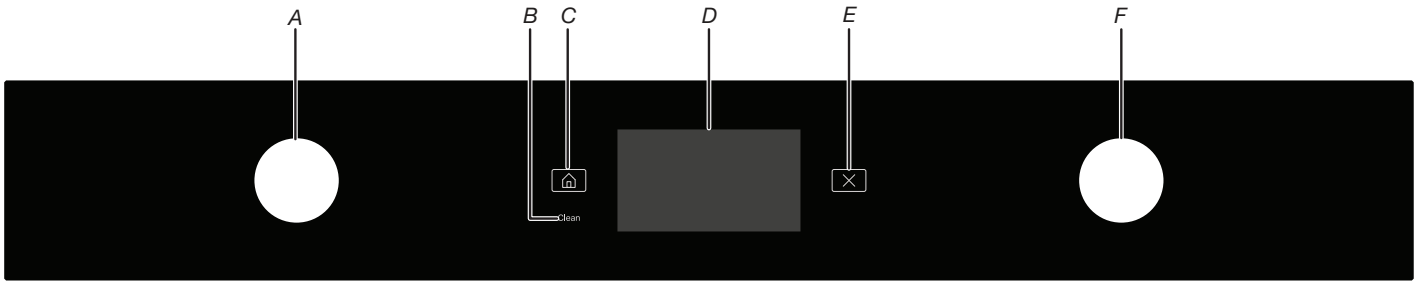
Built-In Convection Microwave and Combo Oven Control Guide

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.

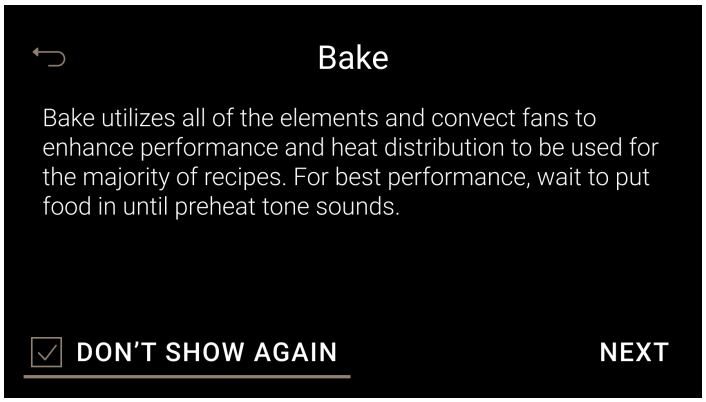
While the oven is in use, the screen will change to a simplified view after approximately 3 minutes of inactivity. The detailed view will return after any interaction with the oven (open door, touch screen, or knob movement).

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 Auto Cook 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

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

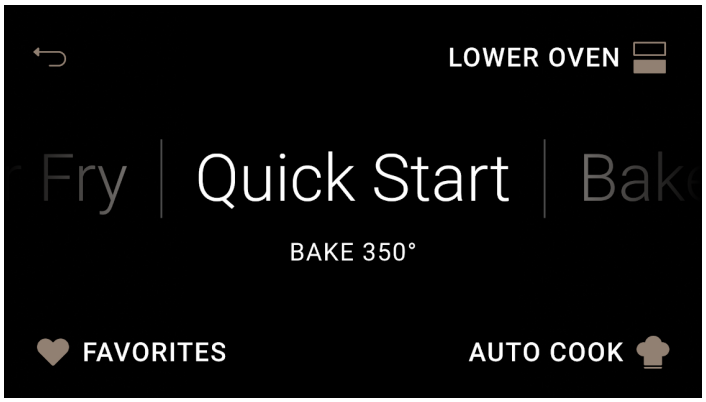
Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

In combination 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.

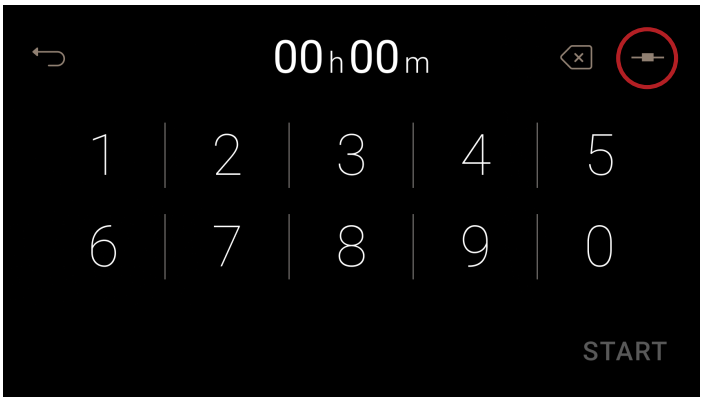


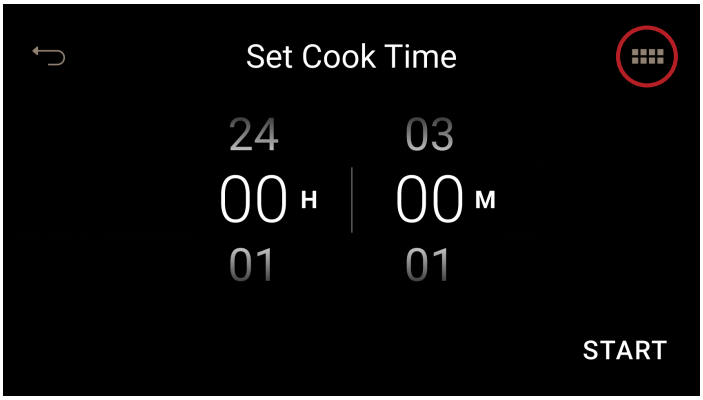
Cook Time Demonstration (Optional)

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.



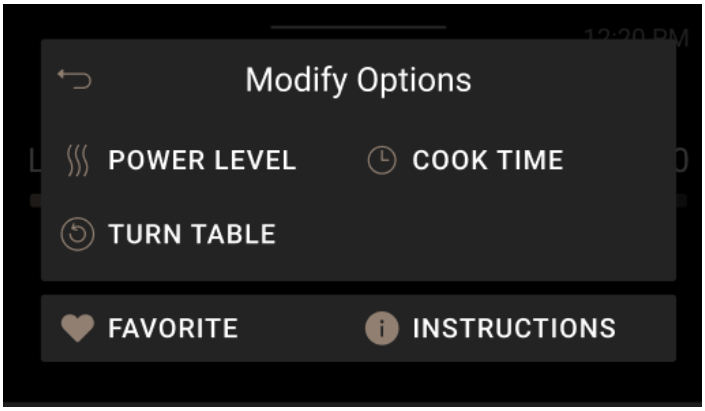


Quick Start

For quick access to cooking at 100% power, open the door and load your food in the microwave. Close the door and either tap the “Quick Start” icon on the screen, or briefly press the right knob to begin a cycle. To extend the cycle, either press the “+30 seconds” icon on the screen repeatedly, or you can press the right knob repeatedly.

Turntable On/Off

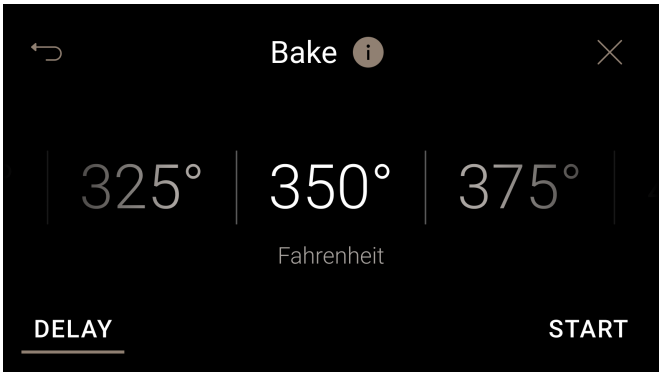
For best microwave performance, it is recommended to always leave the turntable on. If necessary, the turntable can be turned off by pressing TURNTABLE: ON in the bottom left corner (except during an auto function). This is helpful when cooking with a dish that is larger than the turntable.

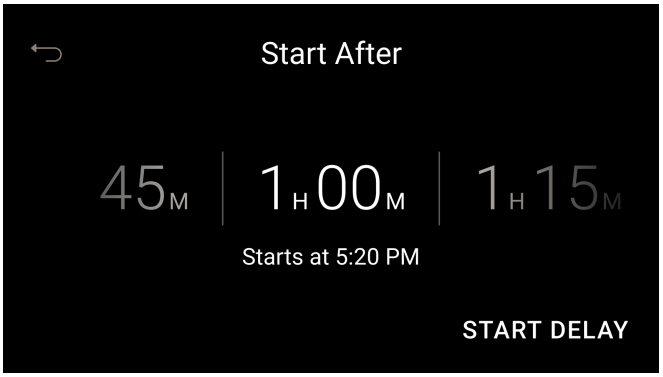


Delay Start Demonstration (Optional)

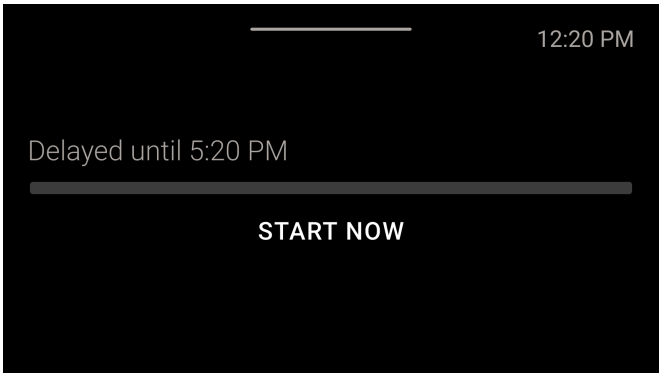
1. To set a delayed start and end time, select the DELAY button when selecting the temperature instead of pressing START. Select the time duration to delay the cycle (ranging from 15 minutes to 12 hours) and click START DELAY.

   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 — Oven (Some Models)

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)

MODE	TEMPERATURE RANGE	DEFAULT TEMPERATURE
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)
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)

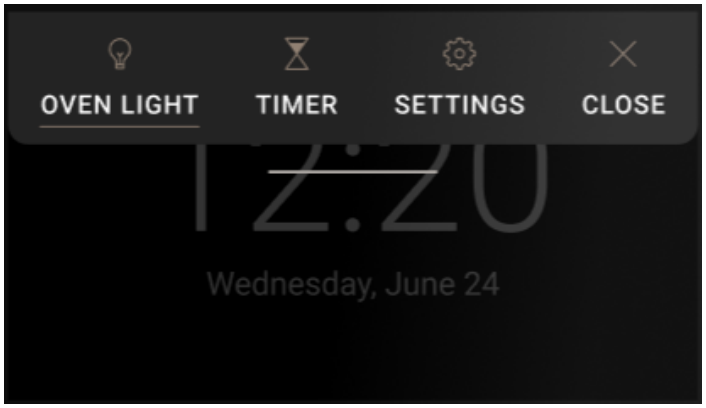
Cooking Modes — Microwaves

MODE	RECOMMENDED ACCESSORY	TEMPERATURE RANGE
MW Cook		
Broil		
Boil and Simmer	Steamer	
Convect Roast		175-450°F (80-230°C)
Convect Bake		175-450°F (80-230°C)
Defrost		
Keep Warm		
Melt		
Popcorn		
Steam Cook	Steamer	
Soften		
Reheat		

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

MODE	AVAILABLE SELECTIONS
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
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.

Sleep Mode (Some Models)

Built-In Microwave models have a sleep mode in which after 5 minutes, the screen will turn off. The microwave is not off during this time. To turn the screen back on, touch the display (or open and close the door) and wait a few seconds for it to light back up. Once the screen has lit back up the appliance will be fully operational.

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
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 Idle 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 (Combination Models Only)

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 (combination models)
- 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.

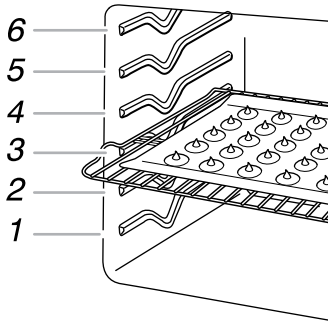
Position Racks and Bakeware

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

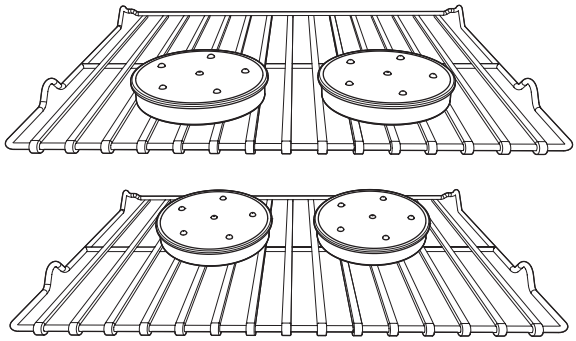
FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food cakes, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat, poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking

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

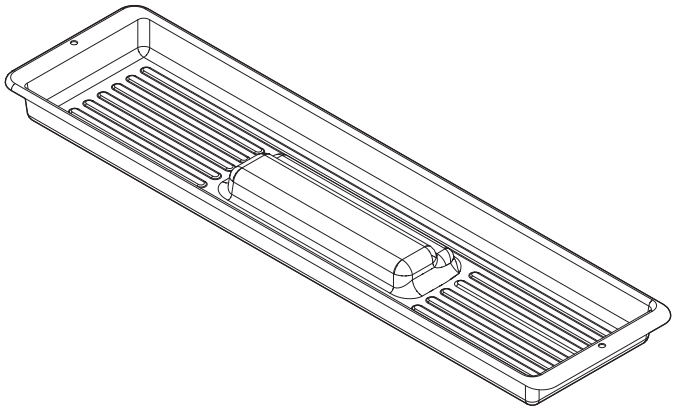
For best results when baking cookies on 2 racks, use the Convect Bake function and place racks in positions 2 and 5.

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

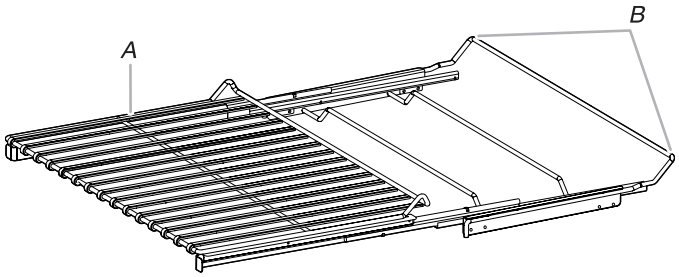
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For best results, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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

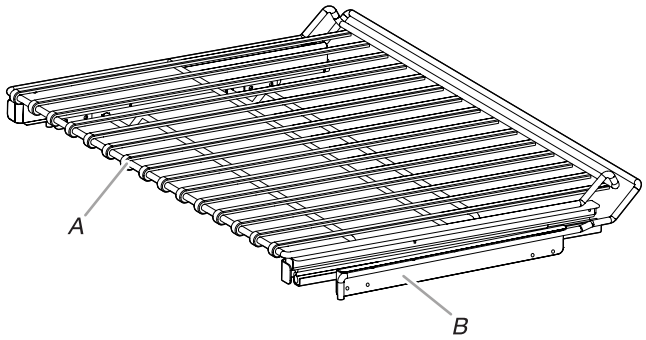
The roll-out extension rack allows easy access to position food in the oven, and remove food from the oven. It can be used in rack positions 1 through 6.

Open Position



A. Roll-out extension rack
B. Sliding shelf

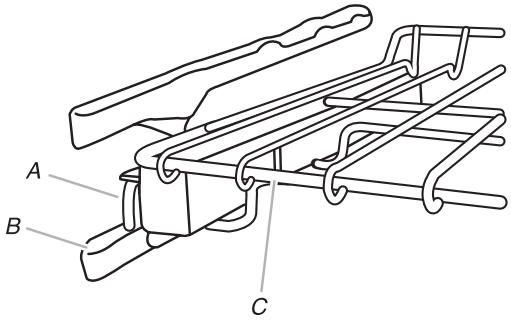
Closed Position



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.

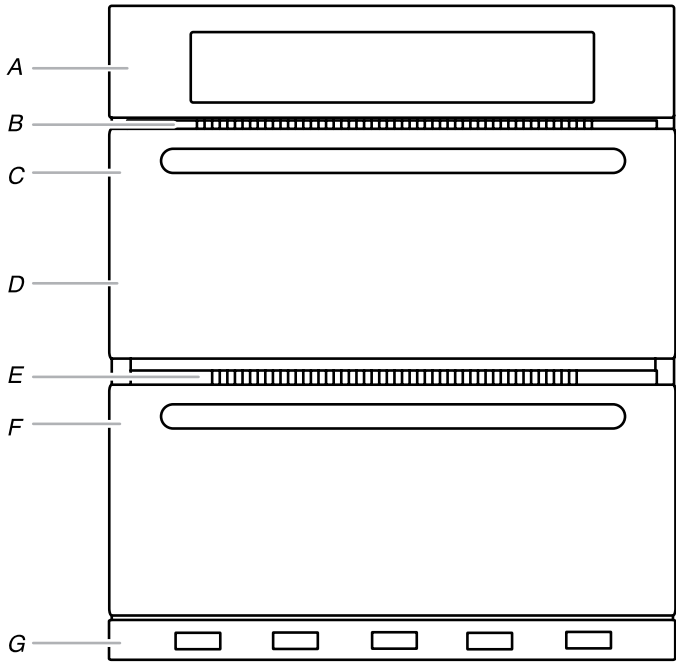
To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.
Do not clean the roll-out extension rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.
See the "General Cleaning" section from Owner's Manual for more information.

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 (Combination Models)

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 Auto Cook modes.

Some food types within the Auto Cook 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: Auto Cook 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 Auto Cook.
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.

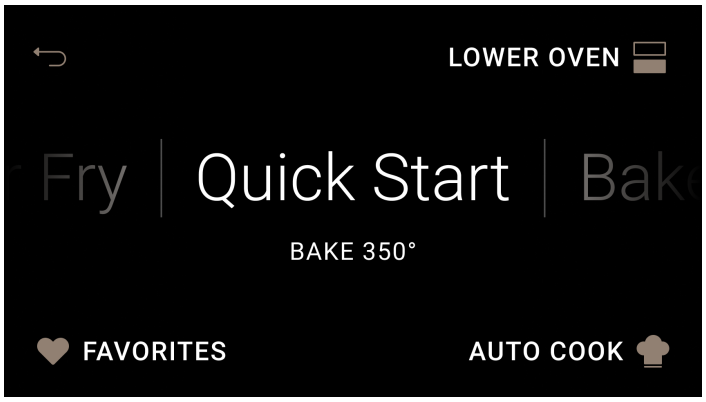
- Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.
- If the oven is already preheated due to previous use, cook times may decrease for Air Fry.
- For best results, only use one rack for air frying.
- For frozen, bone-in, or dense foods with cook 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.

Auto Cook Modes (Combination Models Only)



The Auto Cook 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 AUTO COOK.
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

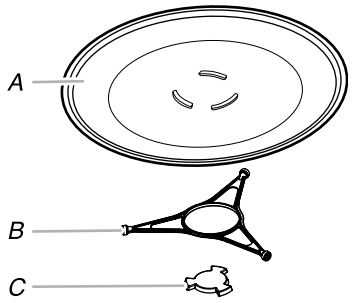
6. Select the desired Cook Time (one may be recommended based on the food type) and touch NEXT.
7. Read and follow the Cooking Tips to ensure optimum oven performance and touch START. At any time, touch CANCEL for the selected oven to cancel the current cycle and return to the main menu.

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.

AUTO COOK 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
Poultry	Probe	Bone-In Chicken
		Chicken Pieces
		Chicken Whole
		Turkey Breast
		Turkey Whole
Seafood	Probe	Fish Fillet
		Salmon
		Swordfish
		Tuna Steak
		Rare
		Medium
		Well

Turntable



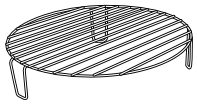
A. Turntable
B. Support and rollers
C. Hub

The turntable rotates in both directions to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without having the turntable in place.

The raised, curved lines in the center of the turntable bottom fit between the 3 spokes of the hub. The hub turns the turntable during microwave oven use. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

NOTE: The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

Convection Grid

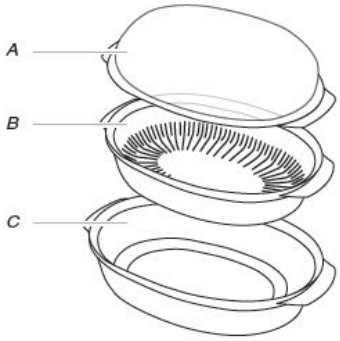


The convection grid provides optimal heat circulation for convection cooking. It is recommended for convection cooking and for grilling thick pieces of meat such as bone-in chicken.

- The grid will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the grid to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not store the grid in the oven.
- Two-level cooking is not recommended.
- For best results, do not place popcorn bags on the grid.
- The grid is designed specifically for this oven. For best cooking results, do not attempt to use any other grid in this oven.

Steamer

Use the Steamer with the Steam Cook and Boil and Simmer features to steam foods.



A. Lid
B. Insert
C. Base

- The steamer will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- The steamer is designed to be used only in the microwave oven. To avoid damaging the steamer vessel, do not use in a convectional- or combination-type oven, with any other convection or crisp function, or on electric or gas burners.
- Do not use plastic wrap or aluminum foil when covering the food.
- Always place the steamer vessel on the glass turntable. Check that the turntable turns freely before starting the microwave oven.
- Do not remove lid while the steamer vessel is inside the microwave oven as the rush of steam will disrupt the sensor settings.
- To avoid scratching, use plastic utensils.
- Do not overfill with water.

Lid: Always use the lid when steaming. Place directly over the insert and base or just the base.

Insert: Use when steam cooking to keep foods such as fish and vegetables out of the water. Place insert with food directly over the base. Do not use when simmering.

Base: For steam cooking, place water in base. For simmering foods such as rice, potatoes, pasta, and vegetables, place food and water/liquid in base. The steamer base has been designed also to be used in combination with the special steam clean function.

To order replacements, refer to the Quick Start Guide for contact information.

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition, and density of the food affect cooking results.

Amount of Food

The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines (Microwave)

Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time, and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning

Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging

If heating irregularly shaped or different sized foods, arrange the thinner parts and smaller sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding
Use small, flat pieces of aluminum foil to cover the thin pieces of irregularly shaped foods, bones, and foods such as chicken wings, leg tips, and fish tail. See “Aluminum Foil and Metal” first.

Standing Time
Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Turntable On/Off
For best performance, the turntable should be on during microwave cooking.

If using oversized cookware that does not turn freely on the turntable, turn the turntable off. See the “Turntable” section for additional information.

When microwave cooking with the turntable off, food should be turned halfway through the cooking process.

Cookware and Dinnerware
Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, and then test before using.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Aluminum Foil, Metal	See “Aluminum Foil and Metal” section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer’s recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer’s recommendations.
Melamine	Follow manufacturer’s recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use non-recycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery, Clay	Follow manufacturer’s recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer’s recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Styrofoam®†	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:
1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Aluminum Foil and Metal
Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

OK for Use
Grids and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use
Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples, and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

Microwave Cooking Power
Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name or number. For example, 70%=7=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

Microwave Cooking Power Chart

PERCENT/ NAME	NUMBER	USE
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.

†®STYROFOAM is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

PERCENT/ NAME	NUMBER	USE
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	30	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

Auto Cook Modes

The Auto Cook modes are full of information to assist in baking and cooking a wide variety of foods. As you program these modes, you will make selections such as type of meat, vegetable, preferred doneness level, and browning level, 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.

AUTO COOK MODES (Microwave)

Food Category	Mode	Range
Poultry	Frozen Chicken Nuggets	6–24 pieces
	Chicken Breasts	0.2-2.0 lb (135–900 g)
	Bone-In Chicken	0.6-2.0 lb (270–900 g)
	Frozen Chicken Wings	0.5-1.5 lb (339–678 g)
Meat	Bacon	2–4 slices
	Frozen Sausage	2–10 pieces
Seafoods	Steamed Fish Fillets	Sensor Cook (0.5–1.5 lbs)
	Frozen Fish Sticks	4-16 pieces
Vegetables and Grains	Steamed Frozen Vegetables	Sensor Cook (2–6 cups)
	Steamed Vegetables	Sensor Cook (2–6 cups)
	Steamed Root Vegetables	Sensor Cook (2–6 cups)
	Baked Potatoes	1-8 potatoes
	Frozen French Fries	0.19-0.57 lb (85-340 g)
	Baked Sweet Potatoes	1-6 potatoes
Baked Goods	Frozen Pan Pizza	0.64-1.88 lb (290-850 g)
	Frozen Thin Crust Pizza	0.46-1.12 lb (200-510 g)
	Biscuits	1 pan
	Cinnamon Rolls	1 pan
Casseroles	Frozen Lasagna	9.98-59.88 oz (283-1698 g)
Reheat	Reheat Beverage	1–2 cups
	Reheat Pizza	1–3 slices

ADDITIONAL MICROWAVE CYCLES

Steam Cook

- Steam Cook is a sensor cooking function that uses microwaves to steam food.
- Use a microwave safe steamer.
- Use Steam Cook for foods such as vegetables, fish, and potatoes.
- If the microwave oven door is opened during cycle running, the microwave oven will turn off and any additional operations will be canceled.

To Use Steam Cook Mode:

NOTE: For combination units, select the Upper Cavity to access the microwave menu.

1. Select STEAM COOK mode.
2. Select a cooking time.
3. Press START. The Sensor will automatically manage the first part of cycle before cooking time start than the display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
4. Press CANCEL/UPPER CANCEL or open the door to clear the display.

NOTE: The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

Melt

- The melt function may be used to melt your food.
- Use a microwave safe container.
- Do not cover.

To Use Melt Mode:

NOTE: For combination units, select the Upper Cavity to access the microwave menu.

1. Select MELT mode.
2. Select a cooking time.
3. Press START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
4. Press CANCEL/UPPER CANCEL or open the door to clear the display.

NOTE: The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

Reheat

- The Reheat function may be used to reheat your refrigerated food.
- Use a microwave safe container remove any material not safe for microwaves from the food packaging.

To Use Reheat Mode:

For combination units, select the Upper Cavity to access the microwave menu.

1. Select REHEAT mode.
2. Select a reheating time.

NOTE: The default power setting is 100%.

3. (Optional) To adjust the power level, press “Power Level 100%” and scroll to select the desired power level. The range is between 10% and 100%.
4. Press START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
5. Press CANCEL/UPPER CANCEL or open the door to clear the display.

NOTE: The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

Soften

- The Soften function may be used to soften your food.
- Use a microwave safe container.
- Do not cover.

To Use Soften Mode:

NOTE: For combination units, select the Upper Cavity to access the microwave menu.

1. Select SOFTEN mode.
2. Select a cooking time.
3. Press START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
4. Press CANCEL/UPPER CANCEL or open the door to clear the display.

NOTE: The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

Boil and Simmer

- Boil and Simmer is a sensor function, and uses only microwaves to simmer your food.
- Use a microwave-safe dish with a loose-fitting lid.
- Use the Boil and Simmer function for foods such as pasta, rice, cereals and other liquid foods.
- If the microwave oven door is opened during cycle running, the microwave oven will turn off and any additional operations will be canceled.

To Use Boil and Simmer Mode:

NOTE: For combination units, select the Upper Cavity to access the microwave menu.

1. Select BOIL AND SIMMER mode.
2. Select a cooking time.

NOTE: In the Boil and Simmer mode, the microwave controls power. After water is brought to a boil, the food will simmer for the length of the Cook Time.

3. Press START. The Sensor will automatically manage the first part of cycle before cooking time start than the display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
4. Press CANCEL/UPPER CANCEL or open the door to clear the display.

NOTE: The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

Keep Warm

To Use Keep Warm Mode:

NOTE: For combination units, select the Upper Cavity to access the microwave menu.

1. Select KEEP WARM mode.
2. Select a cooking time.
3. Press START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
4. Press CANCEL/UPPER CANCEL or open the door to clear the display.

NOTE: The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (Some Models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh®†Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):
  Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

METALLIC PAINT (Some Models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad.
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

†affresh® is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.

OVEN CAVITY OVEN DOOR INTERIOR

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned after the oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain, and staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:

  See the “Self-Cleaning Cycle” section first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- For optimal door cleaning results, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

Self Cleaning Cycle (Combination Models Only)

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from the oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See the “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See the “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the $1^1/_2$" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during high-temp self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This is normal and will not affect cooking performance.

IMPORTANT:

- Oven temperature must be below 500°F (260°C) to program a clean cycle.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

NOTE: 24 hours must pass before the next Self-Clean can begin.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle.

NOTE: The oven has a two-speed cooling fan motor. During the Self-Cleaning cycle, the fan(s) will operate at its highest speed to increase airflow to better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase in noise may be noticeable during and after the Self-Cleaning cycle until the oven cools.

Before Self-Cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin. When the oven is locked, the doors of the oven cannot be opened. To avoid damage to the doors, do not force the doors open when the oven is locked.

To Self-Clean:

1. Close door, and select the gear icon (Settings).
2. Select MORE MODES, then select SELF CLEAN.
3. Select duration or level of cleaning. This will impact the duration which can range from 3 to 4 hours plus a cool down period.
4. Follow the prompts on the oven display to prepare the oven, including the removal of racks, accessories, meat probe, etc. Press NEXT.
5. Clean keypad will light up and you will be prompted to select it.
6. If prompted, open and close the door and press START. Then, select START or DELAY for a delayed Self-Cleaning cycle. See the “Delay Start Self-Clean” section. The oven doors will automatically lock.

   NOTE: It may take a couple moments for the oven door to automatically lock after starting the Self-Clean Cycle. The doors will automatically unlock once the Self-Cleaning cycle is complete and the oven is cool.
7. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

Delay Start Self-Clean:

Depending on your model, your oven may be able to Delay Start the Self-Cleaning cycle. You may be able to use one of the methods listed below.

1. Follow steps 1-7 in the “To Self-Clean” section.
2. Select DELAY.
3. Select the start time of when the Self-Cleaning cycle should begin by scrolling from left to right.
4. Select START DELAY.

   The oven doors will automatically lock after the Delay Start countdown. When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Stop Self-Cleaning Anytime:

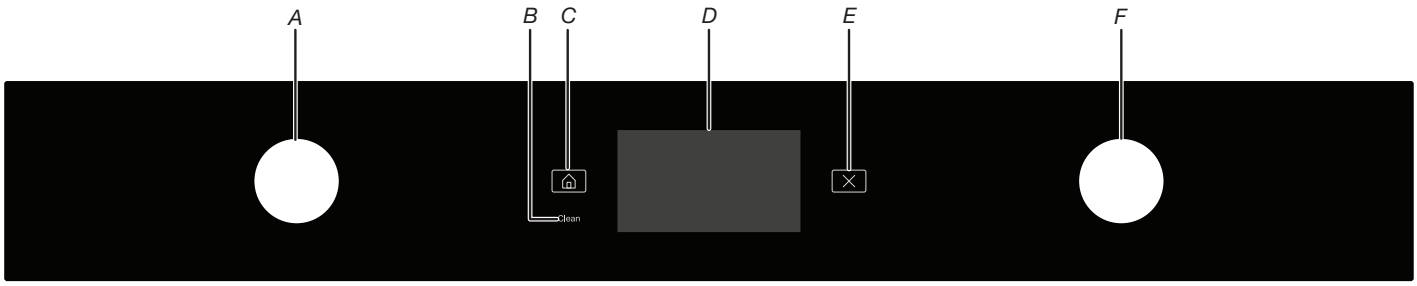
Press the CANCEL, UPPER CANCEL, OR LOWER CANCEL keypad to stop the Self-Cleaning cycle. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

Guide des commandes du combiné four et four à micro-ondes à convection 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 » (Paramètres).
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.

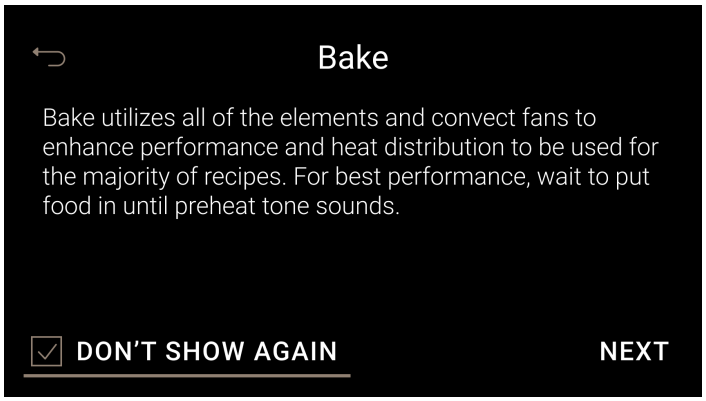
Lorsque le four est en cours d'utilisation, l'écran passe à un affichage simplifié après environ 3 minutes d'inactivité. L'affichage détaillé réapparaît après toute interaction avec le four (ouverture de la porte et utilisation de l'écran tactile ou d'un bouton).

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 cuisson Auto (sur 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

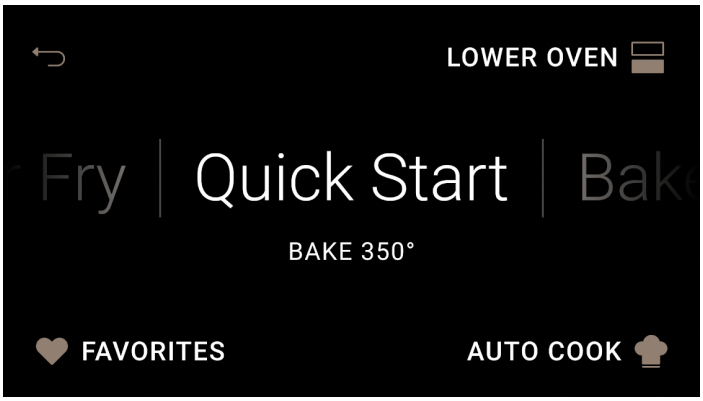
Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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

Sur les modèles combinés, 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 » (Mise en marche rapide) à 350 °F, maintenir enfoncé le bouton de droite ou ouvrir et fermer la porte du four, puis appuyer sur le bouton de mise en marche rapide lorsqu'il apparaît à l'écran.

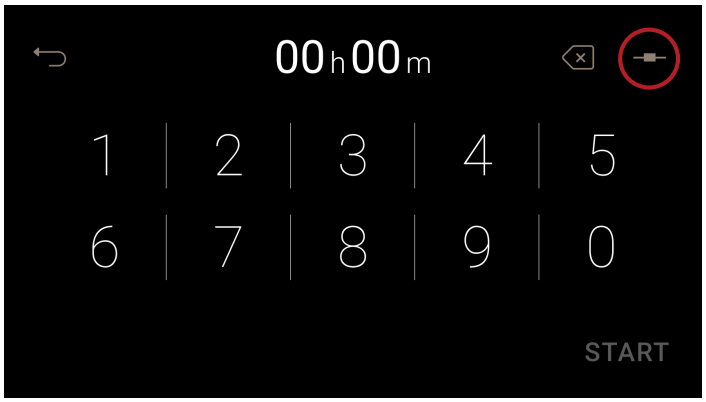


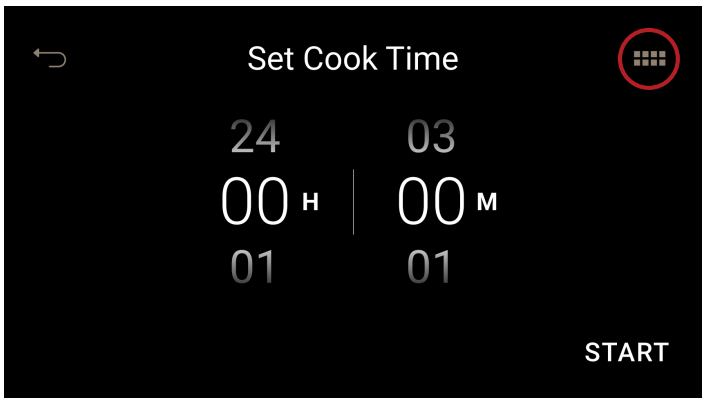
Démonstration de la durée de cuisson (facultative)

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).



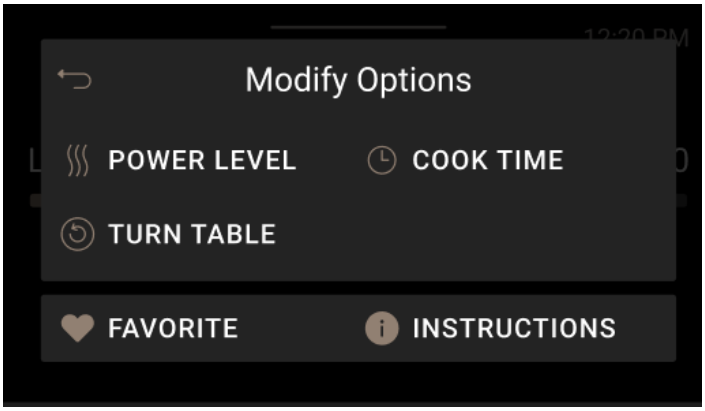


Quick Start (Mise en marche rapide)

Pour un accès rapide à la cuisson à 100 % de puissance, ouvrir la porte et placer les aliments dans le four à micro-ondes. Fermer la porte et appuyer sur l'icône de mise en marche rapide à l'écran, ou appuyer brièvement sur le bouton droit pour commencer un programme. Pour prolonger le programme, appuyer sur l'icône « +30 secondes » à l'écran à plusieurs reprises, ou appuyer sur le bouton droit à plusieurs reprises.

Mise en marche/arrêt du plateau rotatif

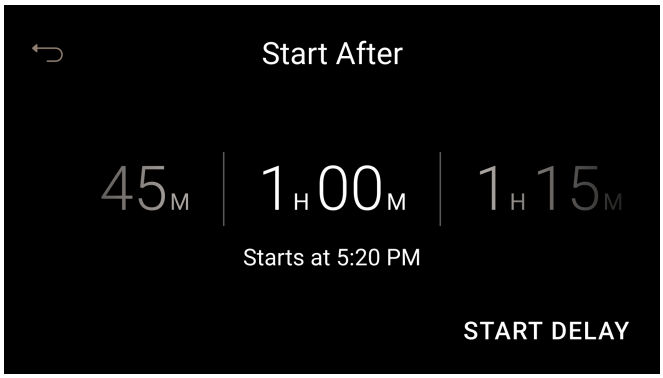
Pour obtenir une bonne performance, il est recommandé de toujours laisser le plateau rotatif du four à micro-ondes activé. Au besoin, le plateau rotatif peut être désactivé en appuyant sur le bouton TURNTABLE (PLATEAU ROTATIF) : ON (ACTIVÉ) dans le coin inférieur gauche (sauf pendant l'utilisation d'une fonction automatique). Désactiver le plateau peut être pratique lorsqu'on utilise un plat plus large que le plateau.



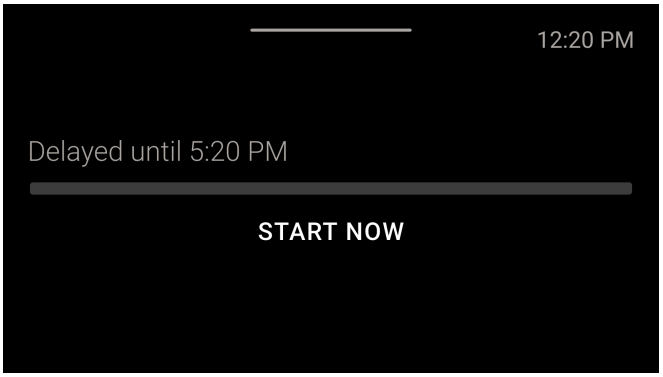
Démonstration de la mise en marche différée (facultative)

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 (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE) peut aussi être sélectionné après la saisie de la durée de cuisson.

Modes de cuisson — Four (sur certains modèles)

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)

MODE	PLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT
Keep Warm (Maintien au chaud)	150 °F à 200 °F (66 °C à 93 °C)	170 °F (77 °C)
Proof (Levée)	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)
Pizza surgelée	450 °F à 550 °F (232 °C à 288 °C)	550 °F (288 °C)
Pizza fraîche	450 °F à 550 °F (232 °C à 288 °C)	550 °F (288 °C)

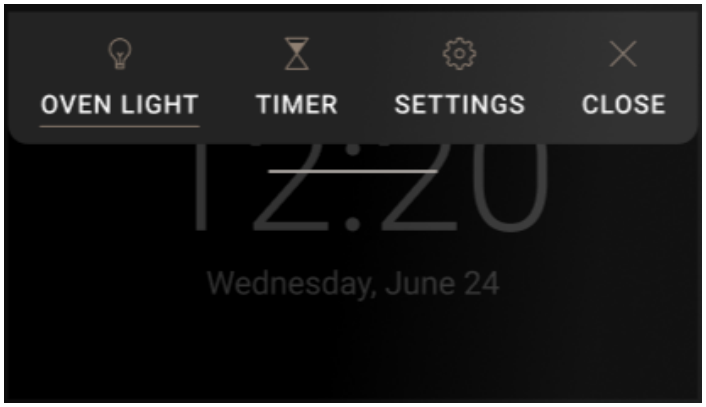
Modes de cuisson — Four à micro-ondes

MODE	ACCESSOIRE RECOMMANDÉ	PLAGE DE TEMPÉRATURE
MW Cook (Cuisson au four à micro-ondes)		
Broil (Cuisson au gril)		
Boil and Simmer (Faire bouillir et mijoter)	Cuiseur-vapeur	
Convect Roast (Rôtissage par convection)		175 °F à 450 °F 80 °C à 230 °C
Convect Bake (Cuisson au four par convection)		175 °F à 450 °F 80 °C à 230 °C
Defrost (Décongélation)		
Keep Warm (Maintien au chaud)		
Melt (Faire fondre)		
Popcorn (Maïs à éclater)		
Steam Cook (Cuisson à la vapeur)	Cuiseur-vapeur	
Soften (Faire ramollir)		
Reheat (Réchauffage)		

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
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.

Mode Sleep (Veille) (certains modèles)

Les modèles avec micro-ondes intégrés possèdent un mode veille dans lequel, après 5 minutes, l'écran s'éteint. Le micro-ondes n'est pas éteint pendant cette période. Pour réactiver l'écran, toucher l'écran (ou ouvrir et fermer la porte) et attendre quelques secondes pour qu'il se rallume. Une fois que l'écran s'est rallumé, l'appareil est entièrement opérationnel.

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 inactif 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 Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) (modèles combinés seulement)

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 Sabbath Bake (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, Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) peut être utilisée sur l'un des fours ou les deux. Si les deux fours fonctionnent, CANCEL (ANNULATION) désactive Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) pour les deux fours. Si Sabbath Bake (Cuisson au four 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
- Verrouillage des commandes
- État de la sonde de cuisson (modèles combinés)
- État de la 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.

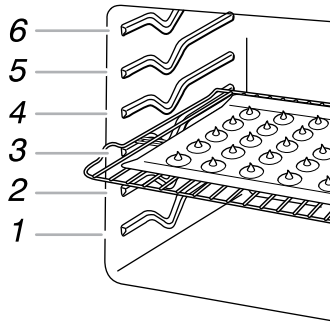
Position des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

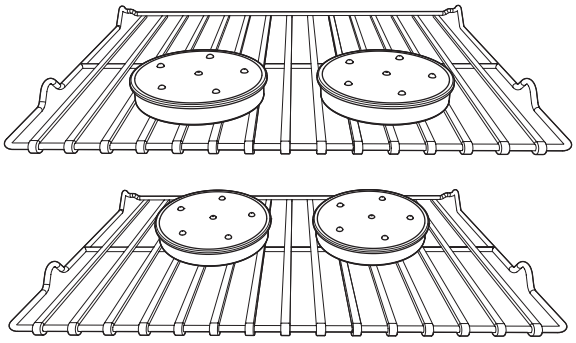
ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges, gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande, volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3 pour une cuisson au four sur une seule grille; 2 et 5 pour une cuisson au four sur plusieurs grilles

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

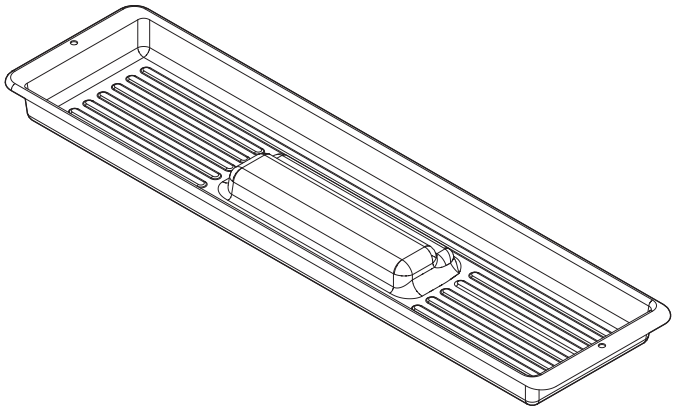
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction de cuisson au four par convection et les grilles aux positions 2 et 5.

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

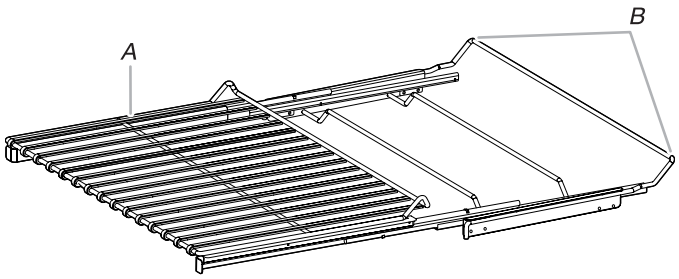
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour de meilleurs résultats, laisser un espace de 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

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

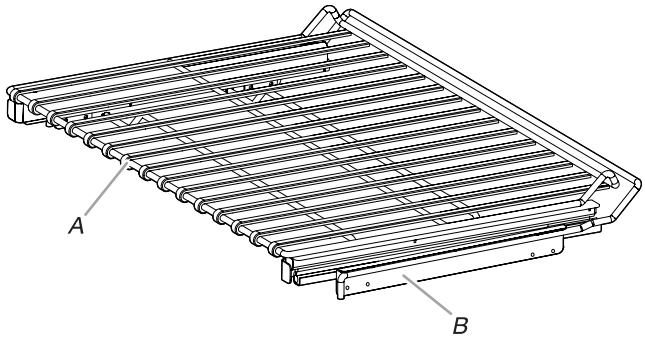
La grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Elle peut être utilisée sur les positions de grille 1 à 6.

Position déployée



A. Grille coulissante déployante
B. Grille coulissante

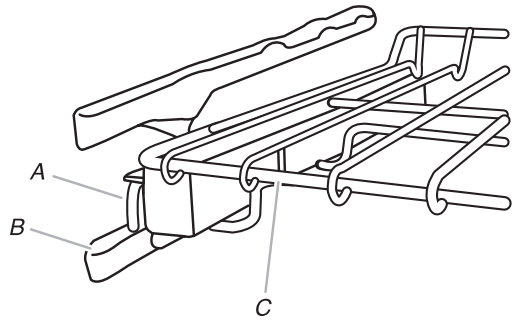
Position fermée



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.

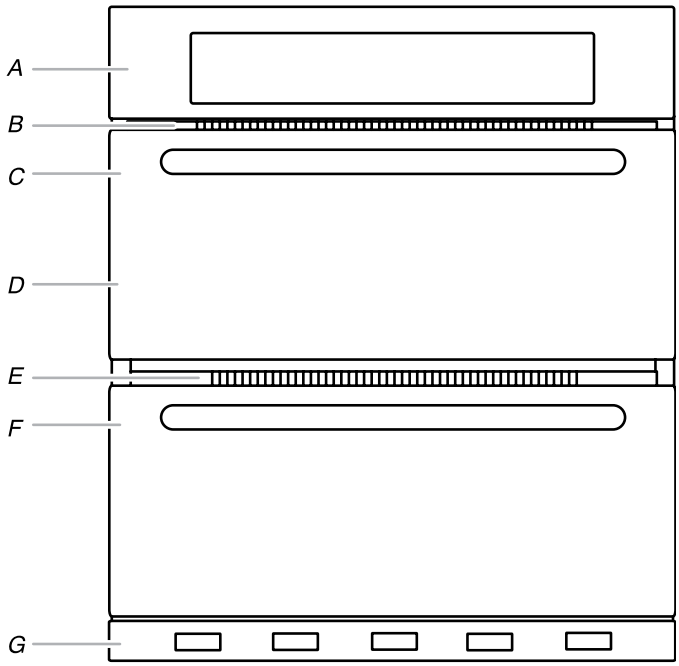
Ustensiles de cuisson au four

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.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
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 (modèles combinés)

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 cuisson automatiques.

Certains types d'aliments dans les modes de cuisson automatiques 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 Auto Cook (Cuisson automatique) :

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 Auto Cook (Cuisson automatique).
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.

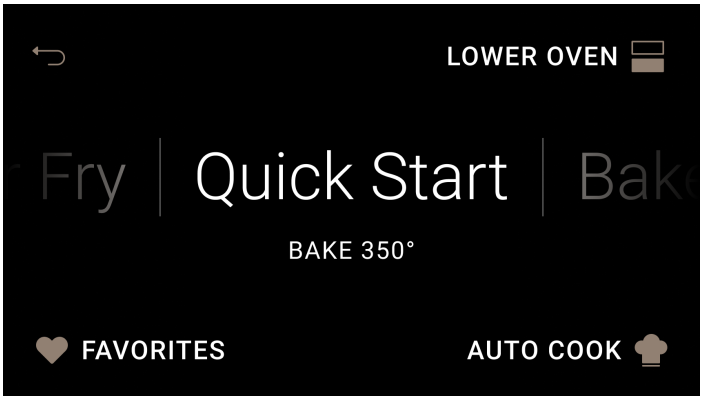
- Consulter les instructions sur l'emballage des aliments pour connaître la durée et la température de cuisson par friture à l'air dans un four conventionnel.
- Si le four est déjà chaud parce qu'il a déjà été utilisé, la durée de cuisson par friture à l'air pourrait être réduite.
- Pour obtenir les 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 de cuisson automatique (modèles combinés seulement)



Les modes Auto Cook (cuisson automatique) 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 AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE).
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.

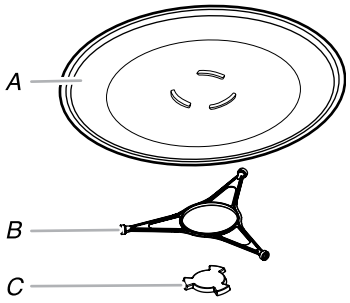
REMARQUE : Selon le type d'aliment sélectionné et l'état de la sonde, une tonalité peut retentir et le four peut suggérer d'ajouter ou de retirer la sonde.

MODES AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)

Catégories d'aliment	Méthode de cuisson	Type d'aliment
Pizza	Minuté	Pizza surgelée
		Pizza fraîche
Légumes et grains	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	Biscuits
		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

Catégories d'aliment	Méthode de cuisson	Type d'aliment
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

Plateau rotatif



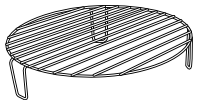
A. Plateau rotatif
B. Support et roulettes
C. Moyeu

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé.

Insérer les protubérances arrondies au centre du dessous du plateau rotatif entre les trois rayons de l'axe. L'axe fait tourner le plateau rotatif pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Les roulettes sur le support devraient se loger à l'intérieur du pourtour cranté du dessous du plateau rotatif.

REMARQUE : Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

Grille de convection

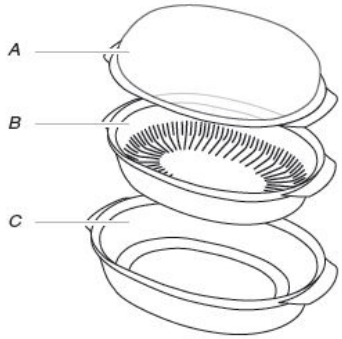


La grille à convection apporte une circulation optimale de la chaleur pour la cuisson par convection. Son utilisation est recommandée pour la cuisson par convection et pour griller des morceaux de viande épais tels que du poulet avec os.

- La grille deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la grille en contact avec les parois internes, la paroi supérieure ou la paroi inférieure.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la paroi supérieure ou la paroi inférieure du four.
- La cuisson sur deux niveaux n'est pas recommandée.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas placer de sacs de maïs à éclater sur la grille.
- La grille est conçue spécialement pour ce four. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser d'autre grille avec ce four.

Cuiseur-vapeur

Utiliser le cuiseur-vapeur avec les fonctions Steam Cook (Cuisson à la vapeur)et Boil and simmer (Faire bouillir et mijoter) pour cuire des aliments à la vapeur.



A. Couvercle
B. Insertion
C. Socle

- Le cuiseur-vapeur deviendra chaud. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Le cuiseur-vapeur est conçu pour être utilisé seulement dans un four à micro-ondes. Pour éviter tout dommage au cuiseur-vapeur, ne pas l'utiliser dans un four conventionnel ou un four de type combiné, avec la fonction de convection, pour rendre croustillant ou sur des éléments électriques ou brûleurs à gaz.
- Ne pas utiliser un film de plastique ou de papier d'aluminium pour couvrir les aliments.
- Toujours placer le cuiseur-vapeur sur le plateau rotatif en verre. Vérifier que le plateau rotatif tourne librement avant de mettre en marche le four à micro-ondes.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le cuiseur-vapeur se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes, le flux de vapeur annulerait les réglages de détection.
- Utiliser des ustensiles de plastique pour éviter les égratignures.
- Ne pas trop remplir d'eau.

Couvercle : Toujours utiliser le couvercle lorsqu'on cuit à la vapeur. Le placer directement sur l'insertion et la base ou simplement sur la base.

Insertion : Utiliser lorsqu'on cuit à la vapeur pour conserver les aliments tels que le poisson et les légumes hors de l'eau. Placer l'insertion avec les aliments directement sur la base. Ne pas utiliser lors de la cuisson par mijotage.

Base : Pour la cuisson à la vapeur, placer l'eau dans la base. Pour les aliments à mijoter, tels que le riz, les pommes de terre, les pâtes et les légumes, placer les aliments et l'eau/le liquide dans la base. La base du cuiseur-vapeur a été conçue pour aussi pouvoir être utilisée en combinaison avec la fonction spéciale de nettoyage à la vapeur.

Pour commander un remplacement, consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au four à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de mise en marche, la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés à la fois a une incidence sur la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et rallonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme

Des aliments de petite taille cuiront plus vite que de gros morceaux, et des aliments uniformes cuiront de façon plus également que des aliments de forme irrégulière.

Température à la mise en marche

Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments surgelés.

Composition et densité

Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, comme la viande et les pommes de terre, demandent une durée de cuisson plus longue que les aliments de même taille, mais plus légers et poreux, comme les gâteaux.

Guide de cuisson (micro-ondes)

Recouvrement

Recouvrir les aliments aide à retenir l'humidité, réduire la durée de cuisson et limiter les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, un essuie-tout ou des emballages en plastique approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. L'emballage en plastique doit être replié à un coin pour laisser échapper la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière uniforme pour éviter la cuisson excessive du bord des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition

S'il s'agit d'aliments de formes irrégulières ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer en forme de cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Perforation

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, comme les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hot dogs et saucisses. Percer plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments, comme les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord « Papier d'aluminium et métal ».

Temps de repos

Les aliments continuent à cuire par conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme du micro-ondes est terminé. La durée du repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Mise en marche/arrêt du plateau rotatif

Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche pendant la cuisson au four à micro-ondes.

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Voir la section « Plateau rotatif » pour plus de renseignements.

Lors de la cuisson aux micro-ondes avec le plateau rotatif arrêté, la nourriture doit être retournée à la moitié de la durée de cuisson.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

La vaisselle et les ustensiles de cuisson doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées lors de la manipulation, car les plats peuvent devenir chauds puisqu'ils sont en contact avec des aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, puis faire un test avant utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section « Papier d'aluminium et métal ».
Plat brunisseur	La partie inférieure doit se trouver au moins à 3/16 po (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, terre cuite	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Poterie d'argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Styrofoam®†	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour vérifier si la vaisselle ou l'ustensile de cuisson peut être utilisé dans un tiroir à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec une tasse (250 ml) d'eau à côté de l'article.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées pour enlever un contenant du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas correctement utilisés, des arcs (éclairs bleus) peuvent se produire et causer des dommages au four à micro-ondes.

Peut être utilisé

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), la feuille d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés en respectant les précautions suivantes :

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser un autre objet métallique entrer en contact avec le four à micro-ondes pendant la cuisson.

Ne pas utiliser

Les ustensiles de cuisson en métal, or, argent ou étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium comme les emballages de sandwich, les agrafes et autres objets avec garniture en or, en argent ou avec un enduit métallique.

Puissance de cuisson au four à micro-ondes

De nombreuses recettes de cuisson aux micro-ondes précisent la puissance de cuisson à utiliser en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre. Par exemple,
70 % = 7 = Moyen-élevé.

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson d'aliments spécifiques.

Tableau de puissance de cuisson des micro-ondes

POURCENTAGE/NOM	NUMÉRO	UTILISATION
100 %, Élevée (par défaut)	10	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau, comme les soupes, les boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Réchauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et réchauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyenne à élevée	7	Réchauffage d'une seule portion de nourriture.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles comme les mets à base de fromage et d'œufs, les puddings et les crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.
50 %, Moyenne	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Faire fondre le chocolat. Réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries.
30 %, Moyenne à faible, Defrost (Décongeler)	30	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20 %	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

†® STYROFOAM est une marque de commerce déposée de The Dow Chemical Company.

Modes Auto Cook (Cuisson automatique)

Les modes Auto Cook (cuisson automatique) renferment de multiples renseignements pour vous aider avec la cuisson et la cuisson au four de plusieurs aliments. Lors de la programmation de ces modes, l'utilisateur fera des sélections comme le type de viande, de légume, le niveau de cuisson favori et le niveau de brunissement, 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.

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUE (micro-ondes)

Catégories d'aliment	Mode	électrique
Volaille	Bouchées de poulet congelées	6 à 24 morceaux
	Poitrine de poulet	0,2 à 2,0 lb (135 à 900 g)
	Poulet non désossé	0,6 à 2,0 lb (270 à 900 g)
	Ailes de poulet congelées	0,5 à 1,5 lb (339 à 678 g)
Viande	Bacon	2 à 4 tranches
	Saucisses surgelées	2 à 10 saucisses
Fruits de mer	Filets de poisson à la vapeur	Cuisson par détection (0,5 à 1,5 lb)
	Bâtonnets de poisson surgelés	4 à 16 bâtonnets
Légumes et grains	Légumes surgelés à la vapeur	Cuisson par détection (2 à 6 tasses)
	Légumes cuits à la vapeur	Cuisson par détection (2 à 6 tasses)
	Légumes racines à la vapeur	Cuisson par détection (2 à 6 tasses)
	Pommes de terre au four	1 à 8 pommes de terre
	Frites congelées	0,19 à 0,57 lb (85 à 340 g)
	Patates cuites au four	1 à 6 pommes de terre
Produits de boulangerie	Pan pizza surgelée	0,64 à 1,88 lb (290 à 850 g)
	Pizza surgelée (pâte mince)	0,46 à 1,12 lb (200 à 510 g)
	Biscuits	1 moule
	Brioches à la cannelle	1 moule
Mets en sauce	Lasagne surgelée	9,98 à 59,88 oz (283 à 1 698 g)
Réchauffage	Réchauffer une boisson	1 à 2 tasses
	Réchauffer une pizza	1 à 3 tranches

PROGRAMMES SUPPLÉMENTAIRES DU FOUR À MICRO-ONDES

Cuisson à la vapeur

- Steam Cook (Cuisson à la vapeur) est une fonction de cuisson par détection qui utilise les micro-ondes pour cuire les aliments à la vapeur.
- Utiliser un panier vapeur pour micro-ondes.
- Utiliser la cuisson à la vapeur pour les aliments comme les légumes, le poisson et les pommes de terre.
- Si la porte du four à micro-ondes est ouverte pendant le fonctionnement d'un programme, le four à micro-ondes s'arrêtera et toutes les autres opérations seront annulées.

Utilisation du mode Steam Cook (Cuisson à la vapeur) :

REMARQUE : Pour les fours combinés, sélectionner la cavité supérieure pour accéder au menu du four à micro-ondes.

1. Sélectionner le mode STEAM COOK (CUISSON À LA VAPEUR).
2. Sélectionner une durée de cuisson.
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Le capteur gère automatiquement la première partie du programme avant le début de la cuisson, puis l'écran affiche un compte à rebours du temps de cuisson. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
4. Appuyer sur CANCEL/UPPER CANCEL (ANNULATION/ ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

REMARQUE : Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

Faire fondre

- La fonction Melt (Faire fondre) peut être utilisée pour faire fondre vos aliments.
- Toujours utiliser un contenant allant aux micro-ondes.
- Ne pas couvrir.

Utilisation du mode Melt (Faire fondre) :

REMARQUE : Pour les fours combinés, sélectionner la cavité supérieure pour accéder au menu du four à micro-ondes.

1. Sélectionner le mode MELT (FAIRE FONDRE).
2. Sélectionner une durée de cuisson.
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

4. Appuyer sur CANCEL/UPPER CANCEL (ANNULATION/ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

REMARQUE : Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

Réchauffage

- La fonction Reheat (Réchauffage) peut être utilisée pour réchauffer des aliments réfrigérés.
- Dans un contenant allant au micro-ondes, retirer tout ce qui ne convient pas aux micro-ondes de l'emballage des aliments.

Utilisation du mode Reheat (Réchauffage) :

Pour les fours combinés, sélectionner la cavité supérieure pour accéder au menu du four à micro-ondes.

1. Sélectionner le mode REHEAT (RÉCHAUFFAGE).
2. Sélectionner une durée de réchauffage.

REMARQUE : La puissance par défaut est de 100 %.

3. (Option) Pour régler le niveau de puissance, appuyer sur « Power Level 100 % » (Puissance 100 %), faire défiler pour sélectionner un nouveau niveau de puissance. La plage réglée est comprise entre 10 % et 100 %.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
5. Appuyer sur CANCEL/UPPER CANCEL (ANNULATION/ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

REMARQUE : Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

Faire ramollir

- La fonction Soften (Faire ramollir) peut être utilisée pour faire ramollir des aliments.
- Toujours utiliser un contenant allant aux micro-ondes.
- Ne pas couvrir.

Utilisation du mode Soften (Faire ramollir) :

REMARQUE : Pour les fours combinés, sélectionner la cavité supérieure pour accéder au menu du four à micro-ondes.

1. Sélectionner le mode SOFTEN (FAIRE RAMOLLIR).
2. Sélectionner une durée de cuisson.
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
4. Appuyer sur CANCEL/UPPER CANCEL (ANNULATION/ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

REMARQUE : Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

Faire bouillir et mijoter

- Boil and Simmer (Faire bouillir et mijoter) est une fonction de détection qui utilise uniquement des micro-ondes pour laisser mijoter les aliments.
- Utiliser le plat allant au four à micro-ondes avec un couvercle non fermé.
- Utiliser le réglage Boil and Simmer (Faire bouillir et mijoter) pour des aliments comme les pâtes, le riz, les céréales et autres aliments liquides.
- Si la porte du four à micro-ondes est ouverte pendant le fonctionnement d'un programme, le four à micro-ondes s'arrêtera et toutes les autres opérations seront annulées.

Utilisation du mode Boil and Simmer (Faire bouillir et mijoter) :

REMARQUE : Pour les fours combinés, sélectionner la cavité supérieure pour accéder au menu du four à micro-ondes.

1. Sélectionnez le mode BOIL AND SIMMER (FAIRE BOUILLIR ET MIJOTER).
2. Sélectionner une durée de cuisson.

REMARQUE : Au mode Boil and Simmer (Faire bouillir et mijoter), le four à micro-ondes contrôle la puissance. Lorsque l'eau bout, les aliments cuiront en bouillant durant toute la cuisson.

3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Le capteur gère automatiquement la première partie du programme avant le début de la cuisson, puis l'écran affiche un compte à rebours du temps de cuisson. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
4. Appuyer sur CANCEL/UPPER CANCEL (ANNULATION/ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

REMARQUE : Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

Keep Warm (Maintien au chaud)

Utilisation du mode de maintien au chaud :

REMARQUE : Pour les fours combinés, sélectionner la cavité supérieure pour accéder au menu du four à micro-ondes.

1. Sélectionner KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD).
2. Sélectionner une durée de cuisson.
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
4. Appuyer sur CANCEL/UPPER CANCEL (ANNULATION/ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

REMARQUE : Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches, ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable — numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.

- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® — numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.

INTÉRIEUR DE LA PORTE DE LA CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées une fois le four refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord la section « Programme d'autonettoyage ». Retirer les grilles pour qu'elles ne décolorent pas et qu'elles ne deviennent pas difficiles à faire glisser. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.

- Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

†affresh®est une marque déposée de Whirlpool, É-U.

Programme Self Cleaning (Autonettoyage) (modèles combinés seulement)

⚠WARNING



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme Self-Cleaning (Autonettoyage). L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme Self-Cleaning (Autonettoyage). L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section « Évents du four ».

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, les grilles et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section « Nettoyage général » pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2 po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser d'eau, de nettoyant, etc., pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci est normal et n'affecte pas la performance de cuisson.

IMPORTANT :

- La température du four doit être inférieure à 500 °F (260 °C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

REMARQUE : Il doit s'écouler un délai de 24 heures avant le début du prochain programme d'autonettoyage.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre à l'aide d'un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

REMARQUE : Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à deux vitesses. Pendant le programme d'autonettoyage, les ventilateurs fonctionneront à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air chaud par les évents du four. Une augmentation du bruit peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'au refroidissement du four.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée, sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas. Lorsque le four est verrouillé, les portes du four ne peuvent être ouvertes. Pour éviter d'endommager les portes, ne pas les forcer ouvertes lorsqu'elles sont verrouillées.

Pour utiliser l'autonettoyage :

1. Fermer la porte et sélectionner l'icône d'engrenage (Réglages).
2. Sélectionner MORE MODES (PLUS DE MODES), puis SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE).
3. Sélectionner la durée ou le niveau de nettoyage. Ceci aura une incidence sur la durée qui peut être de 3 à 4 heures plus une période de refroidissement.
4. Suivre les instructions affichées sur l'écran du four pour préparer le four, notamment pour retirer les grilles, les accessoires, la sonde de cuisson, etc., appuyer sur NEXT (SUIVANT).
5. La touche Clean (Nettoyage) s'allume et vous êtes invité à le sélectionner.
6. Si on vous le demande, ouvrir et fermer la porte, puis appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Sélectionner ensuite START (MISE EN MARCHE) ou DELAY (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE) pour commencer le programme d'autonettoyage à un autre moment. Voir la section « Mise en marche différée du programme d'autonettoyage ». Les portes du four se verrouillent automatiquement.

   REMARQUE : La porte peut ne pas se verrouiller immédiatement après la mise en marche du programme d'autonettoyage. Les portes se déverrouilleront automatiquement une fois le programme d'autonettoyage terminé et le four refroidi.
7. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre à l'aide d'un chiffon humide.

Mise en marche différée de l'autonettoyage :

Selon le modèle, le four peut être en mesure d'effectuer une mise en marche différée du programme d'autonettoyage. L'utilisateur pourrait utiliser une des méthodes énumérées ci-dessous.

1. Suivre les étapes 1 à 7 de la section « Autonettoyage ».
2. Sélectionner DELAY (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE).
3. Sélectionner l'heure de départ du programme d'autonettoyage en naviguant de gauche à droite.
4. Sélectionner START DELAY (DÉMARRER LA MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE).

   Les portes du four vont se verrouiller automatiquement après le début du compte à rebours. Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre à l'aide d'un chiffon humide.

Arrêt du programme d'autonettoyage à tout moment :

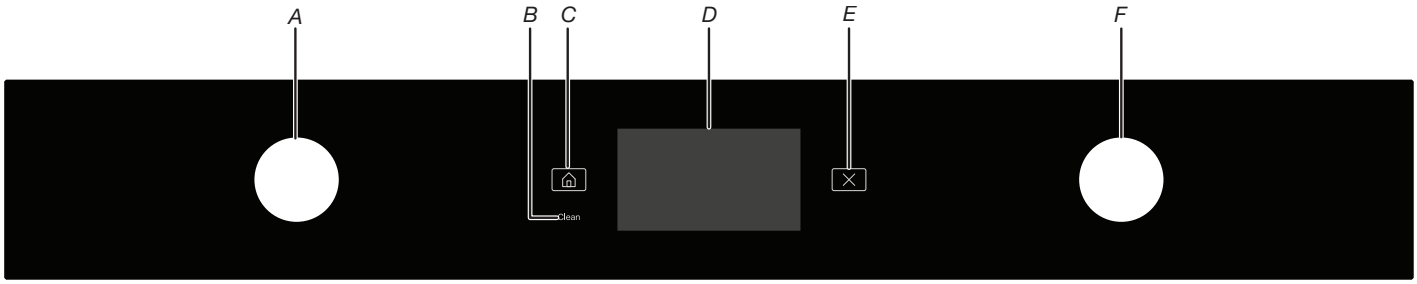
Appuyer sur les touches CANCEL (ANNULATION), UPPER CANCEL (ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) ou LOWER CANCEL (ANNULATION DU FOUR INFÉRIEUR) pour arrêter le programme d'autonettoyage. Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Guía de controles del microondas de convección integrado y horno combinado

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)	**Timer (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**	El botón 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 el botón 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.

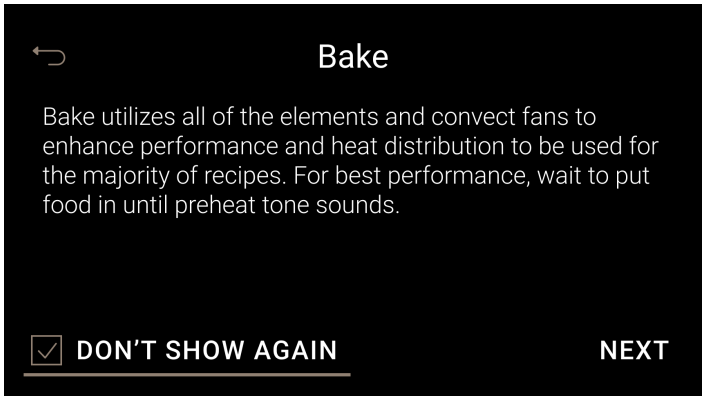
Mientras el horno está en uso, la pantalla cambiará a una vista simplificada después de aproximadamente 3 minutos de inactividad. La vista detallada volverá después de cualquier interacción con el horno (puerta abierta, pantalla táctil o movimiento del mando).

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 los ciclos de cocción automática (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

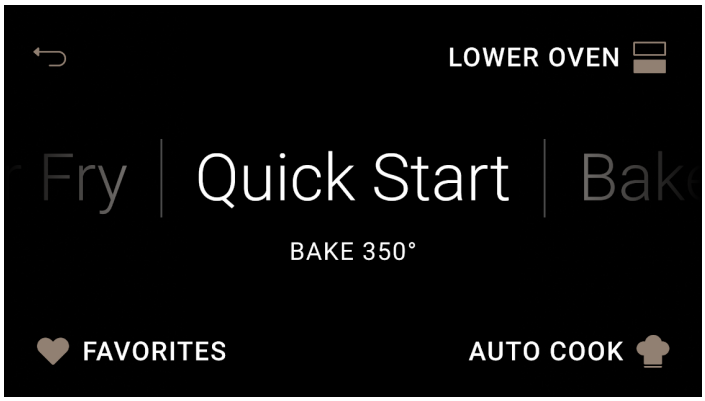
No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

En los modelos de combinación, 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. Para 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.

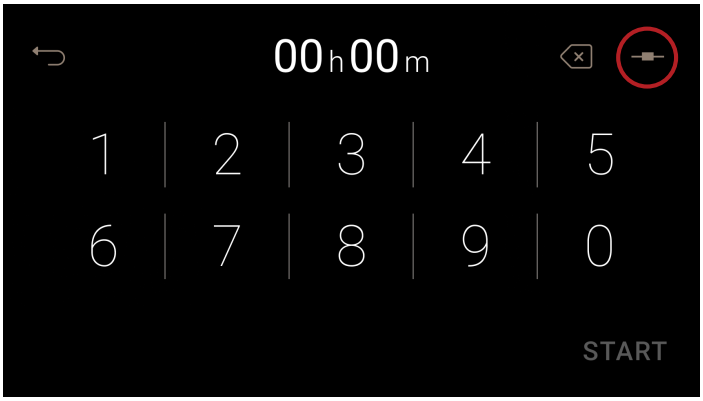


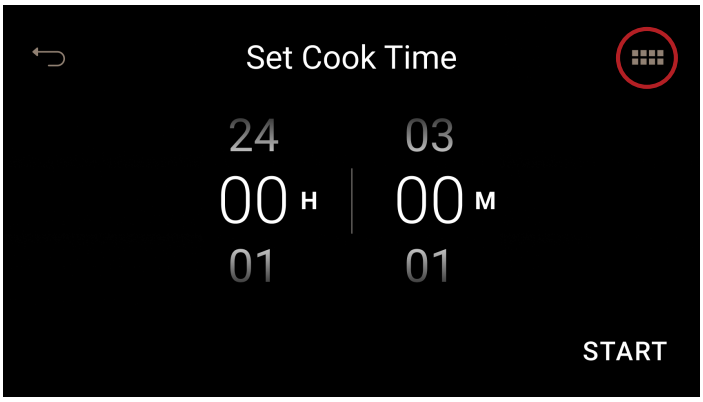
Demostración de tiempo de cocción (opcional)

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).



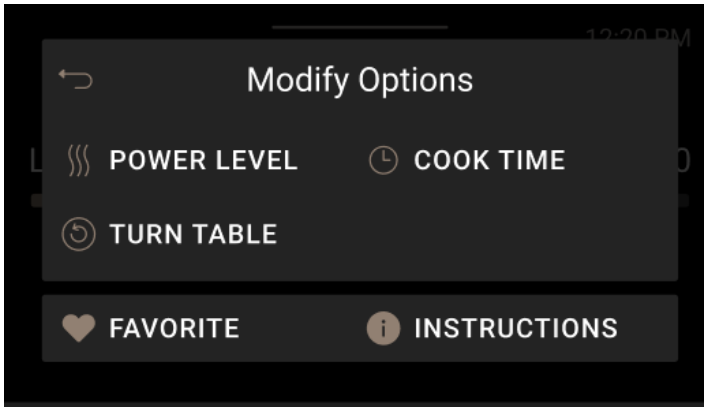


Inicio rápido

Para acceder rápidamente a la cocción al 100 % de potencia, abra la puerta y coloque los alimentos en el microondas. Cierre la puerta y toque el ícono “Quick Start” (Inicio rápido) en la pantalla, o presione brevemente la perilla derecha para iniciar un ciclo. Para extender el ciclo, presione repetidamente el ícono “+30 seconds” (+30 segundos) en la pantalla, o presione repetidamente la perilla derecha.

Encendido/apagado de la bandeja giratoria

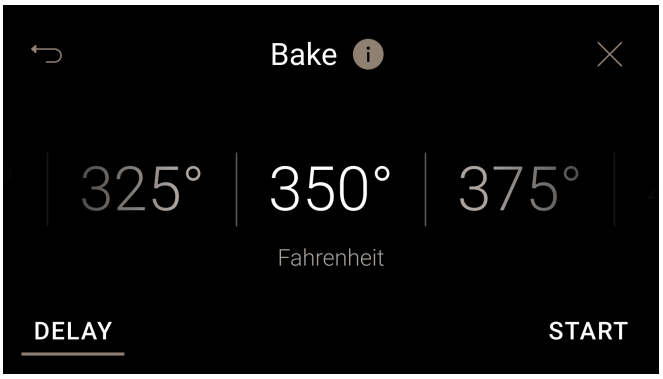
Para un rendimiento óptimo del horno de microondas, se recomienda dejar siempre la bandeja giratoria activada. Si es necesario, la bandeja giratoria puede apagarse presionando TURNTABLE: ON (ENCENDIDO) en la esquina inferior izquierda (excepto durante una función automática). Esto resulta útil cuando se cocina con un recipiente más grande que la bandeja giratoria.

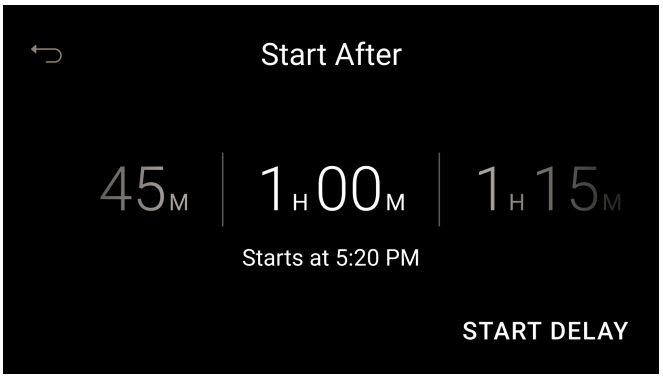


Demostración de inicio diferido (opcional)

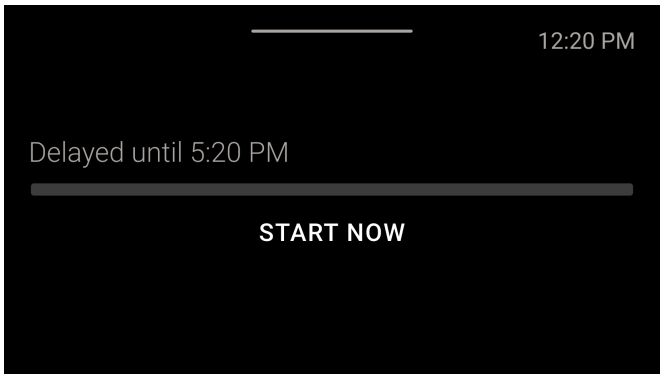
1. Para establecer una hora de inicio y finalización diferida, seleccione el botón DELAY (DIFERIR) al seleccionar la temperatura en lugar de presionar START (INICIO). Seleccione la duración del tiempo para retrasar el ciclo (que varía de 15 minutos a 12 horas) y haga clic en START DELAY (INICIO DIFERIDO).

   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 — Horno (algunos modelos)

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 8 h)	210 °F–235 °F (100 °C–110 °C)	225 °F (105 °C)
Convect Slow Roast 4 hrs (Asado lento por convección 4 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)

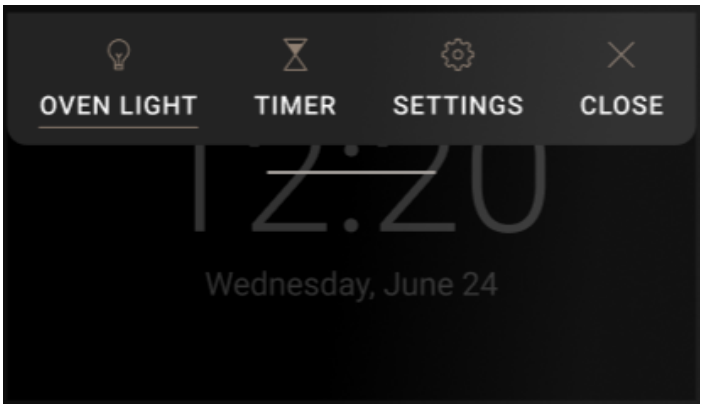
Modos de cocción — Microondas

MODO	ACCESORIO RECOMENDADO	RANGO DE TEMPERATURA
MW Cook (Cocción en microondas)		
Broil (Asar a la parrilla)		
Boil and Simmer (Hervir y cocer a fuego lento)	Vaporera	
Convect Roast (Asar por convección)		175–450 °F (80–230 °C)
Convect Bake (Hornear por convección)		175–450 °F (80–230 °C)
Defrost (Descongelar)		
Keep Warm (Mantener caliente)		
Melt (Derretir)		
Popcorn (Palomitas de maíz)		
Steam Cook (Cocción al vapor)	Vaporera	
Softten (Ablandar)		
Reheat (Recalentar)		

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)

MODO	SELECCIONES DISPONIBLES
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.

Modo de suspensión (algunos modelos)

Los modelos de microondas integrados tienen un modo de suspensión en el cual después de 5 minutos, la pantalla se apaga. Durante este tiempo, el microondas no está apagado. Para encender de nuevo la pantalla, tóquela (o abra y cierre la puerta) y espere unos segundos a que se ilumine. Una vez que la pantalla se haya encendido de nuevo, el electrodoméstico estará completamente operativo.

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 inactivo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) establece el horno en un estado que cumple con el Sabbat 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 modo Sabbath (Sabbat).

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

Modo para hornear en Sabbath (Sabbat) (solo en unidades de combinación)

El modo para hornear en Sabbath (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 de hornear en Sabbath (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 de hornear en Sabbath (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 (Horneado en Sabbat) se cancela.

Para habilitar el modo Sabbath Bake (Horneado 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 (Horneado 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 (Horneado 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, hornear en Sabbath (Sabbat) se puede aplicar a uno o ambos hornos. Si ambos hornos están funcionando, CANCEL (CANCELAR) desactivará el horneado 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 (Sabbat) 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 (modelos combinados)
- 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.

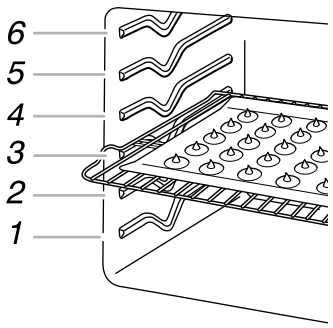
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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

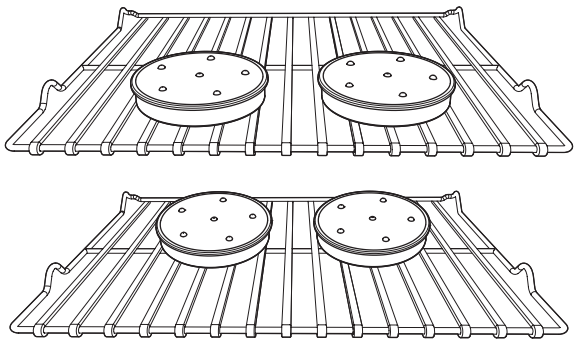
ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asados grandes, pavos, pasteles con cabello de ángel, roscas, panes rápidos, tartas	1 o 2
Panes con levadura, guisados, carnes y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 o 3 cuando se hornea en una sola parrilla; 2 y 5 cuando se utilizan varias parrillas

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.

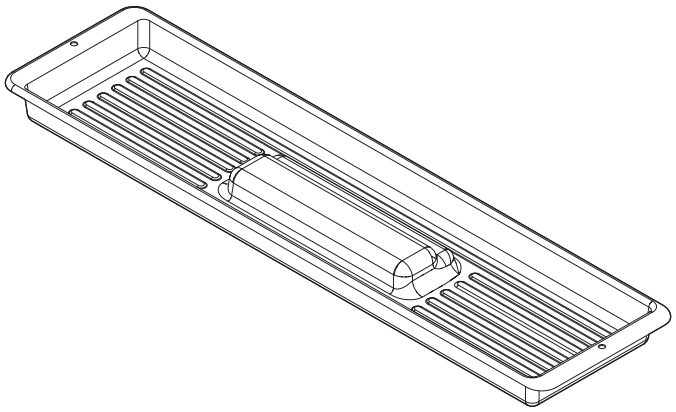
Steam Bake (Hornear con vapor) (en algunos modelos)

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

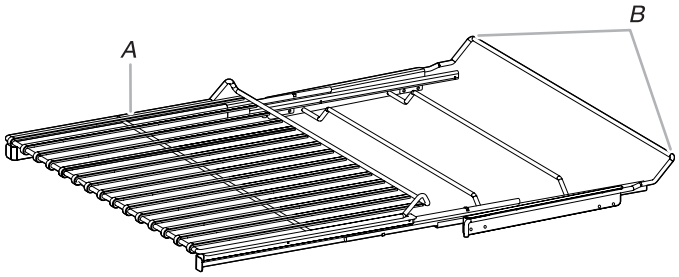
Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Para obtener mejores resultados, deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice el siguiente cuadro como guía.

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

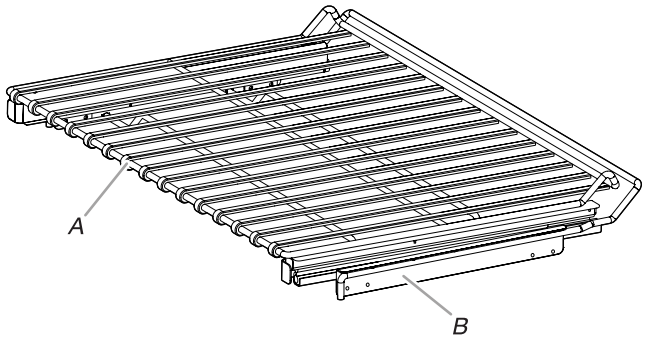
La parrilla deslizable extensible permite un acceso fácil para mover los alimentos en el horno y retirarlos del horno. Puede utilizarse en las posiciones 1 a 6 de la parrilla.

Posición abierta



A. Parrilla deslizable extensible
B. Estante deslizable

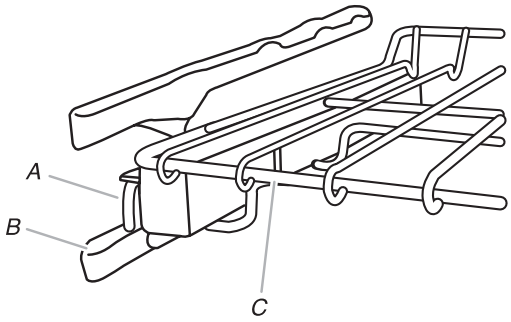
Posición cerrada



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.

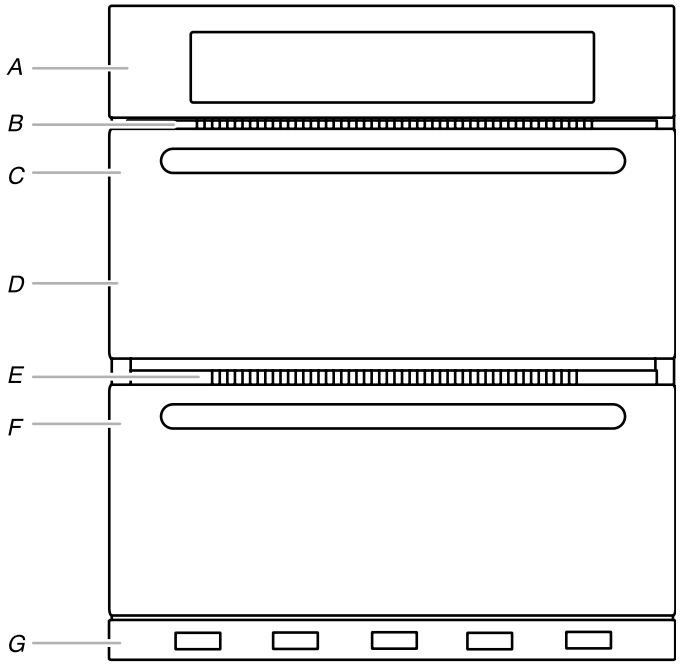
Para evitar que se dañen los estantes deslizables, no coloque más de
25 lb (11.4 kg) de peso sobre la parrilla.
No lave la parrilla deslizable extensible en el lavavajillas. Puede quitar el lubricante de la parrilla y afectar su capacidad de deslizamiento.
Para obtener más información, consulte la sección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

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 Bake (Horneado), Convect Bake (Horneado por convección), Convect Roast (Asado por convección) y algunos modos Auto Cook (Cocción automática).

Algunos tipos de alimentos dentro de los modos Auto Cook (Cocción automática) ofrecen una selección de término de cocción para guiar el proceso. 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: Modos de cocción automática:

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 Auto Cook (Cocción automática).
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.

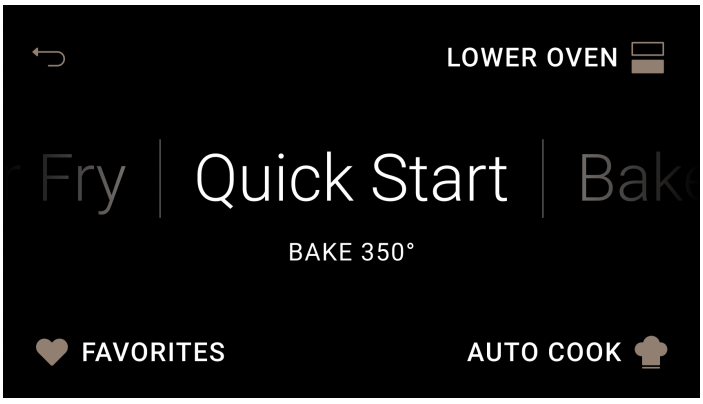
- Para alimentos congelados, con hueso o densos con tiempos de cocción de menos de 15 minutos, es posible que se requiera tiempo adicional.
- Para recetas escritas para freidoras sin aceite de mostrador, se necesitará tiempo adicional. No se recomienda freír sin aceite con masa húmeda.
- Para obtener 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 cocción automática (solo modelos combinados)



Los modos de Auto Cook (Cocción automática) 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 AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA).
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.

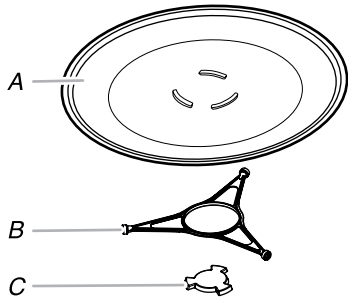
NOTA: Según el tipo de alimento seleccionado y el estado de conexión de la sonda, es posible que suene un tono y el horno le indique que agregue o quite la sonda.

MODOS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

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

Categoría de alimento	Método de cocción	Tipo de alimento
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)

Bandeja giratoria



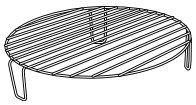
A. Bandeja giratoria
B. Soporte y rodillos
C. Eje

La bandeja giratoria rota en ambas direcciones para ayudar a cocinar los alimentos de manera más pareja. No ponga a funcionar el horno microondas si la bandeja giratoria no está en su lugar.

Las líneas curvas elevadas del centro de la parte inferior de la bandeja encajan entre los 3 rayos del eje. El eje hace girar la bandeja giratoria durante el uso del horno microondas. Los rodillos del soporte deben encajar dentro del canal debajo de la bandeja giratoria.

NOTA: El ventilador del horno microondas puede seguir funcionando varios minutos después de completado el ciclo de cocción. La cocción con microondas no continúa después de finalizado el ciclo de cocción.

Rejilla de convección

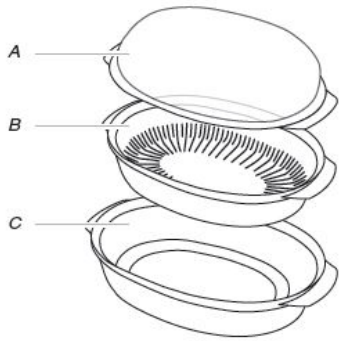


La rejilla de convección proporciona una circulación de calor óptima para la cocción por convección. Para la cocción por convección y para asar a la parrilla se recomiendan trozos gruesos de carne como pollo con hueso.

- La rejilla se calentará. Para manipularla use siempre guantes para hornear o agarraderas para ollas.
- Para evitar daños al horno microondas, no permita que la rejilla de convección toque las paredes, el techo o el piso del interior de la cavidad.
- Siempre use la bandeja giratoria.
- Para evitar daños al horno microondas, no almacene la rejilla dentro del horno microondas.
- No se recomienda la cocción en dos niveles.
- Para obtener resultados óptimos, no coloque bolsas de palomitas de maíz sobre la rejilla.
- La rejilla está diseñada específicamente para este horno microondas. Para obtener resultados de cocción óptimos, no intente usar ninguna otra rejilla en este horno microondas.

Vaporera

Utilice la vaporera con las funciones Steam Cook (Cocción al vapor) y Boil and Simmer (Hervir a fuego lento) para cocer alimentos al vapor.



A. Tapa
B. Inserto
C. Base

- La vaporera se calentará. Para manipularla use siempre guantes para hornear o agarraderas para ollas.
- La vaporera está diseñada para usarse solo en el horno microondas. Para evitar dañar la vaporera, no la use en un horno de convección o de tipo combinado, ni con ninguna otra función de convección o doradora o sobre quemadores eléctricos o a gas.
- No use envoltorios plásticos ni papel de aluminio para cubrir los alimentos.
- Coloque siempre la vaporera sobre la bandeja giratoria de vidrio. Compruebe que la bandeja giratoria gire libremente antes de poner en funcionamiento el horno microondas.
- No retire la tapa mientras la vaporera esté dentro del horno microondas ya que la ráfaga de vapor alterará los ajustes del sensor.
- Para evitar arañazos, use utensilios de plástico.
- No lo llene excesivamente con agua.

Tapa: Use siempre la tapa cuando cocine al vapor. Colóquela directamente sobre el inserto y la base, o simplemente sobre la base.

Inserto: Úselo cuando cocine al vapor para mantener los alimentos como el pescado y las verduras fuera del agua. Coloque el inserto con los alimentos directamente sobre la base. No lo use cuando esté hirviendo a fuego lento.

Base: Para cocinar al vapor, coloque agua en la base. Para hervir a fuego lento alimentos como arroz, papas, pasta y verduras, coloque el alimento y el agua/líquido en la base. La base de la vaporera se ha diseñado también para usarse en combinación con la función especial steam clean (limpieza con vapor).

Para solicitar reemplazos, consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Características de los alimentos

Al cocinar con microondas, la cantidad, el tamaño y la forma, la temperatura de inicio, la composición y la densidad de los alimentos afectan los resultados de la cocción.

Cantidad de alimentos

Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos que se caliente simultáneamente, más tiempo de cocción se necesitará. Verifique el grado de cocción y agregue breves incrementos de tiempo si fuera necesario.

Tamaño y forma

Los pedazos de alimentos más pequeños se cocinarán con mayor rapidez que los pedazos grandes y los alimentos de forma pareja se cocinarán con mayor uniformidad que los de forma irregular.

Temperatura inicial

Los alimentos que estén a temperatura ambiente se calentarán con mayor rapidez que los refrigerados y los alimentos refrigerados se calentarán con mayor rapidez que los congelados.

Composición y densidad

Los alimentos con alto contenido de grasa y de azúcar alcanzarán mayor temperatura y se calentarán con mayor rapidez que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y papas necesitan un tiempo de cocción más prolongado que el mismo tamaño de alimentos con densidad ligera y porosa como los pasteles o tortas.

Pautas para cocinar (microondas)

Cubrir

Cubrir los alimentos ayuda a retener la humedad, acortar el tiempo de cocción y producir menos salpicaduras. Use la tapa provista con los utensilios de cocina. Si no tiene una tapa, puede usar papel de cera, toallas de papel o envoltorios de plástico aptos para hornos microondas. Los envoltorios de plástico se deben doblar en una esquina para proporcionar una abertura para que salga el vapor. La condensación en la puerta y en las superficies de la cavidad es normal durante una cocción intensa.

Revolver y voltear los alimentos

Al revolver y voltear los alimentos, el calor se redistribuye uniformemente y se evita recocer los bordes exteriores de los alimentos. Revuelva de afuera hacia el centro. De ser posible, dé vuelta los alimentos de abajo hacia arriba.

Colocación

Si va a calentar alimentos de forma irregular o de diferentes tamaños, coloque las partes más delgadas y los artículos más pequeños hacia el centro. Si cocina varios alimentos del mismo tamaño y forma, colóquelos en forma de anillo, dejando vacío el centro de este.

Pinchar los alimentos

Antes de calentar, use un tenedor o un cuchillo pequeño para pinchar o hacer piquetes en los alimentos que tienen cáscara o piel, como las papas, yemas de huevo, hígados de pollo, perros calientes y salchichas. Perfore en varios lugares para dejar que salga el vapor.

Proteger los alimentos

Use pedazos pequeños y planos de papel de aluminio para proteger las partes delgadas de alimentos de forma irregular, huesos y alimentos como las alas de pollo, puntas de patas de pollo y colas de pescado. Consulte primero la sección “Papel de aluminio y metal”.

Tiempo de reposo

Los alimentos continuarán cocinándose por la conducción natural del calor aún después de terminado el ciclo de cocción por microondas. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y la densidad de los alimentos.

Encendido/apagado de la bandeja giratoria

Para un mejor funcionamiento, la bandeja giratoria debe estar encendida durante la cocción con microondas.

Si utiliza utensilios grandes que no se mueven con libertad en la bandeja giratoria, desactívela. Consulte la sección “Bandeja giratoria” para ver información adicional.

Durante la cocción del microondas con la bandeja giratoria apagada, los alimentos deben darse vuelta a la mitad del proceso de cocción.

Utensilios de cocina y vajilla

Los utensilios de cocina y la vajilla deben caber en la bandeja giratoria. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para manipular los utensilios, ya que cualquier plato puede calentarse por el calor transferido de los alimentos. No use utensilios ni vajilla con bordes dorados o plateados. Use el cuadro siguiente a modo de guía y luego pruebe los utensilios antes de utilizarlos.

MATERIAL	RECOMENDACIONES
Papel de aluminio, metal	Consulte la sección “Papel de aluminio y metal”.
Plato para dorar	El fondo debe estar al menos a 3/16" (5 mm) por encima de la bandeja giratoria. Siga las recomendaciones del fabricante.
Vidrio de cerámica, vidrio	Se puede usar.
Porcelana, loza de barro	Siga las recomendaciones del fabricante.
Melamina	Siga las recomendaciones del fabricante.
Papel: Toallas, vajilla, servilletas	Use papel no reciclado y los que el fabricante apruebe como aptos para horno microondas.
Plástico: Envoltorios, bolsas, cubiertas, vajilla, recipientes	Use los que el fabricante apruebe como aptos para horno microondas.
Cerámica, arcilla	Siga las recomendaciones del fabricante.
Utensilios para hornear de silicona	Siga las recomendaciones del fabricante.
Recipientes de paja, de mimbre y de madera	No los use en el horno microondas.
Styrofoam®†	No los use en el horno microondas.
Papel de cera	Se puede usar.

Para probar los utensilios de cocina o la vajilla que se usarán en el microondas:

1. Coloque el utensilio de cocina o la vajilla en el horno con 1 taza (250 ml) de agua al lado.
2. Cocine a una potencia del 100% durante un minuto.

No use el utensilio de cocina ni la vajilla si se pone caliente y el agua permanece fría.

Papel de aluminio y metal

Siempre use guantes para hornear o agarraderas al retirar los recipientes del horno microondas.

El papel de aluminio y algunos tipos de metal pueden usarse en el horno microondas. Si no se usan debidamente, pueden producir chispas (ráfagas azules de luz) y causar daños al horno microondas.

Uso permitido

Las rejillas y los utensilios para hornear provistos con el horno microondas (en algunos modelos), el papel de aluminio para protección y los termómetros para carne aprobados se pueden utilizar teniendo en cuenta las siguientes pautas:

- Para evitar daños al horno microondas, no permita que el papel de aluminio o el metal toquen las paredes, el techo o el piso de la cavidad interior.
- Siempre use la bandeja giratoria.
- Para evitar daños al horno microondas, evite el contacto con otros objetos metálicos durante la cocción por microondas.

Uso no permitido

No se deben utilizar en el horno microondas utensilios de cocina y de hornear metálicos, oro, plata, peltre, termómetros para carne no aprobados, pinchos, precintos, forros de papel metálico como envoltorios para emparedados, grapas y objetos con bordes de oro o plata con glaseado metálico.

Potencia de cocción del microondas

Muchas recetas para cocinar en microondas especifican la potencia de cocción que se debe utilizar por porcentaje, por nombre o por número. Por ejemplo,
70% = 7 = Medio-Alto.

Use la tabla siguiente como guía general para la potencia de cocción sugerida para alimentos específicos.

Tabla de potencia de cocción con microondas

PORCENTAJE/ NOMBRE	NÚMERO	USO
100%, Alta (valor predeterminado)	10	Calentar rápidamente alimentos preparados y alimentos con alto contenido de agua, como sopas, bebidas y la mayoría de las verduras.
90%	9	Cocinar trozos pequeños de carne tierna, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar sopas cremosas.
80%	8	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que necesitan una potencia de cocción más baja que la alta. Por ejemplo, pescado entero y rollo de carne molida.
70%, Media-alta	7	Recalentar una sola porción de comida.
60%	6	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas. Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
50%, Media	5	Cocinar jamón, aves enteras y cazuelas. Cocinar estofados de manera lenta.

†®STYROFOAM es una marca registrada de The Dow Chemical Company.

PORCENTAJE/ NOMBRE	NÚMERO	USO
40%	4	Derretir chocolate. Calentar pan, bollos y pasteles.
30%, Media-Baja, Defrost (Descongelar)	30	Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.
20%	2	Ablandar mantequilla, queso y helado.
10%, Baja	1	Llevar las frutas a temperatura ambiente.

Modos de cocción automática

Los modos de Auto Cook (Cocción automática) están llenos de información para ayudar a hornear y cocinar una gran variedad de alimentos. A medida que programe estos modos, realizará selecciones como el tipo de carne, verdura, nivel de cocción preferido y nivel de dorado, 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.

MODOS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (microondas)

Categoría de alimento	Modo	Estufa
Aves	Nuggets de pollo congelados	6– 24 piezas
	Pechugas de pollo	0,2-2,0 lb (135–900 g)
	Pollo con hueso	0,6-2,0 lb (270–900 g)
	Alitas de pollo congeladas	0,5-1,5 lb (339–678 g)
Carne	Tocino	2– 4 rebanadas
	Salchichas congeladas	2– 10 piezas
Mariscos	Filetes de pescado al vapor	Cocción con sensor (0,5–1,5 lb)
	Palitos de pescado congelados	4–16 piezas
Verduras y cereales	Verduras congeladas al vapor	Cocción con sensor (2–6 tazas)
	Verduras al vapor	Cocción con sensor (2–6 tazas)
	Verduras de raíz al vapor	Cocción con sensor (2–6 tazas)
	Papas asadas	1– 8 papas
	Papas fritas congeladas	0,19-0,57 lb (85-340 g)
	Camotes horneados	1– 6 papas
Alimentos horneados	Pizza de sartén congelada	0,64-1,88 lb (290-850 g)
	Pizza congelada de masa delgada	0,46-1,12 lb (200-510 g)
	Panecillos	1 sartén
	Rollitos de canela	1 sartén
Guisados	Lasaña congelada	9,98-59,88 oz (283-1698 g)
Recalentar	Recalentar bebida	1–2 tazas
	Recalentar pizza	1– 3 rebanadas

CICLOS ADICIONALES DEL HORNO DE MICROONDAS

Cocción al vapor

- Steam Cook (Cocción al vapor) es una función de cocción con sensor que usa microondas para cocer los alimentos al vapor.
- Use una vaporera apta para microondas.
- Use Steam Cook (Cocción al vapor) para alimentos como verduras, pescado y papas.
- Si se abre la puerta del horno de microondas durante el ciclo en funcionamiento, el horno se apagará y se cancelarán todas las operaciones adicionales.

Cómo utilizar el modo Steam Cook (Cocción al vapor):

NOTA: Para las unidades de combinación, seleccione la cavidad superior para acceder al menú de microondas.

1. Seleccione el modo STEAM COOK (COCCIÓN AL VAPOR).
2. Seleccione un tiempo de cocción.
3. Presione START (INICIO). El sensor controlará automáticamente la primera parte del ciclo antes de que inicie el tiempo de cocción; después, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione CANCEL/UPPER CANCEL (CANCELAR/ CANCELAR SUPERIOR) o abra la puerta para borrar la pantalla.

NOTA: El ventilador enfriador del microondas puede seguir funcionando varios minutos después de completado el ciclo de cocción. La cocción con microondas no continúa después de finalizado el ciclo de cocción.

Derretir

- La función Melt (Derretir) puede utilizarse para derretir alimentos.
- Use un recipiente apto para hornos microondas.
- No cubra.

Para usar el modo Melt (Derretir):

NOTA: Para las unidades de combinación, seleccione la cavidad superior para acceder al menú de microondas.

1. Seleccione el modo de MELT (DERRETIR).
2. Seleccione un tiempo de cocción.

3. Presione START (INICIO). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione CANCEL/UPPER CANCEL (CANCELAR/ CANCELAR SUPERIOR) o abra la puerta para borrar la pantalla.

NOTA: El ventilador enfriador del microondas puede seguir funcionando varios minutos después de completado el ciclo de cocción. La cocción con microondas no continúa después de finalizado el ciclo de cocción.

Recalentar

- Puede utilizar la función de Reheat (Recalentar) para recalentar sus alimentos refrigerados.
- Utilice un recipiente apto para microondas y retire del envase de los alimentos cualquier material que no sea seguro para microondas.

Cómo utilizar el modo Reheat (Recalentar):

Para las unidades de combinación, seleccione la cavidad superior para acceder al menú de microondas.

1. Seleccione el modo de REHEAT (RECALENTAR).
2. Seleccione un tiempo de recalentamiento.

NOTA: El ajuste de potencia predeterminado es 100 %.

3. (Opcional) Para ajustar el nivel de potencia, presione “Power Level 100%” (Nivel de potencia 100 %) y desplácese para seleccionar el nivel de potencia deseado. El rango es entre 10 % y 100 %.
4. Presione START (INICIO). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
5. Presione CANCEL/UPPER CANCEL (CANCELAR/ CANCELAR SUPERIOR) o abra la puerta para borrar la pantalla.

NOTA: El ventilador enfriador del microondas puede seguir funcionando varios minutos después de completado el ciclo de cocción. La cocción con microondas no continúa después de finalizado el ciclo de cocción.

Ablandar

- La función Soften (Ablandar) puede utilizarse para ablandar alimentos.
- Use un recipiente apto para hornos microondas.
- No cubra.

Para usar el modo Soften (Ablandar):

NOTA: Para las unidades de combinación, seleccione la cavidad superior para acceder al menú de microondas.

1. Seleccione el modo de SOFTEN (ABLANDAR).
2. Seleccione un tiempo de cocción.
3. Presione START (INICIO). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione CANCEL/UPPER CANCEL (CANCELAR/ CANCELAR SUPERIOR) o abra la puerta para borrar la pantalla.

NOTA: El ventilador enfriador del microondas puede seguir funcionando varios minutos después de completado el ciclo de cocción. La cocción con microondas no continúa después de finalizado el ciclo de cocción.

Hervir y cocer a fuego lento

- Boil and Simmer (Hervir y cocer a fuego lento) es una función de sensor y usa solamente microondas para hervir su alimento a fuego lento.
- Use un plato apto para microondas con tapa floja.
- Use la función Boil and Simmer (Hervir y cocer a fuego lento) para alimentos como pasta, arroz, cereales y otros alimentos líquidos.
- Si se abre la puerta del horno de microondas durante el ciclo en funcionamiento, el horno se apagará y se cancelarán todas las operaciones adicionales.

Para usar el modo Boil and Simmer (Hervir y cocer a fuego lento):

NOTA: Para las unidades de combinación, seleccione la cavidad superior para acceder al menú de microondas.

1. Seleccione el modo BOIL AND SIMMER (HERVIR Y COCER A FUEGO LENTO).
2. Seleccione un tiempo de cocción.

NOTA: En el modo Boil and Simmer (Hervir y cocer a fuego lento), el microondas controla la potencia. Después de que el agua comience a hervir, la comida se cocinará a fuego lento durante el tiempo de cocción.

3. Presione START (INICIO). El sensor controlará automáticamente la primera parte del ciclo antes de que inicie el tiempo de cocción; después, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione CANCEL/UPPER CANCEL (CANCELAR/ CANCELAR SUPERIOR) o abra la puerta para borrar la pantalla.

NOTA: El ventilador enfriador del microondas puede seguir funcionando varios minutos después de completado el ciclo de cocción. La cocción con microondas no continúa después de finalizado el ciclo de cocción.

Mantener caliente

Para utilizar el modo Keep Warm (Mantener caliente):

NOTA: Para las unidades de combinación, seleccione la cavidad superior para acceder al menú de microondas.

1. Seleccione el modo KEEP WARM (MANTENER CALIENTE).
2. Seleccione un tiempo de cocción.
3. Presione START (INICIO). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione CANCEL/UPPER CANCEL (CANCELAR/ CANCELAR SUPERIOR) o abra la puerta para borrar la pantalla.

NOTA: El ventilador enfriador del microondas puede seguir funcionando varios minutos después de completado el ciclo de cocción. La cocción con microondas no continúa después de finalizado el ciclo de cocción.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no utilice fibras abrasivas con jabón, limpiadores abrasivos, almohadillas de lana de acero, paños ásperos ni toallas de papel abrasivas. Se podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, número de referencia W10355016 (no se incluye):

  Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o esponja suave:

  Aplique el limpiavidrios en un paño o esponja suave, no directamente sobre el panel.

- Affresh® para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010 (no se incluye):

  Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero.
- Para las parrillas que han cambiado de color y que no se deslizan con facilidad, aplicar una capa ligera de aceite vegetal en las guías de la parrilla ayudará a facilitar el deslizamiento.

CAVIDAD ABIERTA INTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

No use limpiadores para horno.

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

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza:

  Consulte primero la sección “Ciclo de autolimpieza”. Quite las parrillas o se decolorarán y será más difícil deslizarlas. Si esto ocurre, la aplicación de una capa ligera de aceite vegetal en las guías de la parrilla ayudará a que se deslicen con mayor facilidad.

- Para conseguir un resultado óptimo con la limpieza, elimine la suciedad acumulada con una esponja húmeda antes de realizar el ciclo.

†affresh® es una marca registrada de Whirlpool, U.S.A.

Ciclo de autolimpieza (solo modelos combinados)

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

No toque el horno durante el ciclo de Autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de Autolimpieza.

No seguir estas instrucciones podría ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos que se desprenden durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza). La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Ponga a funcionar la autolimpieza del horno antes de que se impregne de suciedad. Cuando la suciedad es intensa, la limpieza tarda más y se genera más humo.

Mantenga la estufa bien ventilada durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza); esto ayudará a que haya menos calor, olores y humo.

No bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza). El aire debe moverse con libertad. Consulte la sección “Respiraderos del horno”.

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

Prepare el horno:

- Retire la bandeja para asar, la rejilla, los utensilios de cocina, los utensilios para hornear y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Retire las parrillas del horno para mantenerlas brillantes y fáciles de deslizar. Consulte la sección “Limpieza general” para obtener más información.
- Quite cualquier papel del horno, ya que se puede quemar o derretir, lo que dañará al horno.
- Limpie a mano el borde interior de la puerta y la superficie de $1^1/_2$" (3.8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta. Esta zona no se calienta lo suficiente durante la autolimpieza como para quitar la suciedad. No deje que el agua, el limpiador, etc., entren en las ranuras del marco de la puerta. Use un paño húmedo para limpiar esta zona.
- Retire cualquier suciedad suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues. Esto es normal y no afecta al resultado de la cocción.

IMPORTANTE:

- La temperatura del horno deberá estar por debajo de 500 °F (260 °C) para programar un ciclo de limpieza.

Funcionamiento del ciclo

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

El ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) usa temperaturas muy altas que queman la suciedad, convirtiéndola en ceniza.

NOTA: Deben pasar 24 horas antes de que empiece la siguiente autolimpieza.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar que se rompa el vidrio, no aplique un paño fresco y húmedo sobre el vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Las luces de los hornos no funcionan durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza).

NOTA: El horno tiene un motor de ventilador de enfriamiento de dos velocidades. Durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza), los ventiladores funcionan a máxima velocidad para aumentar el flujo de aire y eliminar mejor el aire caliente a través de los respiraderos de los hornos. Es posible que se observe aumento del ruido durante y después del ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) hasta que el horno se enfríe.

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

Para usar la autolimpieza:

1. Cierre la puerta y seleccione el icono de engranaje (Ajustes).
2. Seleccione MORE MODES (MÁS MODOS) y, a continuación, seleccione SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA).
3. Seleccione la duración o el nivel de limpieza. Esto afectará la duración, que puede variar de 3 a 4 horas más un periodo de enfriamiento.
4. Siga las indicaciones de la pantalla del horno para prepararlo, incluida la extracción de parrillas, accesorios, sonda de carne, etc. Presione NEXT (SIGUIENTE).
5. El botón Clean (Limpiar) se encenderá y se le pedirá que lo seleccione.
6. Si se le solicita, abra y cierre la puerta y presione START (INICIO). A continuación, seleccione START (INICIO) o DELAY (DIFERIR) para un ciclo de autolimpieza retrasado. Consulte la sección “Inicio diferido de la autolimpieza”. La puerta del horno se bloqueará automáticamente.

   NOTA: Después de iniciar el ciclo Self-Clean (Autolimpieza), el bloqueo automático de las puertas puede tardar un momento. Las puertas se desbloquearán automáticamente una vez que finalice el ciclo Self Cleaning (Autolimpieza) y el horno se haya enfriado.
7. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Inicio diferido de la autolimpieza:

En función de su modelo, su horno podría retrasar el inicio del ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza). Es posible que pueda usar uno de los métodos que se indican a continuación.

1. Siga los pasos del 1 al 7 de la sección “Para usar la autolimpieza”.
2. Seleccione DELAY (DIFERIR).
3. Seleccione el tiempo de inicio del ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) mediante el desplazamiento de izquierda a derecha.
4. Seleccione START DELAY (INICIO DIFERIDO).

   Las puertas del horno se bloquearán automáticamente después de la cuenta atrás de Delay Start (Inicio diferido). Cuando haya terminado el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) y el horno se enfríe, las puertas de los hornos se desbloquearán.
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

Presione el botón CANCEL (CANCELAR), UPPER CANCEL (CANCELAR SUPERIOR), o LOWER CANCEL (CANCELAR INFERIOR) para detener el ciclo de autolimpieza. Si la temperatura es demasiado alta, las puertas de los hornos permanecerán bloqueadas. No se desbloquearán hasta que se enfríe el horno.

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewher.ee. 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’autrsees 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. Usado bajo licencia en Canadá.

W11799031A
09/25

KitchenAid®