'ellipse « … » sur le côté droit de l'écran pour accéder aux options de modification de la température, de la durée de cuisson, d'ajout d'un favori ou aux instructions.

Lorsque le four est en cours d'utilisation, l'écran passe à un affichage simplifié après environ 3 minutes d'inactivité. L'affichage détaillé réapparaît après toute interaction avec le four (ouverture de la porte et utilisation de l'écran tactile ou d'un bouton).

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

Affichage du menu

Si le produit est éteint, toucher Home (Accueil) (sur certains modèles) ou l'écran pour activer l'affichage. Cet écran permet d'activer tous les programmes de cuisson manuelle et les programmes de Assisted Cooking (Cuisson Assistée) (certains modèles). De plus, les options peuvent être modifiées et les instructions, la préparation et les conseils peuvent être consultés.

Certains programmes de cuisson font apparaître une fenêtre d'instructions. Pour éviter qu'elle n'apparaisse chaque fois au début du programme, cliquer sur « Don't show me again » (Ne plus me montrer).



Démonstration de menu

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Sur les modèles à fours doubles, toucher le four correspondant à l'écran pour afficher les options de sélection de programmes du four souhaité. Le four sélectionné est indiqué dans le coin supérieur droit de l'écran.

Démonstration de cuisson

1. Pour lancer la fonction de cuisson « Quick Start » (Démarrage rapide) à 350 °F, maintenir enfoncé le bouton de droite ou ouvrir et fermer la porte du four, puis appuyer sur le bouton de démarrage rapide lorsqu'il apparaît à l'écran.

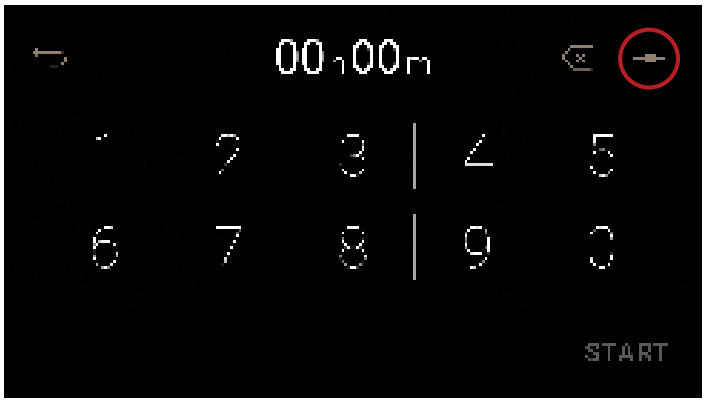


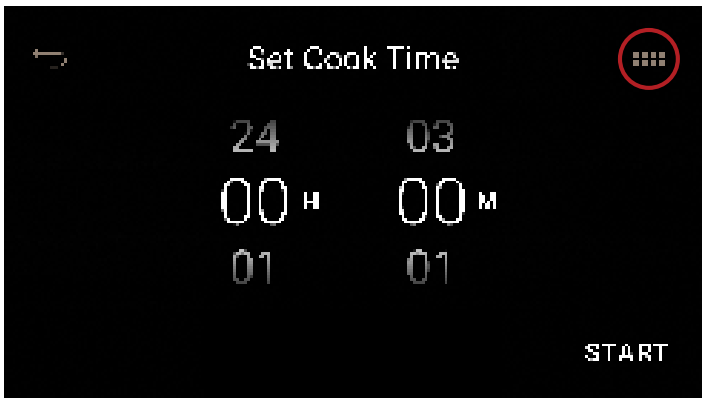
Démonstration de la durée de cuisson (facultative)

REMARQUE : Dans certains modes de cuisson, l'utilisateur peut régler la durée de cuisson tandis que les autres modes ont des durées réglées.

La durée peut être saisie à l'aide des touches numériques ou par permutation en sélectionnant l'icône dans le coin supérieur droit. Pour les touches numériques, appuyer sur les chiffres correspondant à la durée souhaitée, mais inférieure à 11 heures et 59 minutes. Pour l'affichage avec permutation, faites défiler le numéro souhaité vers le haut ou vers le bas.

La durée peut aussi être réglée à l'aide du bouton de droite. Pour ce faire, tourner le bouton jusqu'à ce qu'une ligne grise apparaisse sous la colonne à modifier. Appuyer sur le bouton pour sélectionner cette colonne. La ligne devient alors blanche et la rotation du bouton permet de régler la température. Appuyer à nouveau sur le bouton pour verrouiller la durée choisie. Une nouvelle rotation du bouton permet de sélectionner une autre colonne, il est aussi possible de sélectionner start (mise en marche).





Démonstration de la mise en marche différée (facultative)

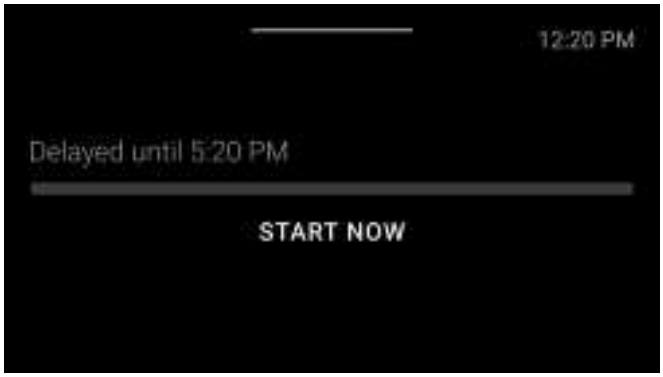
1. Pour programmer une heure de début et de fin différée, appuyer sur le bouton DELAY (DIFFÉRÉE) lors de la sélection de la température au lieu d'appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Sélectionner la durée de retardement du programme (de 15 minutes à 12 heures) et cliquer sur le bouton START DELAY (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE).

   REMARQUE : L'heure de mise en marche de la cuisson commence au plus près du quart d'heure (0:00, 0:15, 0:30 et 0:45). La durée de cuisson inclut le temps de préchauffage du four. Régler les heures de mise en marche et d'arrêt de cuisson au besoin.





2. La fonction de mise en marche différée permet d'ajouter du temps de cuisson une fois que le programme a commencé. Pour commencer le programme avant l'heure différée sélectionnée, cliquer sur START NOW (METTRE EN MARCHE MAINTENANT).



3. À tout moment, cliquer sur les touches Turn Off (Éteindre) ou CANCEL (ANNULATION) pour annuler le programme et revenir à l'écran de l'horloge.
4. DELAY (DIFFÉRÉE) peut aussi être sélectionné après la saisie de la durée de cuisson.

Modes de cuisson

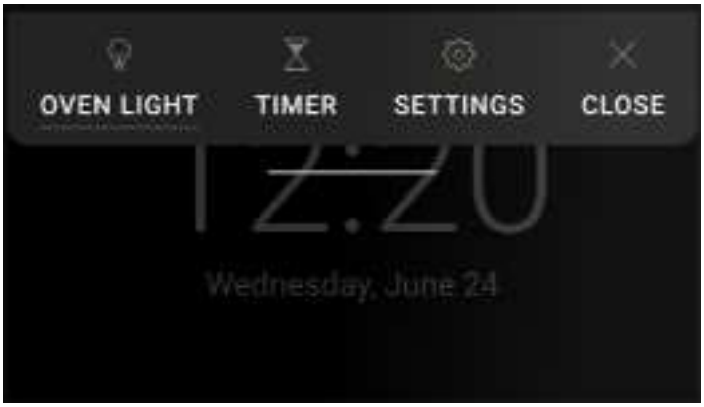
Les étapes précédentes peuvent être utilisées pour les modes de cuisson suivants :

MODE	PLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT
Convect Slow Roast 12 hrs (Rôtissage lent par convection, 12 heures)	190 °F à 210 °F (90 °C à 95 °C)	200 °F (95 °C)
Convect Slow Roast 8 hrs (Rôtissage lent par convection, 8 heures)	210 °F à 235 °F (100 °C à 110 °C)	225 °F (105 °C)
Convect Slow Roast 4 hrs (Rôtissage lent par convection, 4 heures)	260 °F à 285 °F (130 °C à 140 °C)	275 °F (135 °C)
Convect Roast (Rôtissage par convection)	175 °F à 550 °F (80 °C à 288 °C)	350 °F (175 °C)
Convect Broil (Cuisson au gril par convection)	450 °F à 550 °F (232 °C à 288 °C)	450 °F (232 °C)
Convect Bake (Cuisson au four par convection)	175 °F à 550 °F (80 °C à 288 °C)	325 °F (163 °C)
Bake (Cuisson au four)	175 °F à 550 °F (80 °C à 288 °C)	350 °F (177 °C)
Broil (Cuisson au gril)	450 °F à 550 °F (232 °C à 288 °C)	550 °F (288 °C)
Keep Warm (Maintien au chaud)	150 °F à 200 °F (66 °C à 93 °C)	170 °F (77 °C)
Proof (Faire lever)	90 °F à 100 °F (32 °C à 38 °C)	90 °F (32 °C)
Air Fry (Friture à l'air)	175 °F à 550 °F (80 °C à 285 °C)	400 °F (205 °C)
Frozen Pizza (Pizza surgelée)	450 °F à 550 °F (232 °C à 288 °C)	550 °F (288 °C)
Fresh Pizza (Pizza fraîche)	450 °F à 550 °F (232 °C à 288 °C)	550 °F (288 °C)

Minuterie de cuisine

La minuterie de la cuisinière peut être réglée en heures, en minutes et en secondes et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

La minuterie de cuisine est accessible en tournant le bouton de gauche et en appuyant sur ce bouton pour effectuer la sélection ou en balayant vers le bas à partir du haut de l'écran et en appuyant sur la touche « TIMER » (MINUTERIE).



REMARQUE : La minuterie de cuisine ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Tons/sons

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

- Marche ou arrêt de l'alimentation
- Annulation du programme du four
- Touche numérique valide
- Touche numérique invalide
- Alterner entre marche et arrêt (lampe du four, verrouillage des commandes)
- Commencer un programme
- Ajouter aux favoris
- Boutons de navigation (NEXT (SUIVANT))
- Sélectionner/désélectionner une option
- Touches numériques (sélection d'une température ou d'une durée)
- Faire défiler comme pour naviguer parmi les options de températures
- Insertion d'une sonde de cuisson
- Établissement de la connexion Wi-Fi
- Commande Wi-Fi entrante nécessitant l'attention de l'utilisateur
- Les aliments nécessitent une attention particulière en milieu de programme
- Fin d'une minuterie de cuisine ou d'une minuterie de cuisson
- Durée de cuisson avec la sonde ou température de préchauffage atteinte
- Code d'erreur/défaillance du système

Settings (Réglages)

Les réglages sont accessibles en déroulant le menu des options situé en haut de l'écran ou en tournant le bouton de gauche. Les réglages permettent d'accéder aux fonctions et aux options de personnalisation des commandes électroniques du four. Les réglages permettent de verrouiller les commandes, d'activer ou de désactiver le son et d'activer ou de désactiver l'activation à distance. Les préférences (comme le format de l'heure ou de la date, le réglage du volume, de la luminosité de l'écran, etc.) et les paramètres réseau (gestion de la connexion Wi-Fi) sont aussi accessibles par ce menu. Les modes Sabbath (Sabbat) et Self clean (Autonettoyage) sont accessibles dans les réglages, sous More modes (Plus de modes). Les détails concernant les modes demo (démo) et Service (pour les fournisseurs de services seulement), ainsi que les conditions d'utilisation du logiciel figurent dans la section more info (plus d'infos).

MODE	SÉLECTIONS DISPONIBLES
Control lock (Verrouillage des commandes)	■ On (Activé) ■ Off (Désactivé) (par défaut)
Sound (Son)	■ On (Activé) (par défaut)) ■ Off (Désactivé)
Remote Enable (Activation à distance)	■ On (Activé) ■ Off (Désactivé)
Time (Heure)	■ 12 h ■ 24 h
Date	■ MM/JJ ■ JJ/MM
Volume, Alerts & Timers (Volume, alertes et minuteries)	■ Off (Désactivé) ■ Low (Bas) ■ Mid (Moyen) ■ High (Élevé) ■ Max (par défaut)
Volume, Buttons & Effects (Volume, boutons et effets)	■ Off (Désactivé) ■ Low (Bas) ■ Mid (Moyen) ■ High (Élevé) ■ Max (par défaut)
Display Brightness (Luminosité de l'affichage)	■ Min ■ Low (Basse) ■ Mid (Moyenne) ■ High (Élevée) ■ Max (par défaut)
Language (Langue)	■ English (Anglais) ■ Canadian French (Canadien français) ■ Spanish (Espagnol)
Temperature (Température)	■ Fahrenheit ■ Celsius
Weight (Poids)	■ Metric (Métrique) (grammes, kilogrammes) ■ Imperial (Impérial) (once, livre)
Temperature Calibration (Calibrage de température)	■ +25 °F à -25 °F ■ +15 °C à -15 °C

MODE	SÉLECTIONS DISPONIBLES
Restore Settings (Rétablir les réglages)	■ Factory Reset (Réinitialisation aux paramètres d'usine) ■ Soft Reboot (Redémarrage à chaud)
Network Settings (Paramètres du réseau)	■ Wi-Fi On (Activé) ■ Wi-Fi Off (Désactivé)
Sabbath (Sabbat)	■ On (Activé) (Mode Sabbath [Sabbat] ou Sabbath Bake [Cuisson au four Sabbat]) ■ Off (Désactivé) (par défaut)
Self Clean (Autonettoyage)	■ Low (Bas) (3 h) ■ Medium (Moyen) (3,5 h) ■ High (Élevé) (4 h)
Mode Demo (Démonstration)	■ On (Activé) ■ Off (Désactivé) (par défaut)

Informations d'entretien

1. Toucher l'icône des réglages (engrenage).
2. Cliquer sur INFO.
3. Cliquer sur SERVICE AND SUPPORT (SERVICE ET ASSISTANCE).
4. À partir de ce point, utiliser le code à barres 2D pour connaître la marche à suivre pour joindre notre service après-vente.

Control Lock (Verrouillage des commandes)

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Le verrouillage des commandes est préréglé sur désactivé, mais peut être activé.

Activation du Control Lock (Verrouillage des commandes) :

1. Cliquer sur l'icône des réglages (engrenage), toucher CONTROL LOCK (VERROUILLAGE DES COMMANDES).
2. Toucher CONTINUE (CONTINUER) pour activer le mode Control Lock (Verrouillage des commandes).

   REMARQUE : L'écran tactile revient au mode veille et un message de commande verrouillée s'affiche.

Désactivation du Control Lock (Verrouillage des commandes) :

Toucher l'icône de verrouillage située en haut de l'écran et faire glisser la barre pour déverrouiller l'écran.

Commande de la température du four

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

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

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

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

REMARQUE : Cet affichage se poursuit pour indiquer la température du réglage d'origine, il n'indiquera pas le décalage de calibration. Par exemple, si la température a été réglée à 350 °F (177 °C) et calibrée à -20 °F (-12 °C) la température affichée sera toujours 350 °F (177 °C).

RÉGLAGE EN °F (CHANGEMENT AUTOMATIQUE EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10 °F (6 °C)	… un peu plus
20 °F (12 °C)	… modérément plus
30 °F (18 °C)	… beaucoup plus
0 °F (0 °C)	… réglage par défaut
-10 °F (-6 °C)	… un peu moins
-20 °F (-12 °C)	… modérément moins
-30 °F (-18 °C)	…beaucoup moins

Mode Sabbath (Sabbat)

Le mode Sabbath (Sabbat) met le four dans un état conforme à l'utilisation pendant le Sabbat pour une durée pouvant aller jusqu'à 74 heures.

En mode Sabbath (Sabbat), lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, l'éclairage du four ne s'allume ou ne s'éteint pas, les éléments chauffants ne s'allument pas et toutes les notifications sont désactivées jusqu'à ce que le mode Sabbath (Sabbat) soit terminé ou annulé.

Lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est activé, toutes les communications Wi-Fi sont suspendues.

Le mode Sabbath (Sabbat) est accessible à l'aide des boutons de commande ou de l'écran tactile.

Pour activer le mode Sabbath (Sabbat) :

1. Faire défiler vers le bas depuis le haut de l'écran ou tourner le bouton pour accéder au menu. Sélectionner l'icône Settings (Réglages) (engrenage).
2. Sous More Modes (Plus de modes), sélectionner Sabbath (Sabbat).
3. Sélectionner le Sabbath Mode (mode Sabbat).

Pour quitter le mode Sabbath (Sabbat), appuyer n'importe où sur l'écran pendant 3 secondes.

Mode de cuisson au four Sabbat

Le mode Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Un mode Sabbath (Sabbat) minuté peut aussi être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat. Si une minuterie de cuisson est réglée, elle est présente et compte à rebours. La minuterie ne peut pas être modifiée une fois que le compte à rebours a commencé. Pour modifier la durée de cuisson, suivre les instructions pour quitter le mode de cuisson au four sabbat et entrer à nouveau dans le mode de cuisson au four sabbat pour saisir la nouvelle durée de cuisson.

Pour les modèles de fours doubles, les températures et les minuteries de cuisson du four supérieur et du four inférieur peuvent être réglées indépendamment.

En mode Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat), lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement. Toutes les notifications sont désactivées jusqu'à ce que le mode sabbat soit terminé ou annulé.

Si une panne de courant moins de 1 seconde se présente lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est programmé, le four restera au mode Sabbath (Sabbat) et poursuivra la cuisson.

En cas de panne de courant de plus de quelques secondes, les fours restent en mode Sabbath (Sabbat). Le mode Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) est annulé.

Activation de Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) :

1. Faire défiler vers le bas depuis le haut de l'écran ou tourner le bouton pour accéder au menu. Sélectionner l'icône Settings (Réglages) (engrenage).
2. Sous More Modes (Plus de modes), sélectionner Sabbath (Sabbat).
3. Cliquer sur le mode Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat).
4. Sélectionner la température de cuisson désirée et cliquer sur NEXT (SUIVANT).
5. Régler la durée de cuisson (ou cliquer sur le bouton UNTIMED [SANS MINUTERIE]) et cliquer sur SET (RÉGLER).
6. Confirmer les sélections en cliquant sur START (MISE EN MARCHE).

Quitter le mode Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) :

Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION). Ceci permet de quitter le mode cuisson et de passer en mode Sabbath (Sabbat). Suivre les instructions de sortie du mode Sabbath (Sabbat) pour quitter le mode Sabbath (Sabbat). Pour les fours doubles, les deux cavités s'annulent et reviennent en mode Sabbath (Sabbat).

Pour les fours doubles, la cuisson au four Sabbath (Sabbat) peut être utilisée sur l'un des fours ou les deux. Si les deux fours fonctionnent, CANCEL (ANNULATION) désactive la cuisson au four Sabbath (Sabbat) pour les deux fours. Si la cuisson au four Sabbath (Sabbat) est annulée, l'appareil passe en mode Sabbath (Sabbat).

Pour modifier la température du mode Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) :

Les températures du four peuvent être modifiées en mode Sabbath (Sabbat) en appuyant sur les boutons -25 °F (-14 °C) ou +25 °F (+14 °C). Appuyer sur ces boutons n'effectuera aucune modification à l'écran et aucun signal sonore ne retentira.

Par exemple, appuyer sur le bouton +25 °F (+14 °C) 3 fois augmente la température de la cavité du four de +75 °F (+42 °C); toutefois, la température réglée de la cavité du four restera à l'écran.

REMARQUE : Pour les modèles à double four, la température de chaque cavité du four peut être réglée individuellement.

Utilisation au four

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

Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs, mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne à plusieurs vitesses pour aider à refroidir le four. Lorsque le four atteint des températures plus élevées, le ventilateur de refroidissement passe à une vitesse supérieure. Il peut produire plus de bruit pendant ces périodes.

Après un programme de cuisson, il peut être tentant de laisser la porte ouverte pour refroidir l'appareil. Cependant, cela risque de faire surchauffer les composants électroniques du four. Lorsque la cavité est chaude, réduire au minimum le temps d'ouverture de la porte afin de protéger les composants électroniques. Un message d'avertissement peut s'afficher pour conseiller de faire ainsi.

Connexion Wi-Fi

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Le produit comporte une connectivité Wi-Fi. Pour qu'elle fonctionne, il suffit de la jumeler au réseau domestique sans fil. Pour obtenir de l'information concernant le réglage de la connectivité, son activation ou sa désactivation, la réception des notifications importantes et pour profiter des caractéristiques offertes, se référer au Guide de démarrage rapide qui est inclus avec l'appareil.

Une fois le processus d'installation terminé pour la connectivité Wi-Fi, l'accès aux caractéristiques donnera une nouvelle liberté à la cuisson. Les caractéristiques offertes peuvent varier selon les mises à jour du microprogramme.

Vue

- Minuteries de cuisson
- Control Lock (Verrouillage des commandes)
- État de la sonde
- État de mise en marche à distance

Commande

- Éteindre le four
- Marche/arrêt de la lampe du four
- Commandes de mise en marche du four
- Modifier les réglages de cuisson
- Modification de la durée de cuisson

Notifications à distance

Une fois la connectivité Wi-Fi établie, les notifications d'état peuvent être envoyées. Les notifications envoyées peuvent être :

- État de la mise en marche à distance, activée/désactivée
- Le verrouillage des commandes est activé/désactivé
- Erreur

- Préchauffage terminé
- Minuterie de cuisson terminée
- Température de la sonde atteinte

Papier d’aluminium

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

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d’aluminium, car l’air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d’aluminium sur la grille sous le plat. S’assurer que l’aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat et que les bords sont relevés.

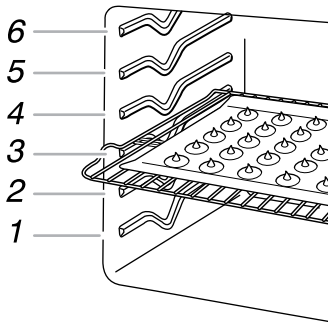
Position des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

Grilles

- Placer les grilles avant d’allumer le four.
- Ne pas positionner les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S’assurer que les grilles sont horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu’à la butée d’arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Utiliser l’illustration et les tableaux suivants comme guide.



Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Positions de grille — Four supérieur et inférieur
Cuisson au gril

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Pour la plupart des cuissons au gril	6

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

Cuisson traditionnelle

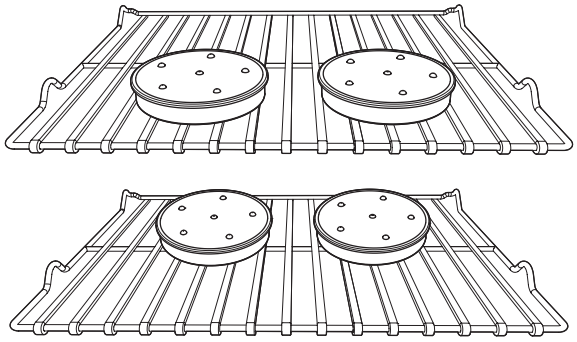
ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges, gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande, volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3 pour une cuisson au four sur une seule grille; 2 et 5 pour une cuisson au four sur plusieurs grilles

Cuisson par convection

RÉGLAGE DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION DES GRILLES
Convection Bake (Cuisson au four par convection)	1	1, 2 ou 3
Convection Bake (Cuisson au four par convection)	2	2 et 5
Convection Bake (Cuisson au four par convection)	3	1, 3 et 5
Convection Roast (Rôtissage par convection)	1	1 ou 2
Convection Broil (Cuisson au gril par convection)	1	4, 5 ou 6

Cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles

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



Cuisson au four de biscuits sur 2 grilles

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

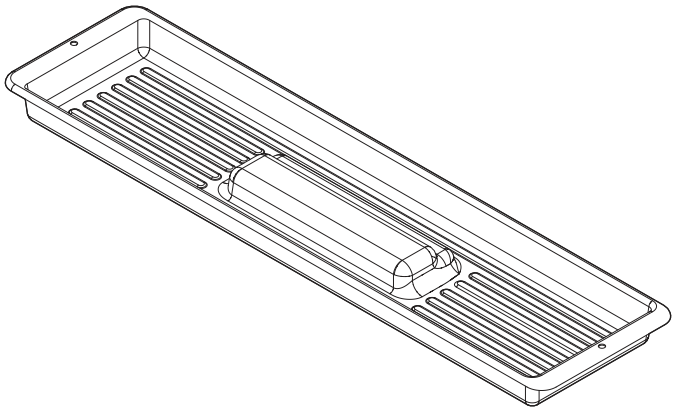
Cuisson au four à la vapeur (sur certains modèles)

La fonction Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur) s’utilise avec le bac de cuisson à la vapeur pour apporter davantage

d'humidité durant la cuisson au four. Pour de meilleures performances, placer la grille d'étuvage à la position de grille la plus basse de la cavité et verser 1 1/2 tasse (350 ml) d'eau dans le réservoir. Ne pas remplir au-delà du niveau MAX indiqué sur le réservoir. Pour obtenir plus de détails sur cette fonction, voir le guide du produit en ligne.



A. Bac pour cuisson à vapeur
B. Réservoir d'eau



Ustensiles de cuisson au four

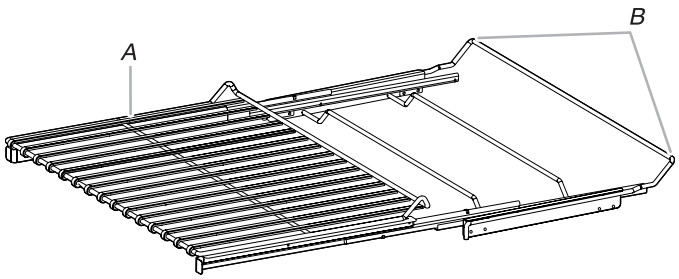
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour de meilleurs résultats, laisser un espace de 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille
2	Côte à côte ou légèrement décalés
3 ou 4	Voir les illustrations de position de grille dans cette section pour connaître le positionnement recommandé pour les plats.

Grille coulissante déployante

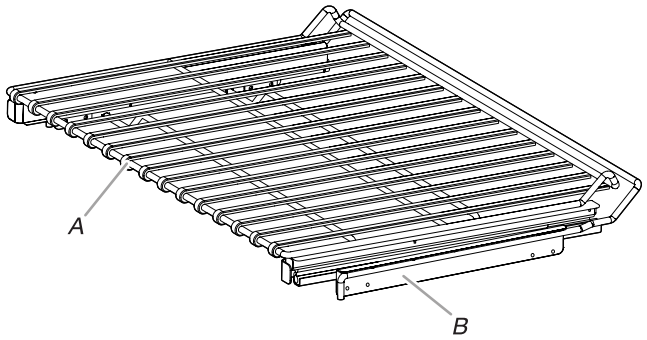
La grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Elle peut être utilisée sur les positions de grille 1 à 6.

Position déployée



A. Grille coulissante déployante
B. Grille coulissante

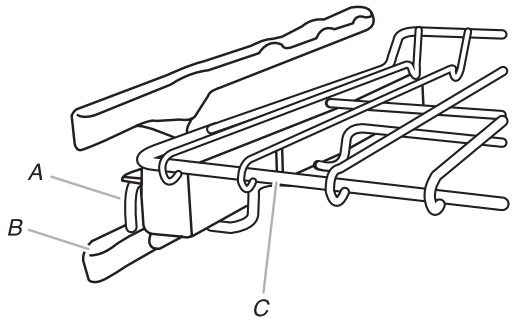
Position fermée



A. Grille coulissante déployante
B. Grille coulissante

Retrait de la grille déployante :

1. Faire glisser la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement rentrée.
2. À 2 mains, soulever l'avant de la grille et pousser le support coulissant vers la paroi arrière du four jusqu'à ce qu'il repose sur les rails pour grille. L'avant de la grille et du support coulissant doivent se trouver plus haut que l'arrière.



A. Grille coulissante
B. Guide de grille
C. Grille coulissante déployante

3. Retirer la grille et le support coulissant.

Réinstallation de la grille déployante :

1. À 2 mains, saisir l'avant de la grille rétractée et du support coulissant. Placer la grille rétractée et le support coulissant sur le rail pour grille.
2. À 2 mains, soulever l'avant de la grille et du support coulissant en même temps.
3. Pousser lentement la grille et le support coulissant vers l'arrière du four jusqu'à ce que l'arrière de la grille chevauche l'extrémité du rail pour grille.

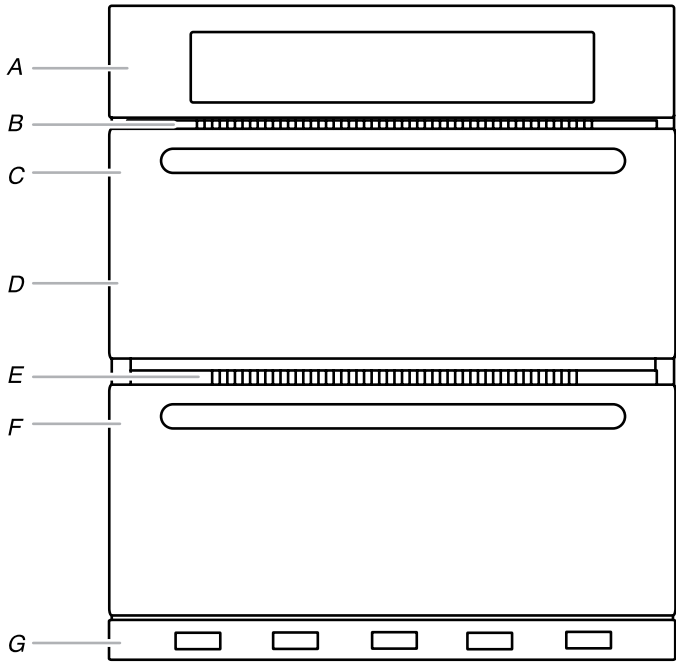
Afin d'éviter d'endommager les supports coulissants, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.
Ne pas nettoyer la grille coulissante déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait en lever le lubrifiant de la grille et nuire à ses facultés de glissement.
Consulter la section « Nettoyage général » du Manuel d'utilisation pour obtenir plus d'instructions.

Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Utiliser le tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, les pains et les mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Suivre les recommandations de positionnement de grille dans la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». ■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage irrégulier	■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Grès/pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Verrerie ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four.

Évents du four



Four simple et double

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

Four double

D. Four supérieur
E. Évent du four
F. Four inférieur
G. Évacuation par le bas

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

Préchauffage et température du four

Préchauffage

Au début d'un programme Bake (Cuisson au four) ou Convect Bake (Cuisson au four avec convection), le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (Mise en marche) enfoncée. Le four prend environ 12 à 18 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C) lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la bonne température après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir une température constante. Ils peuvent chauffer ou refroidir légèrement à tout moment du fait de ce fonctionnement intermittent. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

Cuisson au four et rôtissage sans convection

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

Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 18 minutes environ lorsque toutes les grilles du four sont à l'intérieur de la cavité. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température à l'intérieur de la cavité du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Les facteurs qui peuvent influencer la durée de préchauffage incluent la température ambiante, la température du four et le nombre de grilles installées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Cette fonction permet de cuire des produits de boulangerie, des plats préparés et des protéines. Les aliments nécessitant une durée de cuisson inférieure ou égale à 10 minutes, ainsi que certains plats cuisinés surgelés, peuvent nécessiter une durée de cuisson supplémentaire.

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

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

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.

L'élément s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four.

REMARQUE : Aucun préchauffage n'est requis, mais le programme peut être préchauffé pendant 5 minutes pour offrir une performance optimale.

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, l'élément de cuisson au gril s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Lorsque la porte du four est refermée, les éléments sont réactivés environ 30 secondes plus tard.

- Pendant la cuisson au gril, le changement de température permet une gestion plus précis. Réduire la température permettra aux aliments de cuir plus lentement. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Les jus de cuisson cuiront sur la lèchefrite si on la laisse dans le four encore chaud et rendront le nettoyage plus difficile.

Convection

Dans un four à convection, l'air chaud déplacé par ventilateur distribue la chaleur d'une manière plus uniforme. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température uniforme dans tout le four, permettant ainsi de cuire les aliments plus uniformément tout en conservant leur humidité naturelle à l'intérieur.

La température de cuisson peut être réduite de 25 °F pour correspondre à la durée de cuisson des recettes traditionnelles. Pour profiter pleinement des avantages du mode Convect (Convection), ne pas réduire la température et vérifier tôt les aliments pour déterminer la fin de la durée de cuisson.

La durée de cuisson peut être considérablement réduite lorsqu'on utilise Convect Roast (Rôtissage par convection), surtout pour les grosses dindes et les rôtis.

- Une fois le brunissement souhaité obtenu, couvrir légèrement les aliments pour éviter qu'ils ne brunissent trop et pour aider à maintenir l'humidité.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à contour plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des produits de boulangerie quelques minutes avant le temps de cuisson minimal, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Cuisson au four par convection

L'élément de convection est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four et assisté par le ventilateur de convection pour assurer un chauffage efficace et équilibré.

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux et des pâtisseries, ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre une circulation plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 2 po (5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection, de cuisson au four et de cuisson au gril chauffent la cavité du four. Après le préchauffage, ces éléments s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si on ouvre la porte du four pendant la cuisson au four par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement et il se met en marche dès que l'on referme la porte. Les éléments de cuisson par convection, de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne durant les programmes
sans cuisson par convection, et durant le préchauffage.

- Réduire la température de la recette de 25 °F (14 °C). Le temps de cuisson devra peut-être aussi être réduit.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ».

Rôtissage par convection

Le mode de rôtissage par convection utilise plusieurs éléments et un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans la cavité. La circulation d'air permet de faire caraméliser la surface des aliments et d'en améliorer la saveur tout en conservant l'intérieur tendre et juteux. La fonction Convect Roast (Rôtissage par convection) est parfaite pour rôtir les viandes, le poulet, le poisson à chair ferme et les légumes. La distribution égale et constante de chaleur réduit le temps de cuisson d'environ 25 % par rapport à un mode de cuisson traditionnel. La température de la recette n'a pas besoin d'être réduite avec ce mode.

Le rôtissage par convection est utilisé pour le rôtissage des viandes et de la volaille. Pendant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et cuisson par convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si on ouvre la porte du four pendant le rôtissage par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement et il se met en marche dès que l'on referme la porte. Les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et de cuisson par convection s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne durant les programmes sans cuisson par convection, et durant le préchauffage.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ».

Rôtissage lent

La fonction Slow Roast (Rôtissage lent) combine la tendresse d'un rôtissage lent avec la cuisson uniforme d'un four à convection. Cette méthode convient parfaitement aux viandes coriaces et permet d'obtenir un plat savoureux et juteux. Elle est conçue pour cuire les aliments à basse température pendant une période prolongée dans une casserole à couvercle. Elle est idéale pour les morceaux de viande de bœuf, de volaille et de porc de taille moyenne à grande et fonctionne particulièrement bien pour la cuisson des morceaux de viande moins tendres. La fonction Slow Roast (Rôtissage lent) peut aussi être utilisée pour les ragoûts, les soupes ou les sauces, ce qui permet de conserver l'humidité pour des temps de cuisson plus longs. La fonction Slow Roast (Rôtissage lent) permet de choisir une température basse, moyenne ou élevée.

Pendant le rôtissage lent, les éléments de cuisson et de gril du four s'activent et se désactivent par intervalles, tandis que le ventilateur de convection fait circuler l'air chaud pour assurer une bonne répartition de la chaleur. Cela permet de maintenir des températures basses constantes pendant toute la durée de la cuisson. Pour un résultat optimal, il est conseillé d'utiliser un faitout ou une autre casserole à couvercle et d'éviter d'ouvrir la porte du four pendant le programme.

Il est possible de choisir différentes durées selon les aliments et les besoins :

MODE	TEMPERATURE (TEMPÉRATURE)	TIME (DURÉE)
Low (Basse)	275 °F	4 heures
Medium (Moyenne)	225 °F	8 heures
High (Élevée)	200 °F	12 heures

Cuisson au gril par convection

La cuisson au gril par convection est idéale pour les morceaux épais et les morceaux avec os qui nécessitent des durées de cuisson plus longues pour atteindre une température interne optimale tout en évitant une brûlure ou une carbonisation excessive. Une fois que le brunissement optimal est atteint, les aliments peuvent être recouverts d'une feuille d'aluminium jusqu'à ce que le niveau de cuisson interne souhaité soit atteint.

Durant la cuisson au gril par convection, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le four à température constante, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

La température est préréglée à 550 °F (288 °C), mais elle peut être modifiée. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si on ouvre la porte du four pendant la cuisson au gril par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement et il se met en marche dès que l'on referme la porte. Les éléments de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne durant les programmes
sans cuisson par convection, et durant le préchauffage.

Cuisson au gril par convection :

Pour une performance idéale, laisser le four se préchauffer pendant 5 minutes (aucune tonalité de préchauffage ne retentit). Placer l'aliment sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four.

Mode Fresh Pizza (Pizza fraîche)

Le mode Fresh Pizza (Pizza fraîche) est conçu pour la cuisson de pizzas fraîches, préparées à partir de zéro, ce qui implique des températures plus élevées (550 °F) et des temps de cuisson plus courts que pour les pizzas surgelées. Ces réglages permettent d'obtenir une croûte croustillante et une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble de la pâte.

Conseils pour la préparation de la pizza :

Utiliser une plaque à pizza de 12 po pour obtenir les meilleurs résultats. Il est recommandé d'utiliser une plaque en métal, antiadhésive ou perforée. (Dans le cas d'une plaque perforée, placer une plaque à biscuits supplémentaire sur la grille du dessous pour récupérer les éventuelles gouttes. Il n'est pas nécessaire d'utiliser une pierre à cuire). Enduire légèrement la plaque d'huile d'olive pour éviter qu'elle ne colle et ne brûle.

Abaisser la pâte fraîche à l'épaisseur souhaitée (une croûte fine cuit plus vite, une croûte épaisse peut nécessiter plus de temps). Ajouter la sauce, le fromage et les garnitures.

Préchauffer le four :

1. Sélectionner le mode Pizza sur le four.
2. Le four chauffera à 550 °F (température recommandée). Attendre le signal de préchauffage avant de placer la pizza dans le four.

Cuisson de la pizza :

1. Placer la plaque à pizza sur la quatrième grille en partant du bas.
2. Régler la durée de cuisson du four sur 7 minutes. La durée de cuisson exacte dépend de vos ingrédients et de la cuisson souhaitée. La pizza est prête lorsque le fromage est fondu et que la croûte est dorée. Il est conseillé de surveiller la pizza pendant la cuisson.
3. Utiliser des gants de cuisine pour retirer avec précaution la plaque chaude.
4. Laisser refroidir la pizza pendant 2 à 3 minutes avant de la découper en pointes.

Pour les pizzas surgelées, consulter le mode de cuisson et la durée de cuisson suggérés sur la boîte.

Levée du pain

Le mode Proof (Levée) est conçu pour être un programme doux à basse température. La cavité peut prendre jusqu'à 12 minutes pour atteindre les températures de levée.

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure.

Faire lever la pâte :

Pour un meilleur rendement, s'assurer que la température de la cavité du four est inférieure à 120 °F (49 °C) avant de placer la pâte dans la cavité du four et s'assurer que les lumières sont éteintes. Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un bol légèrement graissé et couvrir sans serrer avec de la pellicule de plastique recouvert de graisse végétale ou d'enduit à cuisson antiadhésif. Placer le bol sur la grille en position 2. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson » pour le diagramme. Fermer la porte.

1. Sélectionner PROOF (LEVÉE). L'écran affiche 90 °F (33 °C), la température peut être augmentée jusqu'à 100 °F (38 °C) si désiré.
2. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).

   Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. Vérifier après 20 à 25 minutes. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) du four sélectionné à tout moment pour annuler le programme en cours et retourner au menu principal.

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la plaque de cuisson et couvrir partiellement. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer le papier ciré ou la pellicule plastique.

Cuisson lente

Utiliser une marmite ou un faitout couvert, adapté au four, pour conserver l'humidité. Placer les ustensiles de cuisine sur la grille à la position 2. Régler le four à des températures comprises entre 180 °F et 300 °F. Idéal pour faire mijoter les viandes et les légumes ou pour donner du goût aux ragoûts et aux currys. Garder la porte du four fermée pendant la cuisson.

Sonde de cuisson

La sonde thermométrique est un outil qui aide à évaluer la température interne des viandes. Volailles et plats en sauce. Le four émet une notification lorsque les aliments ont atteint la température cible. La sonde de température ne doit être utilisée qu'avec les modes Bake (Cuisson au four), Convect Bake (Cuisson au four par convection), Convect Roast (Rôtissage par convection) et certains modes de Assisted Cooking (Cuisson Assistée).

Certains types d'aliments dans les modes de Assisted Cooking (Cuisson Assistée) proposent une sélection de la cuisson pour guider le processus de cuisson. Pour mieux gérer la température de la sonde, utiliser les modes manuels (Bake [Cuisson au four], Convect Bake [Cuisson au four par convection], Convect Roast [Rôtissage par convection]) avec la sonde de cuisson.

Toujours débrancher et retirer la sonde du four lorsqu'on retire les aliments.

Avant de l'utiliser, insérer la sonde à l'intérieur de l'aliment. Pour les viandes, l'extrémité de la sonde doit se trouver au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os. Placer les aliments dans le four et connecter la sonde à la prise. Garder la sonde le plus loin possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.

REMARQUE : On doit insérer la sonde de cuisson dans l'aliment avant de sélectionner le mode souhaité.

Utilisation (Convect Roast [Rôtissage par convection], Convect Bake [Cuisson au four par convection] ou Bake [Cuisson au four]) :

1. Après avoir branché la sonde, l'écran de la sonde s'affiche. Ou cliquer sur le four concerné (avec la sonde branchée), les options de la sonde s'affichent.
2. Sélectionner le mode de cuisson désiré et appuyer sur NEXT (SUIVANT).

3. Sélectionner la température de la sonde/des aliments désirée et appuyer sur NEXT (SUIVANT).
4. Sélectionner la température de four désirée et appuyer sur START (MISE EN MARCHE).

Utilisation : Modes de Assisted Cooking (cuisson assistée) :

1. Après avoir branché la sonde, l'écran de la sonde s'affiche. Ou sélectionner le four concerné (avec la sonde branchée), les options de la sonde s'affichent.
2. Sélectionner Assisted Cooking (Cuisson Assistée).
3. Sélectionner la catégorie d'aliments désirée.
4. Sélectionner le degré de cuisson selon le type d'aliments. Appuyer sur NEXT (SUIVANT).
5. Vérifier les sélections. Appuyer sur NEXT (SUIVANT).
6. Lire les instructions de cuisson (les faire défiler en appuyant sur NEXT [SUIVANT]). Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour commencer la cuisson.

REMARQUES :

- En fonction de l'état de la sonde, une fenêtre contextuelle peut demander d'ajouter ou de retirer la sonde.

Cuisson minutée

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La fonction de minuterie du four et la fonction de mise en marche différée permettent d'allumer le ou les fours à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments comme les pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.

Réglage de la minuterie du four :

La minuterie du four éteint le four sélectionné lorsque la durée réglée s'est écoulée. La durée maximale est de 12 heures.

REMARQUE : Pour les modèles de fours doubles, commencer par choisir le four du haut ou du bas à l'écran.

1. Sélectionner le mode de cuisson et la température du four, puis appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
2. Appuyer sur SET COOK TIME (RÉGLER LA DURÉE DE CUISSON) près du mode de cuisson et de la température affichés.
3. Régler la durée désirée pour la minuterie du four.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).

   Lorsque la minuterie de cuisson au four est terminée, le four s'éteint et le message « COMPLETED XX AGO » (TERMINÉ IL Y A XX) s'affiche.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis de signaux à intervalles d'une minute pendant 5 minutes.
5. Appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) du four sélectionné à tout moment pour annuler le programme en cours et retourner au menu principal ou ouvrir et fermer la porte du four pour supprimer l'affiche ou arrêter la tonalité.

Pour annuler seulement la minuterie du four :

1. Appuyer sur Oven Time (Minuterie du four).
2. Toucher REMOVE (RETIRER).

Pour modifier la minuterie du four :

1. Appuyer sur Oven Time (Minuterie du four).
2. Sélectionner la nouvelle durée souhaitée.
3. Toucher UPDATE (MISE À JOUR).

Pour définir une heure de mise en marche de la mise en marche différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Pour les fours doubles, s'assurer de sélectionner le four désiré avant de poursuivre.

REMARQUE : Pour les modèles de fours doubles, commencer par choisir le four du haut ou du bas à l'écran.

1. Sélectionner le mode de cuisson et la température du four désirés. Suivre les commandes à l'écran jusqu'à ce que le bouton de mise en marche différé apparaisse.
2. Appuyer sur DELAY (DIFFÉRÉE).

   REMARQUE : Cette option n'est pas disponible pour les programmes de démarrage rapide.
3. Régler le délai souhaité. Sous la durée, il est indiqué l'heure à laquelle le programme commencera.

   REMARQUE : Les heures de mise en marche et de fin de la cuisson sont arrondies au plus près du quart d'heure (00:00, 00:15, 00:30 et 00:45).
4. Appuyer sur SET (RÉGLER).

   OU

   Appuyer sur START NOW (METTRE EN MARCHE MAINTENANT) pour commencer la cuisson sans attendre.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

   Lorsque la minuterie du four est terminée, le four s'éteint et le message « COMPLETED XX AGO » (TERMINÉ IL Y A XX) s'affiche. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) du four sélectionné pour annuler le programme en cours et retourner au menu principal.

   Si la porte du four est ouverte et fermée après la fin du programme, l'affichage est effacé et les signaux sonores de rappel s'arrêtent, mais le four s'arrêtera.

Option Keep Warm™ (Maintien au chaud)

L'option Keep Warm™ (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être conservés pendant 1 heure. Cependant, il est recommandé que les aliments soient recouverts de papier d'aluminium pour aider à conserver l'humidité et éviter qu'ils ne deviennent trop secs.

Utilisation de la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) :

1. Sélectionner « More Modes » (plus de modes) à l'écran de sélection du programme, puis appuyer sur Keep Warm (Maintien au chaud).
2. Sélectionner la température.
3. Appuyer sur Start (Mise en marche).

REMARQUE : Keep Warm (Maintien au chaud) est par défaut à 170 °F (77 °C).

Friture à l’air

IMPORTANT : La durée de cuisson, les températures et les instructions générales peuvent être différentes selon la recette.

Lors de l’utilisation de la friture à l’air, les aliments doivent être disposés en une seule couche et espacés uniformément dans un panier de friture à l’air (vendu séparément). Placer les aliments dans le four avant de régler la température puisqu’il n’y a pas de préchauffage ou de tonalité de préchauffage. Disposer les aliments et les placer dans le four comme indiqué dans la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » de votre guide des commandes. Fermer la porte du four pour une température de cuisson adéquate.

Pendant l’utilisation de la friture à l’air, les éléments de cuisson au four et au gril ainsi que les brûleurs s’allument et s’éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l’air chaud.

- Consulter les instructions sur l’emballage des aliments pour connaître la durée et la température de cuisson par friture à l’air dans un four conventionnel.
- Si le four est déjà chaud parce qu’il a déjà été utilisé, la durée de cuisson par friture à l’air pourrait être réduite.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, n’utiliser qu’une grille pour effectuer la cuisson par friture à l’air.
- Pour les aliments surgelés, avec os ou épais dont la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes, une durée supplémentaire pourrait être nécessaire.
- Pour les recettes conçues pour une friteuse à l’air de comptoir, une durée supplémentaire sera requise. Il n’est pas recommandé de faire frire à l’air de la pâte mouillée.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, mélanger ou tourner les aliments à la moitié de la durée de cuisson. S’assurer de fermer la porte du four après avoir retiré les aliments.
- Vaporiser le panier à friture à l’air ou le plateau d’huile pour éviter que les aliments y collent.
- Si un panier de friture à l’air (non fourni) est utilisé, placer un grand contenant (par exemple une plaque à biscuits) sous le panier. Elle permet de recueillir les miettes et l’huile pour réduire la production de fumée.

Consulter le tableau ci-dessous pour des recommandations de cuisson.

Aliment	Quantité	Température	Durée
Bouchées de poulet congelées	1 sac	400 °F (204 °C)	15 à 18 minutes
Frites congelées	1 sac	425 °F (218 °C)	16 à 20 minutes
Frites congelées	1,5 lb	450 °F (232 °C)	30 à 34 minutes
Ailes de poulet fraîches (sans panure)	2 lb	400 °F (204 °C)	24 à 26 minutes
Choux de Bruxelles	2 lb	400 °F (204 °C)	15 à 18 minutes

REMARQUE : Le ventilateur de convection s’arrête lorsque la porte est ouverte. Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu’à ce que la porte soit de nouveau fermée.

Modes Assisted Cooking (Cuisson assistée)



Les modes Assisted Cooking (Cuisson assistée) renferment de multiples renseignements pour vous aider avec la cuisson et la cuisson au four de plusieurs aliments. Lors de la programmation de ce mode, l’utilisateur fera des sélections comme le type de viande, de légume, le niveau de cuisson favori, l’intensité à laquelle les aliments doivent être dorés et le type de plat en fonction des aliments. Des conseils et astuces utiles sont fournis à mesure que l’utilisateur navigue dans le menu. Ces modes procèdent à des réglages en fonction de la cuisson et du plat sélectionnés. Toutes les sélections entraînent le fonctionnement par intermittence des éléments et des ventilateurs appropriés en fonction des aliments programmés.

Faire cuire tous les aliments aux températures internes minimales de sécurité. Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés, ou des œufs crus ou sous-cuits peut augmenter le risque de maladie d’origine alimentaire. Consulter le site Internet au foodsafety.gov/keep/charts/mintemp.html pour une liste complète.

1. À l’écran de sélection du mode, cliquez sur ASSISTED COOKING (CUISSON ASSISTÉE).
2. Sélectionner la catégorie d’aliments désirée.
3. Sélectionner le type d’aliments désiré et appuyer sur NEXT (SUIVANT).
4. Sélectionner la température du four et appuyer sur NEXT (SUIVANT).
5. (Pour certains aliments) sélectionner le degré de cuisson. Appuyer sur NEXT (SUIVANT).

OU

6. Sélectionner la durée de cuisson souhaitée (une durée peut être recommandée en fonction du type d’aliment) et toucher NEXT (SUIVANT).
7. Lire et respecter les conseils de cuisson pour assurer un rendement optimal du four, puis appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) du four sélectionné à tout moment pour annuler le programme en cours et retourner au menu principal.

REMARQUE : Selon le type d’aliment sélectionné et l’état de la sonde, une tonalité peut retentir et le four peut suggérer d’ajouter ou de retirer la sonde.

MODES ASSISTED COOKING (CUISSON ASSISTÉE)

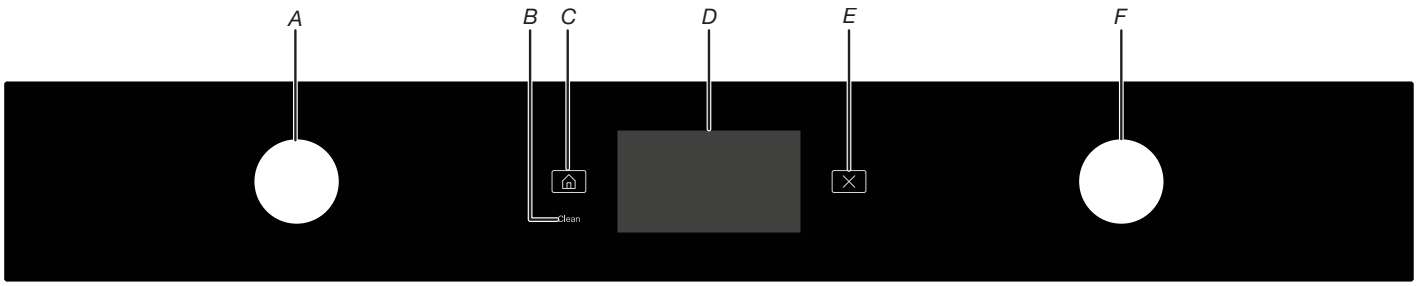
Catégories d'aliment	Méthode de cuisson	Type d'aliment
Pizza	Minuté	Pizza surgelée
		Pizza fraîche
Légumes et céréales	Sonde	Pommes de terre au four
	Minuté	Patates
		Frites congelées
		Frites congelées
		Collations
		Légumes frais grillés
		Frites congelées
Mets en sauce	Minuté	Lasagne
		Casserole
Produits de boulangerie	Minuté	Biscotins
		Pain
		Brownies
		Gâteau
		Biscuits
Viande	Sonde	Rôti de bœuf
		Saignant
		Mi-saignant
		À point
		À point — Bien cuit
		Bien cuit
		Pain de viande
		Rôti de couronne d'agneau
		Saignant
		À point
		Bien cuit
		Rôti de porc
		Jambon
	Minuté	Pain de viande
		Croquettes
		Bacon
		Bâtonnets de poisson
Volaille	Sonde	Poulet non désossé
		Morceaux de poulet
		Poulet entier
		Poitrine de dinde
		Dinde entière
Fruits de mer	Sonde	Filet de poisson
		Saumon
		Espadon
		Darne de thon
		Saignant
		À point
		Bien cuit

Guía de control de los hornos eléctricos integrados individuales y dobles

GUÍA DE FUNCIONES

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

Control del horno:



A. Perilla izquierda
B. Limpiar (Clean)
C. Home (Inicio)
D. Pantalla
E. Cancel (Cancelar)
F. Perilla derecha

BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
POWER (ENCENDIDO)	**Visualización de actividades**	Toque la pantalla o el mando para activar la pantalla o acceder a las funciones.
OVEN LIGHTS (LUCES DEL HORNO)	**Luz de la cavidad del horno**	Las luces del horno se controlan presionando la perilla izquierda o deslizando hacia abajo el menú de opciones desde la parte superior de la pantalla. En los modelos de horno doble, no es posible controlar las luces de manera independiente. Mientras la puerta del horno está cerrada, toque el botón Oven Light (Luz del horno) deseado para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, las luces del horno se encienden automáticamente en el horno correspondiente.
KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE ESTUFA) (en algunos modelos)	**Temporizador**	El temporizador de estufa puede ajustarse en horas, minutos o segundos hasta 23 horas, 59 minutos y 59 segundos. El temporizador de estufa no enciende ni apaga el horno.
OVEN CANCEL (CANCELAR HORNO)	**Función del horno**	La tecla CANCEL (CANCELAR) detiene todos los ciclos de cocción. En los modelos de horno doble, al pulsar CANCEL (CANCELAR) se detendrá la cocción en ambas cavidades. Después de pulsar CANCEL (CANCELAR), la pantalla presentará una opción para reanudar la cocción para cada cavidad. Al pulsar la opción Turn Off (Apagar) en la pantalla se detendrá el ciclo de cocción en su cavidad respectiva. Las funciones de Clock (Reloj), Kitchen Timer (Temporizador de estufa) y Buttom Lock (Bloqueo de botones) no se ven afectadas al presionar CANCEL (CANCELAR). Es posible que los ventiladores de refrigeración sigan funcionando incluso después de que una función del horno se ha cancelado o completado, según la temperatura del horno.
START (INICIO) (en algunos modelos)	**Mode Start (Inicio de modo)**	El botón Start (Inicio) inicia cualquier función del horno. Si no se toca Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber tocado un botón, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CLEAN (LIMPIAR) SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA) (en algunos modelos)	**Ciclo de autolimpieza**	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza” en el Manual del propietario.
SETTINGS (AJUSTES) (En algunos modelos)	**Función para usar el horno**	El botón Tools (Herramientas) le permite personalizar el funcionamiento del horno para adaptarse a sus necesidades. Consulte la sección “Herramientas”.
UPPER OVEN (HORNO SUPERIOR) LOWER OVEN (HORNO INFERIOR) (en algunos modelos)	**Selección del horno**	Los botones de Upper Oven (Horno superior) y Lower Oven (Horno inferior) le permiten seleccionar cuál horno quiere usar.

Panel táctil

El panel táctil alberga el menú de control y los controles de función. Los botones táctiles son muy sensibles y requieren solo de un toque ligero para activarse.

Los mandos de control ubicados a cada lado de la pantalla también se pueden usar para navegar en la mayoría de las funciones.

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

Guía de bienvenida

Antes de usar por primera vez:

1. Seleccionar el idioma.
2. Seleccione si es un Técnico (Instalador) o el propietario del producto. Al seleccionar Técnico, se le guiará para realizar pruebas básicas de funcionamiento y verificar que la instalación del producto se haya completado correctamente. Para salir del área de Técnico, toque la tecla de cancelación “X”, espere 30 segundos y luego toque “EXIT TEST MODE” (SALIR DEL MODO DE PRUEBA) cuando aparezca la opción. Al seleccionar Propietario del producto, se le guiará en la configuración y elección de preferencias para obtener la mejor experiencia con el producto.
3. Tras seleccionar “I am the product owner” (Soy el propietario del producto), se le guiará a través de varias pantallas para presentarle los mandos de control y su funcionamiento. Después de leer cada pantalla, toque “NEXT” (SIGUIENTE). En algunas pantallas existe la opción de “SKIP” (SALTAR). Esto evitará pasar por las pantallas restantes. Al presionar “CONTINUE” (CONTINUAR) pasará directamente a la pantalla de conexión a la red.
4. Conéctese a la red: presione en SETUP LATER (CONFIGURAR MÁS TARDE) o CONNECT (CONECTAR) para conectar su horno al Wi-Fi de inmediato.
5. Configuración regional - Seleccione sus unidades preferidas para Temperatura, Peso y Hora. Toque NEXT (SIGUIENTE). Al tocar SET UP LATER (CONFIGURAR MÁS TARDE) finalizará la etapa de configuración. Puede acceder a estas preferencias más adelante en “Settings” (Ajustes).
6. Si no se ha conectado a una red Wi-Fi, ajuste el reloj y elija el formato de la hora. Toque SET (ESTABLECER) y, a continuación, NEXT (SIGUIENTE) para continuar.
7. Seleccione la fecha y el formato. Toque SET (Establecer).
8. Felicidades, su electrodoméstico ya está listo para el uso. Toque FINISH (ACABAR).

Pantalla

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

Cuando el horno esté en uso, la pantalla mostrará el reloj, el modo, la temperatura del horno y el tiempo de cocción, si se configuró. También mostrará si el horno está precalentado o listo para cocinar. Si no se ajustó el temporizador de cocción, puede hacerlo en esta pantalla. En los modelos de horno doble o combinados, al presionar “Turn Off” (Apagar) en esta pantalla se finalizará la cocción en la cavidad seleccionada. Al presionar el botón Cancel (Cancelar, X) finalizará la cocción en ambas cavidades. Al usar el botón con elipsis “...” en el lado derecho de la pantalla, accederá a las opciones para modificar la temperatura, el tiempo de cocción, agregar un favorito o ver instrucciones.

Mientras el horno está en uso, la pantalla cambiará a una vista simplificada después de aproximadamente 3 minutos de inactividad. La vista detallada volverá después de cualquier interacción con el horno (puerta abierta, pantalla táctil o movimiento del mando).

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

Desplazamiento por la pantalla

Si el producto está apagado, presione Home (Inicio) (en algunos modelos) o la pantalla para activarla. Desde esta pantalla, se pueden activar todos los ciclos de cocción manual y asistida (en algunos modelos). Además, se pueden ajustar las opciones y se puede acceder a las instrucciones, la preparación y los consejos.

Hay algunos ciclos de cocción que harán que aparezca una ventana emergente de instrucciones. Para evitar que esto aparezca cada vez al comienzo del ciclo, haga clic en “Don’t show me again” (No volver a mostrarme).



Demostraciones de menú

ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

En los modelos de horno doble, toque en la pantalla el horno correspondiente para mostrar las opciones de selección de ciclo del horno deseado. El horno seleccionado se indicará en la esquina superior derecha de la pantalla.

Demostración de horneado

1. DELAYPara iniciar rápidamente el horneado a 350 °F (177 °C), mantenga presionada la perilla derecha o abra y cierre la puerta del horno, y luego presione Quick Start (Inicio rápido) cuando aparezca en la pantalla.

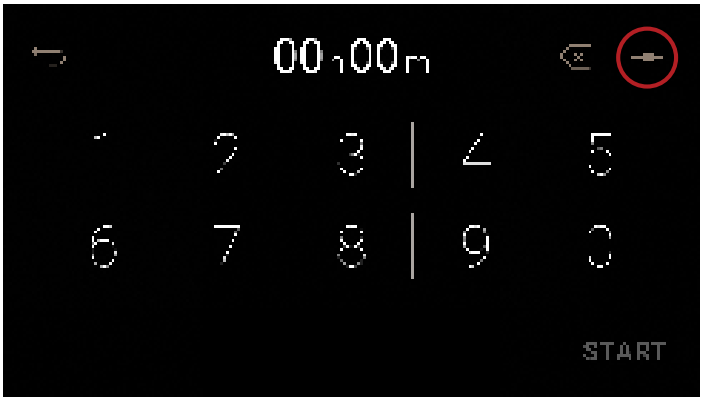


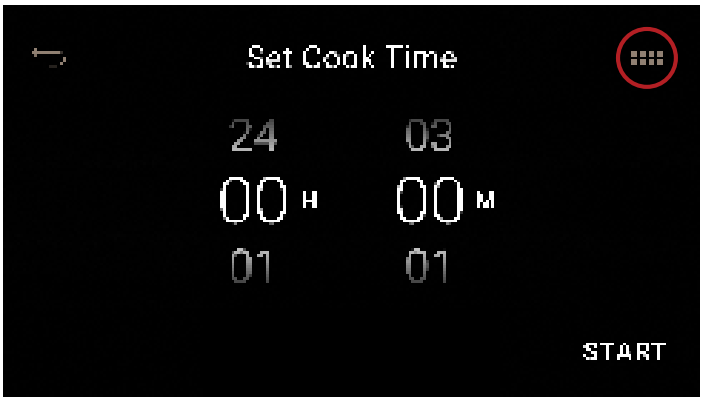
Demostración de tiempo de cocción (opcional)

NOTA: En algunos modos de cocción el usuario puede establecer el tiempo de cocción mientras que otros modos tienen tiempos establecidos.

El tiempo se puede ingresar usando el teclado numérico o la vista de rueda, seleccionando el ícono en la esquina superior derecha. Para el teclado numérico, presione los números del tiempo deseado, pero menor a 11 horas con 59 minutos. Para la vista de rueda, desplace el número deseado hacia arriba o hacia abajo.

También puede configurar el tiempo usando la perilla derecha. Para hacerlo, gire la perilla hasta que aparezca una línea gris debajo de la columna que desea ajustar. Presione la perilla para seleccionar esa columna. A continuación, la línea cambiará a blanco y, al girar el mando, se ajustará su temperatura. Vuelva a presionar la perilla para fijar el tiempo elegido; si gira la perilla nuevamente, podrá seleccionar otra columna o bien seleccionar Start (Inicio).





Demostración de inicio diferido (opcional)

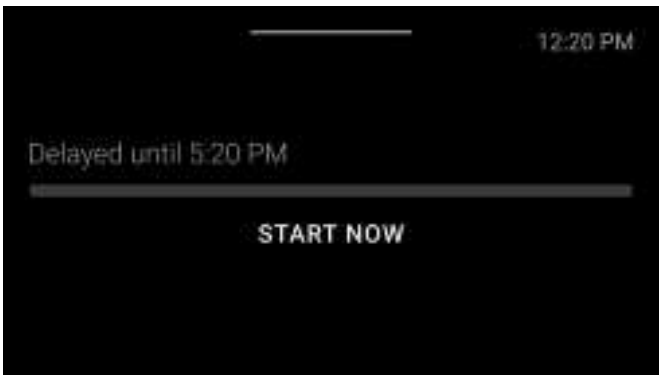
1. Para establecer una hora de inicio y finalización diferida, seleccione el botón DELAY (DIFERIR) al seleccionar la temperatura en lugar de presionar START (INICIO). Seleccione la duración del tiempo para retrasar el ciclo (que varía de 15 minutos a 12 horas) y haga clic en START DELAY (INICIO DIFERIDO).

   NOTA: La hora de inicio de la cocción siempre comienza en el cuarto de hora más cercano (0:00, 0:15, 0:30 y 0:45). El tiempo de cocción incluye el tiempo de precalentamiento del horno. Ajuste los tiempos de inicio y finalización en consecuencia.





2. Con la función de inicio diferido, se puede agregar tiempo de cocción una vez que se ha iniciado el ciclo. Para iniciar el ciclo antes del tiempo de retraso seleccionado, presione START NOW (INICIAR AHORA).



3. En cualquier momento, pulse el botón Turn Off (Apagar) o CANCEL (CANCELAR) para cancelar el ciclo y volver a la pantalla del reloj.
4. También se puede seleccionar DELAY (DIFERIR) después de introducir el tiempo de cocción.

Modos de cocción

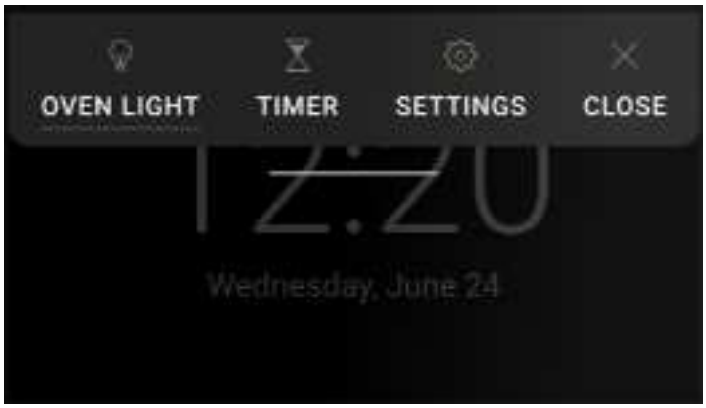
Los pasos anteriores pueden utilizarse para los siguientes modos de cocción:

MODO	RANGO DE TEMPERATURA	TEMPERATURA PREFIJADA
Convect Slow Roast 12 hrs (Asado lento por convección 12 h)	190 °F–210 °F (90 °C–95 °C)	200 °F (95 °C)
Convect Slow Roast 8 hrs (Asado lento por convección 12 h)	210 °F–235 °F (100 °C–110 °C)	225 °F (105 °C)
Convect Slow Roast 4 hrs (Asado lento por convección 12 h)	260 °F-285 °F (130 °C-140 °C)	275 °F (135 °C)
Convect Roast (Asar por convección)	175 °F-550 °F (80 °C-288 °C)	350 °F (175 °C)
Convect Broil (Asar a la parrilla por convección)	450 °F-550 °F (232 °C-288 °C)	450 °F (232 °C)
Convect Bake (Hornear por convección)	175° F–550 °F (80 °C–288 °C)	325 °F (163 °C)
Bake (Hornear)	175° F–550 °F (80 °C–288 °C)	350 °F (177 °C)
Broil (Asar a la parrilla)	450 °F-550 °F (232 °C-288 °C)	550 °F (288 °C)
Keep Warm (Mantener caliente)	150 °F–200 °F (66 °C–93 °C)	170 °F (77 °C)
Proof (Leudar)	90 °F–100 °F (32 °C–38 °C)	90 °F (32 °C)
Air Fry (Freír sin aceite)	175 °F–550 °F (80 °C–285 °C)	400 °F (205 °C)
Frozen Pizza (Pizza congelada)	450 °F–550 °F (232 °C–288 °C)	550 °F (288 °C)
Fresh Pizza (Pizza fresca)	450 °F–550 °F (232 °C–288 °C)	550 °F (288 °C)

Temporizador de estufa

Este temporizador puede fijarse en horas, minutos y segundos, y hace la cuenta regresiva del tiempo configurado.

Acceda al temporizador de cocina girando la perilla izquierda y presionándola para seleccionar, o deslice hacia abajo desde la parte superior de la pantalla y presione la tecla “TIMER” (TEMPORIZADOR).



NOTA: El temporizador no pone en marcha ni detiene el horno microondas.

Tonos/Sonidos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

- Encendido/apagado
- Cancelación del ciclo del horno
- Toque de botón válido
- Toque de botón no válido
- Activar/desactivar (luz del horno, bloqueo de controles)
- Comenzar un ciclo
- Agregar a favoritos
- Botones de navegación (NEXT [SIGUIENTE])
- Seleccionar/Deseleccionar una opción
- Botones (selección de temperatura o tiempo)
- Deslice, como cuando se deslizan las opciones de temperatura.
- Inserción de una sonda de cocción
- Wi-Fi logra la conexión
- Comando de Wi-Fi entrante que requiere intervención del usuario
- El elemento necesita atención a mitad de ciclo
- Finalización de un temporizador de estufa o un temporizador de cocción
- Tiempo de la sonda de cocción o temperatura de precalentamiento alcanzada
- Código de error/falla del sistema

Ajustes

Acceda a la configuración deslizando hacia abajo el menú de opciones desde la parte superior de la pantalla o girando la perilla izquierda. Los ajustes le permiten acceder a las funciones y opciones de personalización dentro del control electrónico del horno. Los ajustes le permiten bloquear los controles, activar o desactivar el sonido y activar o desactivar la activación remota. Las preferencias (como el formato de hora o fecha, la configuración de volumen, el brillo de la pantalla, etc.) y la configuración de red (gestión de la conexión Wi-Fi) también están aquí. Los modos Sabbath (Sabbat) y Self-Clean (Autolimpieza) se establecen en Settings (Ajustes), en More Modes (Más modos). En la sección “Más información” se encuentran los detalles sobre el modo de demostración, el modo de servicio (solo para proveedores de servicio) y los términos y condiciones del software.

MODO	SELECCIONES DISPONIBLES
Control lock (Bloqueo de controles)	■ On (Encendido) ■ Off (Apagado, predeterminado)
Sound (Sonidos)	■ On (Encendido, predeterminado) ■ Off (Apagado)
Remote Enable (Activación remota)	■ On (Encendido) ■ Off (Apagado)
Time (Hora)	■ 12 H ■ 24 H
Date (Fecha)	■ MM/DD ■ DD/MM
Volume, Alerts & Timers (Volumen, alertas y temporizadores)	■ Off (Apagado) ■ Low (Bajo) ■ Mid (Medio) ■ High (Alto) ■ Max (Máx., predeterminado)
Volume, Buttons & Effects (Volumen, botones y efectos)	■ Off (Apagado) ■ Low (Bajo) ■ Mid (Medio) ■ High (Alto) ■ Max (Máx., predeterminado)
Display Brightness (Brillo de la pantalla)	■ Min (Mín.) ■ Low (Bajo) ■ Mid (Medio) ■ High (Alto) ■ Max (Máx., predeterminado)
Language (Idioma)	■ English (Inglés) ■ Canadian French (Francés canadiense) ■ Spanish (Español)
Temperature (Temperatura)	■ Fahrenheit ■ Celsius
Weight (Peso)	■ Metric (Métrico: gramos, kilogramos) ■ Imperial (Imperial: onza, libra)
Temperature Calibration (Calibración de la temperatura)	■ De +25 °F a -25 °F ■ De +15 °C a -15 °C
Restore Settings (Restablecer ajustes)	■ Factory Reset (Reinicio de fábrica) ■ Soft Reboot (Reinicio suave)
Network Settings (Ajustes de red)	■ Wi-Fi On (Wi-Fi activado) ■ Wi-Fi Off (Wi-Fi desactivado)
Sabbath (Sabbat)	■ On (Encendido) (modo Sabbath [Sabbat] o Sabbat Bake [Hornear en Sabbat]) ■ Off (Apagado, predeterminado)
Self Clean (Autolimpieza)	■ Low (Baja) (3 h) ■ Medium (Media) (3.5 h) ■ High (Alta) (4 h)
Demo mode (Modo de demostración)	■ On (Encendido) ■ Off (Apagado, predeterminado)

Información acerca del servicio

1. Toque los ajustes (icono de engranaje).
2. Haga clic en INFO.
3. Haga clic en SERVICE AND SUPPORT (SERVICIO Y SOPORTE).
4. A partir de ahí, use el código QR para los próximos pasos para comunicarse con nuestro departamento de servicio.

Bloqueo de controles

Con Bloqueo de controles se desactivan los botones del panel de control para evitar el uso accidental del horno. El bloqueo de controles permanecerá activado después de un corte de energía si ya estaba activado antes de que este ocurriera. Control Lock (Bloqueo de controles) está desactivado de manera predeterminada, pero puede activarse.

Para activar el bloqueo de controles:

1. Haga clic en el icono de configuración (engranaje) y presione CONTROL LOCK (BLOQUEO DE CONTROLES).
2. Toque CONTINUE (CONTINUAR) para activar el modo Control Lock (Bloqueo de controles).

   NOTA: La pantalla táctil regresará al modo inactivo y aparecerá un mensaje de controles bloqueados.

Para desactivar Control Lock (Bloqueo de controles):

Presione el icono del candado en la parte superior de la pantalla y deslice la barra para proceder a desbloquearla.

Control de la temperatura del horno

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

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

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

Un signo menos significa que el horno estará más frío con el valor que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo menos significa que el horno estará a temperatura más caliente con el valor que aparece en la pantalla. Utilice el siguiente cuadro como guía.

NOTA: La pantalla del horno sigue mostrando el ajuste de temperatura original y no refleja el cambio de calibración. Por ejemplo, si está ajustado en 350 °F (177 °C) y se calibra a -20 °F (-12 °C), la pantalla seguirá mostrando 350 °F (177 °C).

AJUSTE EN °F (CAMBIO AUTOMÁTICO A °C)	COCINAR LOS ALIMENTOS
10 °F (6 °C)	...un poco más
20 °F (12 °C)	...moderadamente más
30 °F (18 °C)	...mucho más
0 °F (0 °C)	...ajuste predeterminado
-10 °F (-6 °C)	...un poco menos
-20 °F (-12 °C)	...moderadamente menos
-30 °F (-18 °C)	...mucho menos

Modo Sabbat

El modo Sabbath (Sabbat) establece el horno en un estado que cumple con el Sabba durante un tiempo de hasta 74 horas.

Durante el modo Sabbath (Sabbat), cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará, los elementos calentadores no se encenderán y se desactivarán todas las notificaciones hasta que finalice o se cancele este modo.

Cuando el modo Sabbath (Sabbat) está activado, se suspende toda la comunicación Wi-Fi.

Se puede acceder al modo Sabbath (Sabbat) utilizando los mandos o la pantalla táctil.

Para activar el modo Sabbath (Sabbat):

1. Deslice hacia abajo desde la parte superior de la pantalla o gire la perilla para acceder al menú. Seleccione el icono Ajustes (engranaje).
2. En More Modes (Más modos), seleccione Sabbath (Sabbat).
3. Seleccione el mode Sabbath (Sabbat).

Para salir del modo Sabbath (Sabbat), mantenga presionado en cualquier lugar de la pantalla durante 3 segundos para desactivarlo.

Modo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat)

El modo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) fija el horno para que permanezca en un modo de hornear hasta que se apague.

También puede programarse el modo Sabbath (Sabbat) para mantener el horno encendido solo durante una parte del Sabbat. Si se ajusta el temporizador de cocción, el temporizador estará presente y se realizará la cuenta regresiva. El temporizador no se puede cambiar una vez que ha comenzado la cuenta regresiva de tiempo. Para cambiar el tiempo de cocción, siga las instrucciones para salir del modo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) y volver a entrar en este modo para ingresar un nuevo tiempo de cocción.

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

Durante el modo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat), cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato. Todas las notificaciones se desactivan hasta que se finaliza o cancela el modo Sabbath (Sabbat).

Cuando ocurre un corte de energía de menos de un segundo cuando está en modo Sabbath (Sabbat), el o los hornos permanecerán en ese modo y seguirán cocinando.

Para un corte de energía que dure más de unos segundos, los hornos permanecerá en modo Sabbath (Sabbat). El modo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) se cancela.

Para habilitar el modo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat):

1. Deslice hacia abajo desde la parte superior de la pantalla o gire la perilla para acceder al menú. Seleccione el icono Ajustes (engranaje).
2. En More Modes (Más modos), seleccione Sabbath (Sabbat).
3. Haga clic en el modo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat).
4. Seleccione la temperatura de horneado deseada y haga clic en NEXT (SIGUIENTE).
5. Ajuste el tiempo de cocción (o presione el botón UNTIMED [NO CRONOMETRADO]) y haga clic en SET (FIJAR).
6. Confirme las selecciones haciendo clic en START (INICIO).

Para salir del modo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat):

Presione el botón CANCEL (CANCELAR). Esto saldrá del modo de hornear y pasará al modo Sabbath (Sabbat). Siga las instrucciones de salida del modo Sabbath (Sabbat) para salir de este modo. En hornos dobles, ambas cavidades se cancelarán y regresarán al modo Sabbath (Sabbat).

Para hornos dobles, Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) se puede aplicar a uno o ambos hornos. Si ambos hornos están funcionando, CANCEL (CANCELAR) desactivará Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) para ambos hornos. Si se cancela el Sabbath Bake (Hornear en Sabbat), el electrodoméstico pasará al modo Sabbath (Sabbat).

Para cambiar la temperatura del modo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat):

Puede cambiar la temperatura del horno mientras esté en funcionamiento el modo Sabbath tocando -25 °F (-14 °C) o +25 °F (+14 °C). Al tocar estos botones no se producirán cambios en la pantalla y no se reproducirá ningún sonido.

Por ejemplo, presionar el botón +25 °F (+14 °C) 3 veces resultará en un aumento de la temperatura de la cavidad del horno de +75 °F (+42 °C); sin embargo, la temperatura inicial establecida en la cavidad del horno permanecerá en la pantalla.

NOTA: En los modelos con doble horno, la temperatura de cada cavidad del horno se puede configurar individualmente.

Uso del horno

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

Mientras el horno está en uso, los elementos calentadores no permanecerán encendidos, sino que se encenderán y apagarán a lo largo del funcionamiento del horno.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

El ventilador funciona a varias velocidades para ayudar a enfriar el horno. Cuando el horno alcanza temperaturas más altas, el ventilador de refrigeración cambia a una velocidad más alta. Es posible que perciba un mayor ruido durante estos momentos.

Después de un ciclo de cocción, puede ser tentador dejar la puerta abierta para enfriar el producto. Sin embargo, corre el riesgo de sobrecalentar los componentes electrónicos del horno. Mientras la cavidad del horno esté caliente, mantenga el tiempo de apertura de la puerta al mínimo para ayudar a proteger los componentes electrónicos. Es posible que aparezca un mensaje de advertencia que le aconseje hacer esto.

Conectividad Wi-Fi

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Su producto tiene conectividad Wi-Fi incorporada. Para que funcione, tendrá que ayudarle a unirse a la red inalámbrica del hogar. Para obtener información sobre cómo configurar la conectividad, encenderla y apagarla, recibir notificaciones importantes y aprovechar las funciones disponibles, consulte la Guía de inicio rápido incluida con su dispositivo.

Una vez completo el proceso de configuración de Wi-Fi, tendrá acceso a características que le ofrecerán nueva libertad para cocinar. Las características disponibles pueden variar según las actualizaciones de firmware.

Visualización

- Temporizadores de cocción
- Bloqueo de controles
- Estado de la sonda de temperatura
- Estado de inicio remoto

Control

- Apagar el horno
- Luz del horno encendida/apagada
- Controles de inicio del horno
- Regular ajustes de cocción
- Ajustar el temporizador de cocción

Notificaciones remotas

Una vez que se haya establecido la conectividad Wi-Fi, podrá recibir notificaciones de estado. Las notificaciones que puede recibir son:

- Estado de inicio remoto activado/desactivado
- Control lock (Bloqueo de controles) activado/desactivado
- Error
- Precalentamiento terminado
- Finalización del temporizador de cocción
- Temperatura de la sonda alcanzada

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1/2" (1.3 cm) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.

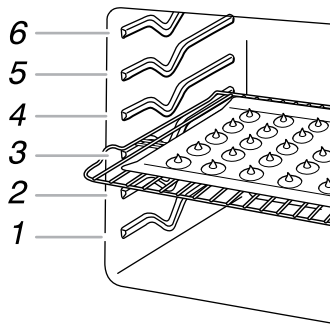
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guías la ilustración y la tabla a continuación.



Posiciones de la parrilla y los utensilios para hornear

Posiciones de la parrilla: Horno superior e inferior
Asar a la parrilla

ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asado máximo	6

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

Cocción tradicional

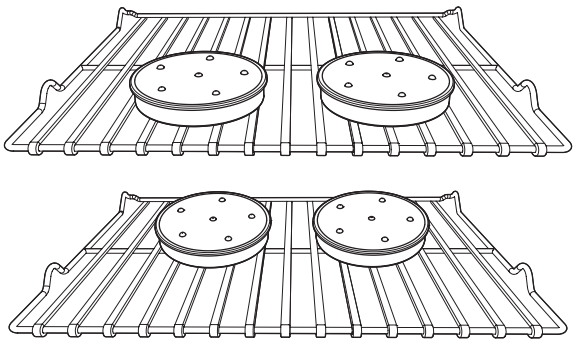
ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asados grandes, pavos, pasteles con cabello de ángel, roscas, panes rápidos, tartas	1 o 2
Panes con levadura, guisados, carnes y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 o 3 cuando se hornea en una sola parrilla; 2 y 5 cuando se utilizan varias parrillas

Cocción por convección

AJUSTE DEL HORNO	NÚMERO DE PARRILLAS UTILIZADAS	POSICIONES DE LA PARRILLA
Convection Bake (Hornear por convección)	1	1, 2 o 3
Convection Bake (Hornear por convección)	2	2 y 5
Convection Bake (Hornear por convección)	3	1, 3 y 5
Asar por convección	1	1 o 2
Asar a la parrilla por convección	1	4, 5 o 6

Hornear pasteles en 2 parrillas

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



Horneado de galletas en 2 parrillas

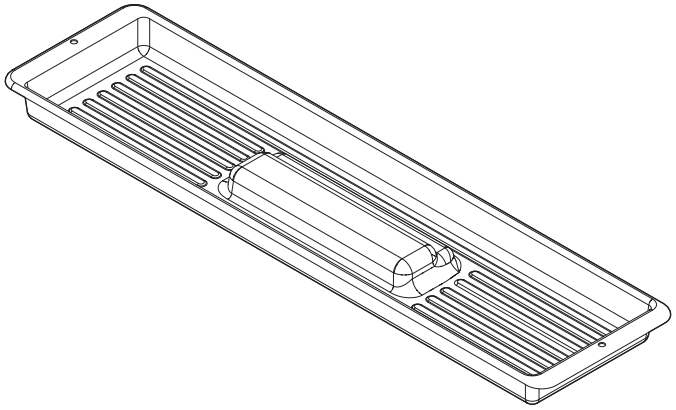
Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en 2 parrillas, use la función Convect Bake (Hornear por convección) y coloque las parrillas en las posiciones 2 y 5.

Steam Bake (Hornear con vapor) (en algunos modelos)

La función Steam Bake (Hornear con vapor) funciona junto con la parrilla de vapor para proporcionar mayor humedad durante el horneado. Para un mejor rendimiento, coloque la parrilla de vapor en la posición más baja disponible en la cavidad y vierta $1^1/_2$ tazas (350 mL) de agua en el depósito. No llene más allá del nivel indicado MAX en el depósito. Para obtener más detalles sobre esta característica, consulte la guía del producto en línea.



A. Parrilla de vapor
B. Depósito de agua



Utensilios para hornear

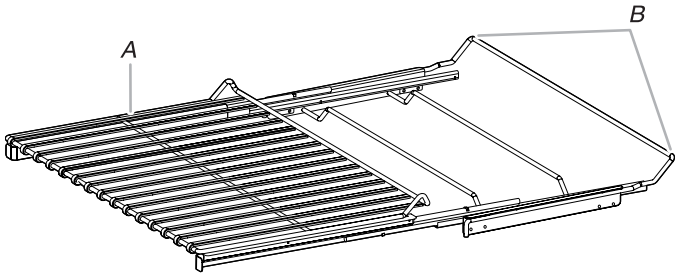
Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Para obtener mejores resultados, deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice el siguiente cuadro como guía.

NÚMERO DE SARTENES	POSICIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag
3 o 4	Consulte las imágenes de las posiciones de las parrillas en esta sección para ver las recomendaciones de colocación de las bandejas.

Parrilla deslizable extensible

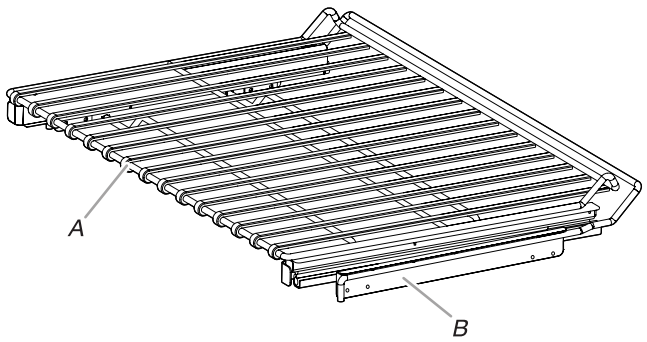
La parrilla deslizable extensible permite un acceso fácil para mover los alimentos en el horno y retirarlos del horno. Puede utilizarse en las posiciones 1 a 6 de la parrilla.

Posición abierta



A. Parrilla deslizable extensible
B. Estante deslizable

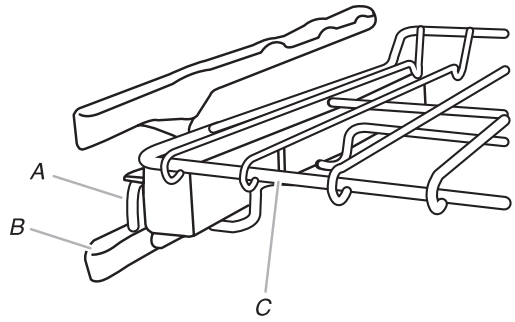
Posición cerrada



A. Parrilla deslizable extensible
B. Estante deslizable

Cómo quitar la parrilla deslizable extensible:

1. Deslice completamente la rejilla para que quede cerrada.
2. Con las dos manos, levante el borde delantero de la parrilla y empuje el estante deslizable a la pared trasera del horno, de manera que el borde delantero del estante deslizable descanse en las guías de la parrilla. El borde delantero de la parrilla y el estante deslizable deben estar más altos que el borde posterior.



A. Estante deslizable
B. Guía de la parrilla
C. Parrilla deslizable extensible

3. Jale la parrilla y el estante deslizable hacia fuera.

Cómo volver a poner la parrilla deslizable extensible:

1. Con ambas manos, sujete el frente de la parrilla enganchada y el estante deslizable. Coloque la parrilla cerrada y el estante deslizable en las guías de la parrilla.
2. Con ambas manos, levante el borde delantero de la parrilla y el estante deslizable juntos.
3. Empuje la parrilla y el estante deslizable lentamente hacia el fondo del horno, hasta que el borde posterior de la parrilla se detenga en el extremo de la guía de la parrilla.

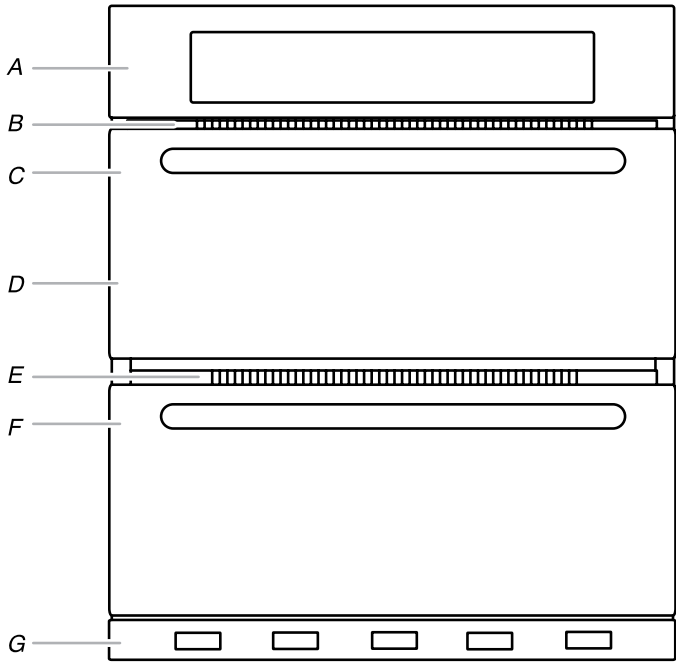
Para evitar que se dañen los estantes deslizables, no coloque más de 25 lb (11.4 kg) de peso sobre la parrilla.
No lave la parrilla deslizable extensible en el lavavajillas. Puede quitar el lubricante de la parrilla y afectar su capacidad de deslizamiento.
Para obtener más información, consulte la sección “Limpieza general” en el Manual del propietario.

Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afectará los resultados de la cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y use el tamaño de utensilio de hornear recomendado en la receta. Utilice el siguiente cuadro como guía.

UTENSILIO PARA HORNEAR/RESULTADOS	RECOMENDACIONES
Aluminio de color claro ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado uniforme	■ Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
Aluminio de color oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate o antiadherente ■ Cortezas crujientes y doradas	■ Puede necesitar reducir la temperatura de horneado ligeramente. ■ Use el tiempo de horneado sugerido. ■ Para tartas, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. ■ Coloque la parrilla en el centro del horno.
Moldes o bandejas para hornear termoaislados ■ Poco o nada de dorado en el fondo	■ Siga las recomendaciones de parrillas en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Acero inoxidable ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado desigual	■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres/Piedra para hornear ■ Cortezas crujientes	■ Siga las instrucciones del fabricante.
Cristalería o cerámica para horno ■ Cortezas crujientes y doradas	■ Puede necesitar reducir la temperatura de horneado ligeramente.

Ductos de ventilación



Horno simple y doble

A. Panel de control
B. Ducto de ventilación del horno
C. Horno simple u horno doble superior

Horno doble

D. Horno superior
E. Ducto de ventilación del horno
F. Horno inferior
G. Ventilación inferior

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

Precalentamiento y temperatura del horno

Precalentamiento

Cuando comience un ciclo de Bake (Hornear) u Convect Bake (Hornear por convección), el horno empezará a precalentarse después de que se presione el botón START (INICIO). El horno tardará de 12 a 18 minutos aproximadamente para alcanzar 350 ° F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo Preheat (Precalentamiento) aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento, antes de que suene el tono.

Temperatura del horno

Mientras están en uso, los elementos del horno se encenderán y apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante. Pueden calentarse o enfriarse ligeramente en cualquier momento debido a este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de la cocción.

Horneado y asado sin convección

IMPORTANTE: El ventilador y el elemento de convección pueden funcionar durante la función Bake (Hornear) para mejorar el rendimiento y la distribución de calor.

El horno tardará de 12 a 18 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno dentro de la cavidad. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura dentro de la cavidad del horno. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. Los factores que pueden afectar a los tiempos de precalentamiento son la temperatura ambiente, la temperatura del horno y el número de parrillas. Para reducir el tiempo de precalentamiento, pueden sacarse las parrillas del horno que no se usen antes de precalentarlo. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno tendrá la temperatura adecuada al introducir los alimentos. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento, antes de que suene el tono.

Los productos horneados, los alimentos rápidos y las proteínas se pueden cocinar con esta función. Los alimentos con un tiempo de cocción de 10 minutos o menos, así como algunos alimentos congelados, pueden requerir un tiempo de cocción adicional.

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

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

Asar a la parrilla

Asar a la parrilla usa calor radiante directo para cocinar los alimentos.

El elemento se enciende y se apaga en intervalos para mantener la temperatura del horno.

NOTA: No es necesario precalentar, pero el ciclo puede precalentarse durante 5 minutos para un rendimiento óptimo.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla.

Cuando se abra la puerta del horno mientras se asa a la parrilla, elemento asador se apagará en aproximadamente 30 segundos. Cuando se cierre la puerta del horno, el elemento se volverá a encender en aproximadamente 30 segundos.

- Al asar a la parrilla, cambie la temperatura para un control más preciso. Una temperatura más baja hará que los alimentos se cocinen más lentamente. Lo cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar a la parrilla más bajas.
- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una rejilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.
- Para un drenaje adecuado, no cubra la rejilla con papel de aluminio. La base de la charola para asar puede cubrirse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.

- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se curven.
- Jale la parrilla del horno hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de retirar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos y así evitar que pierdan jugos. Es posible que no sea necesario dar vuelta los cortes muy delgados de pescado, aves o carne.
- Después de asar a la parrilla, saque la charola del horno cuando retire el alimento. Si se dejan derrames en el horno caliente, se hornearán en la charola, lo que hará la limpieza más difícil.

Convección

En un horno de convección, el aire caliente que circula por el ventilador distribuye el calor de manera más uniforme. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente a la vez que atrapa la humedad.

Se puede reducir la temperatura de cocción en 25 °F para que coincida con los tiempos de cocción de las recetas tradicionales. Para experimentar todos los beneficios del modo Convect (Convección), no reduzca la temperatura y verifique la carga con anticipación para determinar el final del tiempo de cocción.

El tiempo de cocción puede acortarse significativamente cuando se usa Convect Roast (Asar por convección), especialmente para pavos grandes y asados.

- Después de que se logre el dorado deseado, tienda ligeramente los alimentos para evitar el crecimiento excesivo y ayudar a mantener la humedad.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo y abra la puerta del horno solo cuando sea necesario. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso.
- Elija bandejas para galletas sin lados y charolas para asar con lados más bajos para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de los alimentos.
- Revise el punto de cocción de los alimentos horneados pocos minutos antes del tiempo mínimo de cocción y use un método como un palillo.
- Use un termómetro para carnes o la sonda de temperatura para determinar el punto de cocción de carnes y aves. Revise la temperatura de la carne de cerdo y las aves en 2 o 3 lugares diferentes.

Hornear por convección

El elemento de convección está oculto en el panel trasero de la cavidad del horno y con ayuda del ventilador de convección proporciona un calor equilibrado y eficiente.

El horneado por convección se puede usar para hornear pasteles y confituras, así como alimentos en varias parrillas. Es útil escalonar los elementos en las parrillas para permitir un flujo todavía más uniforme del calor. Si el horno está lleno, es posible que se necesite más tiempo de cocción.

Al cocinar una comida en el horno con varios tipos distintos de alimentos, asegúrese de seleccionar recetas que requieran temperaturas similares. Los utensilios de cocina deben colocarse en el horno con un espacio mínimo de 2" (5 cm) entre los utensilios y los costados del horno.

Durante el precalentamiento del horneado por convección, los elementos de convección, horneado y asado a la parrilla calientan la cavidad del horno. Después del precalentamiento, estos elementos se encienden y se apagan en intervalos a fin de mantener la temperatura del horno, mientras que el ventilador hace que el aire caliente circule.

Si la puerta del horno se abre durante el horneado por convección, el ventilador se apaga inmediatamente y se enciende tan pronto como se cierra la puerta. Los elementos de convección, horneado y asar a la parrilla se apagan aproximadamente 30 segundos después de que se abre la puerta del horno. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de cerrar la puerta.

NOTA: E normal que el ventilador de convección funcione durante los ciclos que
no son de convección y durante el precalentamiento.

- Reduzca la temperatura de la receta 25 °F (14 °C). Es posible que deba reducir también el tiempo de cocción.

Para hornear por convección:

Antes de hornear por convección, coloque las parrillas de acuerdo con lo especificado en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.

Asar por convección

El modo Convect Roast (Asar por convección) utiliza varios elementos y un ventilador para hacer circular aire caliente por toda la cavidad. El aire circulante carameliza la superficie de los alimentos para mejorar el sabor mientras se mantiene el interior húmedo y tierno. Este modo es ideal para asar carnes, aves, pescados de carne firme y verduras. La distribución uniforme y pareja del calor acelera la cocción hasta un 25 % en comparación con el asado tradicional. No es necesario reducir la temperatura de la receta para este modo.

El asado por convección se puede utilizar para asar carnes y aves. Durante el asado por convección, los elementos de horneado, asado a la parrilla y convección se encenderán y apagarán a intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace circular el aire caliente.

Si la puerta del horno se abre durante el asado por convección, el ventilador se apaga inmediatamente y se enciende tan pronto como se cierra la puerta. Los elementos de horneado, asado a la parrilla y convección se apagarán aproximadamente 30 segundos después de abrir la puerta.. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de cerrar la puerta.

NOTA: Es normal que el ventilador de convección funcione durante los ciclos que no son de convección y durante el precalentamiento.

Para asar por convección:

Antes de asar por convección, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.

Asado lento

El modo Slow Roast (Asado lento) combina la suavidad del asado a baja temperatura con la cocción uniforme de un horno de convección. Esto funciona bien con carnes duras, dando como resultado un plato sabroso y jugoso. Está diseñado para cocinar alimentos a baja temperatura durante un periodo prolongado en una olla con tapa. Es ideal para cortes medianos a grandes de carne de res, aves de corral y cerdo, y funciona especialmente bien cuando se cocinan cortes de carne menos tiernos. Slow Roast (Asado lento) también se puede utilizar para guisos, sopas o salsas, ya que ayuda a retener la humedad durante más tiempo de cocción. Slow Roast (Asado lento) tiene una opción de temperatura baja, media y alta.

Durante Slow Roast (Asado lento), los elementos de horneado y asado del horno se encienden y apagan a intervalos, mientras el ventilador de convección hace circular aire caliente para garantizar una correcta distribución del calor. Esto ayuda a mantener bajas temperaturas constantes durante la larga duración de la cocción. Para obtener resultados óptimos, se recomienda usar una cacerola de hierro fundido con tapa u otra olla con tapa y evitar abrir la puerta del horno durante el ciclo.

Puede seleccionar entre diferentes configuraciones de tiempo según el alimento y sus necesidades específicas:

MODO	TEMPERATURA	TIEMPO
Low (Bajo)	275 °F (175 °C)	4 horas
Medium (Media)	225 °F (107 °C)	8 horas
High (Alto)	200 °F (93 °C)	12 horas

Asar a la parrilla por convección

Convect Broil (Asar a la parrilla por convección) es ideal para cortes gruesos y cortes sin deshuesar que requieren tiempos de cocción más largos para lograr una temperatura interna óptima y evitar quemaduras o carbonizaciones excesivas. Después de lograr un dorado óptimo, las cargas se pueden recubrir con papel de aluminio según sea necesario hasta que se logre el nivel de cocción interna deseado.

Durante el asado a la parrilla por convección, el elemento de asar se encenderá y apagará a intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace circular el aire caliente.

El valor predeterminado de la temperatura es 550 °F (288 °C), pero se puede cambiar a otra temperatura. Los tiempos de cocción variarán según la posición de la parrilla y la temperatura y puede ser necesario ajustarlos.

Si la puerta del horno se abre durante el horneado por convección, el ventilador se apaga inmediatamente y se enciende tan pronto como se cierra la puerta. Los elementos de asado a la parrilla se apagan aproximadamente 30 segundos después de que se abra la puerta del horno. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de cerrar la puerta.

NOTA: E normal que el ventilador de convección funcione durante los ciclos que
no son de convección y durante el precalentamiento.

Para asar a la parrilla por convección:

Para un funcionamiento ideal, deje que el horno se precaliente durante 5 minutos (no sonará ningún tono de precalentamiento). Coloque el alimento sobre la rejilla sin calentar en una charola para asar y después colóquela en el centro de la parrilla del horno con el costado más largo paralelo a la puerta.

Modo Fresh Pizza (Pizza fresca)

Este modo está diseñado para hornear pizzas frescas, hechas desde cero, lo que implica temperaturas más altas (550 °F - 290 °C) y tiempos de horneado más cortos en comparación con las pizzas congeladas. Estos ajustes permiten obtener una corteza crujiente y una distribución uniforme del calor por toda la masa.

Consejos para preparar pizza:

Utilice un molde para pizza de 12" para obtener mejores resultados. Se recomienda utilizar un sartén metálico, antiadherente o perforado. (Si el molde está perforado, coloque otra bandeja de horno en la rejilla inferior para evitar que gotee). La piedra de hornear no es necesaria). Cubra ligeramente el sartén con aceite de oliva para evitar que se pegue y se queme.

Extienda la masa fresca hasta el grosor deseado (la masa delgada se hornea más rápido, la masa gruesa puede necesitar más tiempo). Añada la salsa, el queso y los ingredientes.

Precaliente el horno:

1. Seleccione el Modo Pizza en su horno.
2. El horno se calentará a 550 °F (290 °C) (temperatura recomendada). Espere a la señal de precalentamiento antes de introducir la pizza en el horno.

Hornea la pizza:

1. Coloque el molde para pizza en la cuarta rejilla desde abajo.
2. Programe el tiempo de cocción en el horno a 7 minutos. El tiempo exacto de cocción dependerá de los ingredientes y del punto de cocción deseado. La pizza estará lista cuando el queso se derrita y la corteza esté dorada; se recomienda vigilar la pizza mientras se hornea.
3. Utilice guantes de cocina para retirar con cuidado el sartén caliente.
4. Deje que la pizza se enfríe durante 2-3 minutos antes de cortarla.

Para la pizza congelada, consulte el modo de cocción y los tiempos de horneado sugeridos en la caja.

Proofing Bread (Leudar pan)

La opción Proof (Leudar) está diseñada para ser un ciclo suave de baja temperatura. La cavidad puede tardar hasta 12 minutos para alcanzar las temperaturas para leudar.

Al leudar el pan, la masa se prepara activando la levadura.

Para leudar:

Para un mejor rendimiento, asegúrese de que la temperatura de la cavidad del horno es inferior a 120 °F (49 °C) antes de colocar la masa en la cavidad del horno y asegúrese de que las luces están apagadas. Antes del primer leudado, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cúbrala de modo flojo con envoltura de plástico revestida de manteca o aerosol para cocinar. Coloque en una parrilla de la posición 2. Consulte “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” para ver el diagrama. Cierre la puerta.

1. Seleccione PROOF (LEUDAR). La pantalla mostrará 90 °F (33 °C), la temperatura puede aumentarse a 100 °F (38 °C) si se desea.
2. Toque START (INICIO).

   Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. Revise a los 20 y 25 minutos. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.
3. Toque CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento para el horno seleccionado para cancelar el ciclo actual y regresar al menú principal.

Antes de poner a leudar la masa por segunda vez, dele forma, colóquela en las bandejas para hornear y luego, cúbrala ligeramente. Siga los mismos pasos detallados anteriormente para ubicar y controlar la masa. Antes de hornear, retire el papel encerado o la envoltura de plástico.

Cocción lenta

Use una olla con tapa, apta para horno, o una cacerola de hierro esmaltado para conservar la humedad. Coloque los utensilios cocina en la posición 2 de la rejilla. Configure el horno a temperaturas de 180 °F a 300 °F (82 °C a 149 °C). Ideal para guisar carnes y verduras o para realzar sabores en guisos y curris. Mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción.

Sonda de temperatura

La sonda de temperatura es una herramienta que ayuda a evaluar las temperaturas de acabado de la carne, las aves y los guisos. El horno proporcionará una notificación cuando el alimento haya llegado a la temperatura objetivo. La sonda de temperatura solo debe usarse con los modos Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección), Convect Roast (Asar por convección) y Assisted Cooking (Cocción Asistida).

Algunos tipos de alimentos dentro de los modos de Assisted Cooking (Cocción Asistida) ofrecen una selección de cocción para guiar el proceso de cocción. Para tener más control sobre la temperatura de la sonda, utilice los modos manuales (Bake [Hornear], Convect Bake [Hornear por convección], Convect Roast [Asar por convección]) con la sonda para carne.

Siempre desenchufe y retire la sonda del horno cuando retire los alimentos.

Antes de usar, inserte la sonda en el alimento. Para las carnes, el extremo de la sonda se debe ubicar en el centro de la parte con más espesor de la carne y no dentro de grasa ni tocando un hueso. Coloque los alimentos dentro del horno y conecte la sonda de temperatura en el conector. Mantenga la sonda tan alejada de la fuente de calor como sea posible. Cierre la puerta del horno.

NOTA: La sonda para temperatura se debe insertar en el alimento antes de seleccionar el modo.

Para usar (Convect Roast [Asar por convección], Convect Bake [Hornear por convección] o Bake [Hornear]:

1. Después de que la sonda esté enchufada, aparecerá la pantalla de la sonda. O haga clic en el horno correspondiente (con la sonda enchufada) y se mostrarán las opciones de la sonda.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y toque NEXT (SIGUIENTE).
3. Seleccione la temperatura deseada de la sonda o del alimento y toque NEXT (SIGUIENTE).
4. Seleccione la temperatura deseada del horno y presione START (INICIO).

Para usar: Modo Assisted Cooking (Cocción Asistida):

1. Después de que la sonda esté enchufada, aparecerá la pantalla de la sonda. O seleccione el horno correspondiente (con la sonda enchufada) y se mostrarán las opciones de la sonda.
2. Seleccione Assisted Cooking (Cocción Asistida).
3. Seleccione la categoría de alimento deseado.
4. Seleccione el nivel de cocción deseado o el tipo de alimento. Toque NEXT (SIGUIENTE).
5. Vea previamente las selecciones. Toque NEXT (SIGUIENTE).
6. Lea las instrucciones de cocción (desplácese por ellas presionando NEXT [SIGUIENTE]). Toque START (INICIO) para que comience el ciclo de cocción.

NOTAS:

- Dependiendo del estado de conexión de la sonda, una ventana emergente puede indicarle que agregue o quite la sonda.

Cocción programada

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Oven Timer (Temporizador del horno) y Delay Start (Inicio diferido) permiten que los hornos se programen para encenderse a una determinada hora del día, cocinar durante un tiempo determinado y/o apagarse automáticamente. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente.

Para establecer el temporizador del horno:

El temporizador del horno apagará el horno seleccionado cuando termine el tiempo establecido. La duración máxima es de 12 horas.

NOTA: En los modelos de doble horno, comience seleccionando Upper Oven (Horno superior) o Lower Oven (Horno inferior) en la pantalla.

1. Seleccione el modo de cocción deseado y la temperatura del horno y luego toque START (INICIO).
2. Toque SET COOK TIME (FIJAR TIEMPO DE COCCIÓN) junto al modo de cocción y la temperatura que se muestran.
3. Establezca la duración deseada para el temporizador del horno.
4. Toque START (INICIO).

   Cuando el temporizador del horno se haya completado, el horno se apagará y aparecerá el mensaje “COMPLETED XX AGO” (COMPLETADO HACE XX).

   Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos sonarán cada minuto por 5 minutos.
5. En cualquier momento, toque CANCEL (CANCELAR) en el horno seleccionado para cancelar el ciclo actual y regresar al menú principal, o abra y cierre la puerta del horno para borrar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios.

Para solo cancelar el temporizador del horno:

1. Toque el temporizador del horno.
2. Toque REMOVE (SACAR).

Para editar el temporizador del horno:

1. Toque el temporizador del horno.
2. Seleccione la duración deseada.
3. Toque UPDATE (ACTUALIZAR).

Para fijar una hora de inicio diferido:

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Para hornos dobles, asegúrese de seleccionar el horno deseado antes de proceder.

NOTA: En los modelos de doble horno, comience seleccionando Upper Oven (Horno superior) o Lower Oven (Horno inferior) en la pantalla.

1. Seleccione el modo de cocción deseado y la temperatura del horno. Siga las indicaciones en pantalla hasta que aparezca el botón Delay (Diferir).
2. Toque DELAY (DIFERIR).

   NOTA: Esta opción no está disponible en los ciclos de inicio rápido.

3. Establezca el tiempo de retardo deseado. Debajo de la duración del tiempo, indicará la hora del día en la que comenzará el ciclo.

   NOTA: Las horas de inicio y finalización se redondean al cuarto de hora más cercano (00:00, 00:15, 00:30 o 00:45).

4. Toque SET (Establecer).

   O BIEN

   Toque START NOW (INICIAR AHORA) para iniciar inmediatamente el temporizador de cocción sin diferir.

   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio.

   Cuando el temporizador de cocción se haya completado, el horno se apagará y aparecerá el mensaje “COMPLETED XX AGO” (COMPLETADO HACE XX). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto.

5. Toque CANCEL (Cancelar) para que el horno seleccionado cancele el ciclo actual y regrese al menú principal.

   Si se abre y se cierra la puerta del horno después de que finalice el ciclo, se borrará la pantalla y se detendrán los tonos recordados, pero el horno se apagará.

Opción Keep Warm™ (Mantener caliente)

La opción Keep Warm™ (Mantener caliente) permite mantener los alimentos cocidos a una temperatura lista para servir.

Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. Los alimentos pueden conservarse hasta 1 hora; sin embargo, se recomienda cubrirlos con papel de aluminio para ayudar a retener la humedad y evitar que se sequen durante la conservación.

Para utilizar Keep Warm (Mantener caliente):

1. Seleccione “More Modes” (Más modos) en la pantalla de selección de ciclos y, a continuación, pulse Keep Warm (Mantener caliente).
2. Seleccione temp.
3. Oprima Start (Inicio).

NOTA: Keep Warm (Mantener caliente) está predeterminado a 170 ºF (77 ºC).

Air Fry (Freír sin aceite)

IMPORTANTE: Los tiempos de cocción, las temperaturas y las instrucciones generales pueden variar según la receta.

Al freír sin aceite, los alimentos deben estar uniformemente espaciados en la canasta para freír sin aceite (no incluida) o en la bandeja plana para hornear en una sola capa. Coloque los alimentos en la cavidad del horno antes de ajustar la temperatura, ya que no hay precalentamiento ni tono de precalentar. Coloque los alimentos y métalos en el horno tal y como se indica en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios de cocina” de la Guía de controles. Cierre la puerta del horno para garantizar la temperatura adecuada.

Durante la fritura sin aceite, los elementos o quemadores de horneado y asado se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno mientras el ventilador hace circular el aire caliente.

- Consulte las instrucciones de los alimentos envasados para hornear en horno convencional con respecto al tiempo y la temperatura para freír sin aceite.
- Si el horno ya está precalentado debido a un uso anterior, los tiempos de cocción pueden disminuir para la fritura sin aceite.
- Para obtener los mejores resultados, utilice solo una parrilla para freír sin aceite.
- Para alimentos congelados, con hueso o densos con tiempos de cocción de menos de 15 minutos, es posible que se requiera tiempo adicional.
- Para recetas escritas para freidoras sin aceite de mostrador, se necesitará tiempo adicional. No se recomienda freír sin aceite con masa húmeda.
- Para obtener el mejor rendimiento, agite o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de hornear. Asegúrese de cerrar la puerta del horno después de retirar los alimentos.
- Rocíe la canasta para freír sin aceite para evitar que los alimentos se peguen a la canasta o la bandeja.
- Si usa una canasta para freír sin aceite (no incluida), ponga una sartén grande, como una charola para galletas, debajo de la canasta. Se utiliza para recoger las migas y el aceite y mitigar el humo.

Consulte la tabla siguiente para ver las recomendaciones de cocción.

Alimentos	Cantidad	Temperatura	Hora
Nuggets de pollo congelados	1 bolsa	400°F (204°C)	15-18 minutos
Papas fritas congeladas	1 bolsa	425°F (218°C)	16-20 minutos
Papas fritas frescas	1.5 lbs	450°F (232°C)	30–34 minutos
Alitas de pollo frescas (sin empanar)	2 lbs	400°F (204°C)	24–26 minutos
Coles de Bruselas	2 lbs	400°F (204°C)	15–18 minutos

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta demasiado tiempo, los elementos calentadores se apagarán hasta que se la cierre.

Modos de Assisted Cooking (Cocción Asistida)



Los modos de Assisted Cooking (Cocción Asistida) están llenos de información para ayudar a hornear y cocinar una gran variedad de alimentos. A medida que programe este modo, hará selecciones como el tipo de carne, verdura, nivel de cocción preferido, nivel de dorado y tipo de sartén, según el alimento. Ahí encontrará consejos y sugerencias útiles a medida que avanza por el menú. Estos modos realizarán ajustes en función del punto de cocción y de la sartén que seleccione. Todas las selecciones alternan los elementos y ventiladores apropiados para la comida programada.

Cocine todos los alimentos a las temperaturas internas de seguridad mínimas. Consumir carne de res, aves, frutos del mar, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de padecer enfermedades transmitidas por alimentos. Visite foodsafety.gov/keep/charts/mintemp.html para obtener un listado completo.

1. En la pantalla de Selección de Modo, haga clic en ASSISTED COOKING (COCCIÓN ASISTIDA).
2. Seleccione la categoría de alimento deseado.
3. Seleccione el tipo de alimento deseado y toque NEXT (SIGUIENTE).
4. Seleccione la temperatura del horno y toque NEXT (SIGUIENTE).
5. (Para algunos alimentos) Seleccione el nivel de cocción. Toque NEXT (SIGUIENTE).

O BIEN

6. Seleccione el tiempo de cocción deseado (se puede recomendar uno según el tipo de alimento) y toque NEXT (SIGUIENTE).
7. Lea y siga los Consejos de cocción para asegurar el funcionamiento óptimo del horno y toque START (INICIO). Toque CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento para el horno seleccionado para cancelar el ciclo actual y regresar al menú principal.

NOTA: Según el tipo de alimento seleccionado y el estado de conexión de la sonda, es posible que suene un tono y el horno le indique que agregue o quite la sonda.

MODOS DE ASSISTED COOKING (COCCIÓN ASISTIDA)

Categoría de alimento	Método de cocción	Tipo de alimento
Pizza	Programado	Pizza congelada
		Pizza fresca
Verduras y cereales	Sonda	Papas asadas
	Programado	Camotes
		Papas fritas congeladas
		Papas fritas congeladas
		Bocadillos
		Verduras frescas asadas
		Papas fritas
Guisados	Programado	Lasaña
		Guisos
Alimentos horneados	Programado	Panecillos
		Pan
		Brownies
		Pastel
		Galletas
Carne	Sonda	Asado de carne de res
		Rare (Poco cocida)
		Medium Rare (Medio cruda)
		Medium (Media)
		Medium Well (Medio cocida)
		Well (Bien cocida)
		Pastel de carne
		Asado de cordero en Corona
		Rare (Poco cocida)
		Medium (Media)
		Well (Bien cocida)
		Asado de cerdo
		Jamón
	Programado	Pastel de carne
		Nuggets
		Tocino
		Palitos de pescado
Aves	Sonda	Pollo con hueso
		Piezas de pollo
		Pollo entero
		Pechuga de pavo
		Pavo entero
Mariscos	Sonda	Filetes de pescado
		Salmón
		Pez espada
		Filete de atún
		Rare (Poco cocida)
		Medium (Media)
		Well (Bien cocida)

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países. Se usa bajo licencia en Canadá.

W11809293A
11/25

KitchenAid

NOTES

NOTES

NOTES