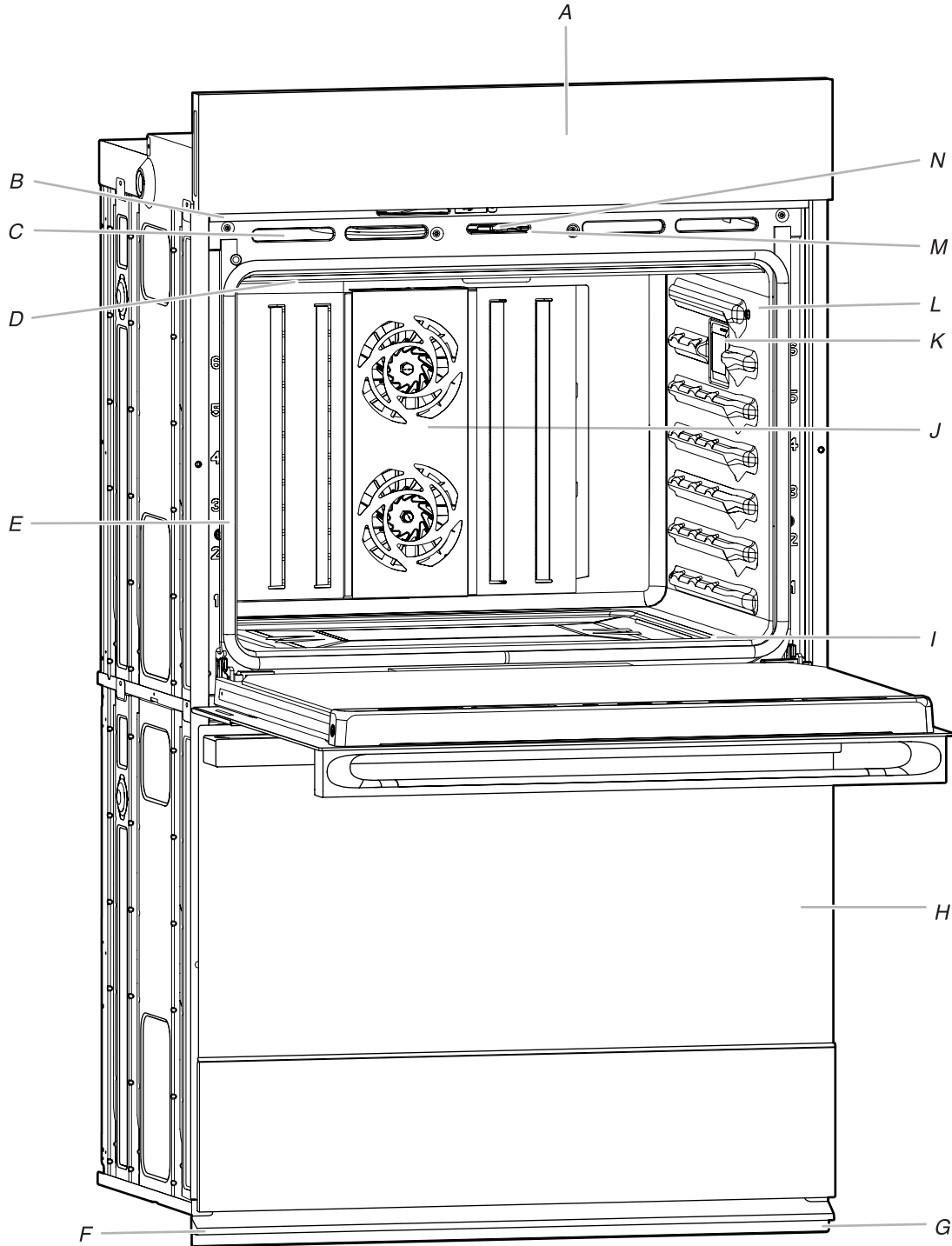


Built-In Electric Single and Double Ovens Control Guide

Parts and Features

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



- A. Electronic oven control
- B. Model and serial number plate (on right-hand side underneath the control panel)
- C. Oven vent
- D. Broil elements
- E. Gasket
- F. Bottom vent
- G. Bottom Vent Shield (on some models)

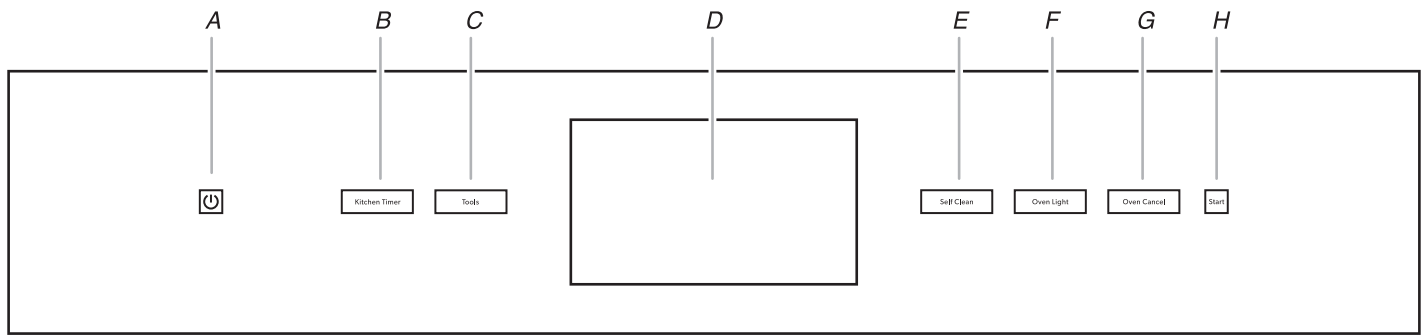
- H. Lower oven (on double-oven models)
- I. Hidden bake element
- J. Twin convection elements and fans
- K. Oven lights (left side, not shown)
- L. Temperature probe jack
- M. Oven door lock latch
- N. Oven light switch

Parts and Features not shown
 Temperature probe
 Racks

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.jennair.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service section at www.jennair.ca.

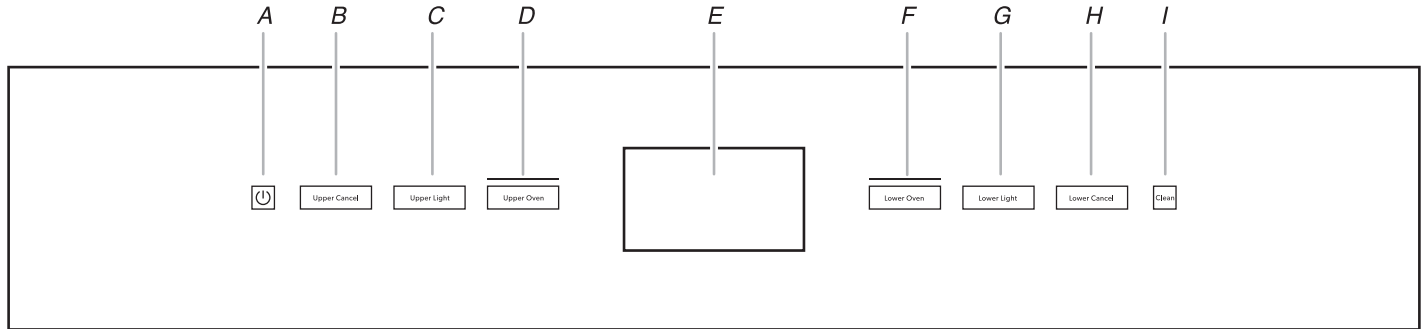
Single Oven:



- A. Power
- B. Kitchen timer
- C. Tools
- D. Display


- E. Self clean
- F. Oven lights
- G. Oven cancel
- H. Start

Double Oven:



- A. Power
- B. Upper cancel
- C. Upper light
- D. Upper oven
- E. Display

- F. Lower oven
- G. Lower light
- H. Lower cancel
- I. Clean

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
 POWER	Power	Touch the Power keypad to turn the oven display on and off.
OVEN LIGHT UPPER LIGHT LOWER LIGHT	Oven cavity light	The desired oven light is controlled by a touch keypad on the oven control panel. 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 UPPER CANCEL LOWER CANCEL (on some models)	Oven function	The Lower Cancel, Upper Cancel, and Cancel keypads stop their respective oven functions except for the Clock, Kitchen Timer, and Button Lock. 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.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CLEAN SELF CLEAN (on some models)	Self-Cleaning cycle	See the “Self-Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.
TOOLS (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.

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

Welcome Guide

This appears on your display the first time the oven is powered up. The Welcome Guide allows you to set up your new oven.

After every selection, a tone will sound. Touch BACK at any time to return to the previous screen.

1. Select your language.
2. A new welcome screen will appear. Read it and touch NEXT.
3. Set the clock and AM, PM, or 24 hour clock (military time). Touch NEXT.
4. Select AUTO SYNC (turn on) or DO NOT ADJUST (turn off) to set the daylight savings time. Touch NEXT.
5. Set the current date. Touch NEXT.
6. Select FAHRENHEIT or CELSIUS to set the units of temperature. Touch NEXT.
7. Set the clock theme by selecting the desired theme. Touch NEXT, and then select the desired background. Touch SAVE.
NOTE: This is the background for the center touch display.
8. Select CONNECT to connect your appliance to Wi-Fi. Refer to the Wi-Fi connectivity manual for further information.
or
Touch SKIP to skip this step and complete setup.

Display

The display is for both the menu and oven function controls. The touchscreen allows you to scroll through the oven 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, kitchen timer, and oven timer, if set. If the oven timer is not set, you can set it from this screen.

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into sleep mode and the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain bright.

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

Display Navigation

If the oven is off, touch the Power keypad to activate the menu. From the home screen, all automatic cooking programs can be activated, all manual cooking programs can be set, options can be adjusted, and instructions, preparation, and tips can be accessed.

Menu Demonstrations

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

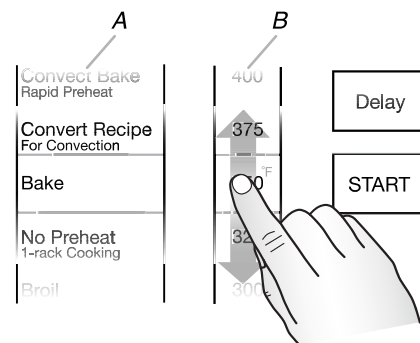
Doing so can result in food poisoning or sickness.

In double oven models, touch the corresponding oven keypad to show the cooking modes and temperatures for the desired oven.

NOTE: A line will appear above the corresponding oven keypad.

In single oven models, the display will show cooking modes and temperatures when the oven is turned on.

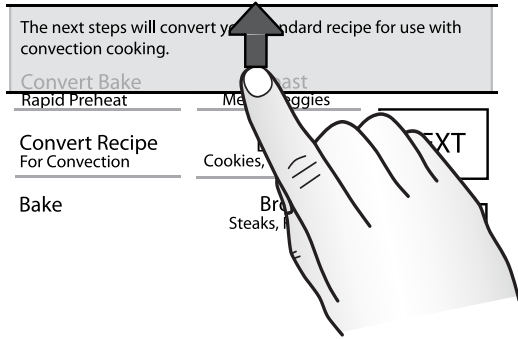
Bake Demonstration



A. Modes column
B. Temperature column

1. In the Modes column, select BAKE.
2. In the Temperature column, select the desired temperature. The temperature must be between 170°F and 550°F (77°C and 288°C).
3. Touch START to begin preheating.

Drop-down Message Demonstration



There are some menus that prompt a drop-down message to appear. Once the message is read, you can dismiss the menu by touching the directional arrow and swiping up.

Cook Time Demonstration (Optional)

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

To set a cooking time, follow these instructions.

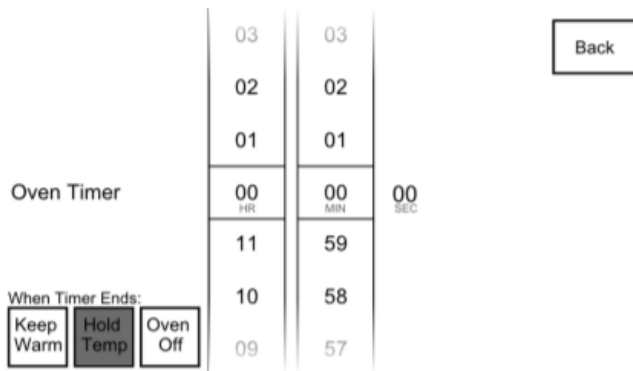
At any time, touch BACK to return to the previous screen. Touch CANCEL for the selected oven to cancel the current cycle and return to the main menu.

1. To set a cook time, first start a cooking cycle.
NOTE: The Oven Timer is only visible once a cooking cycle has been activated.

2. Touch OVEN TIMER. Set the cooking length.
3. Touch START to begin the Oven Timer.

or

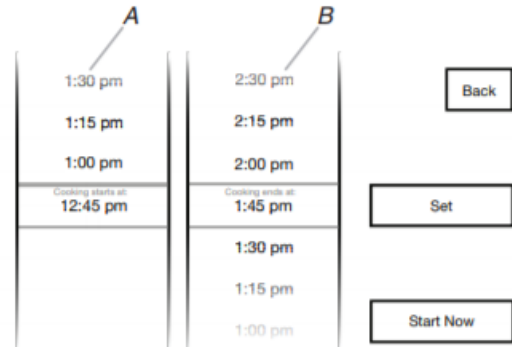
Select the desired "When Timer Ends" oven action, and then touch START. The default action is Hold Temp.



- Keep Warm setting will reduce the oven temperature to 170°F (77°C) after the cook time ends.
- Hold Temp will keep the set oven temperature after the cook time ends.
- Oven Off will turn the oven off when the cook time ends.

Delay Start Demonstration (Optional)

1. To set a delayed start and end time, select the desired cooking mode and temperature, and then touch 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.



- A. Start time column
B. End time column

2. Select the desired cooking start time in the Start Time column. The oven cannot be delayed more than 11 hours and 45 minutes.
3. Select the desired cooking end time in the End Time column. The cook time cannot be longer than 12 hours.
4. Touch SET when done, or touch BACK to return to the main menu.

The oven will start preheating when the start time is reached. Once the end time is reached, the oven will go into Keep Warm mode by default.

or

Touch START NOW to start the oven from the Delay screen. This will set the Oven Timer but will not delay the start time.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

5. To change a cooking mode or temperature while the oven is preheating or in a Delay Start, touch the Cooking Mode keypad, make the new selection, and then touch SET.
6. At any time, touch CANCEL for the selected oven to cancel the current cycle and return to the main menu.

Cooking Modes

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

MODE	TEMPERATURE RANGE	DEFAULT TEMPERATURE
Convect Frozen Pizza	300°F–500°F (149°C–260°C)	375°F (191°C)
Convect Pastry	170°F–550°F (77°C–288°C)	325°F (163°C)
Convect Slow Roast 12 hrs	190°F–225°F (88°C–107°C)	200°F (93°C)
Convect Slow Roast 8 hrs	200°F–250°F (93°C–121°C)	225°F (107°C)
Convect Slow Roast 4 hrs	250°F–300°F (121°C–149°C)	275°F (135°C)
True Convect	170°F–550°F (77°C–288°C)	325°F (163°C)

MODE	TEMPERATURE RANGE	DEFAULT TEMPERATURE
Convect Roast	170°F–550°F (77°C–288°C)	350°F (177°C)
Convect Broil	450°F–550°F (232°C–288°C)	550°F (288°C)
Convect Bake	170°F–550°F (77°C–288°C)	325°F (163°C)
Convect Bake – Rapid Preheat	170°F–550°F (77°C–288°C)	325°F (163°C)
Bake	170°F–550°F (77°C–288°C)	350°F (177°C)
No Preheat 1-Rack Cooking	170°F–550°F (77°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)
Rapid Proof	110°F (43°C)	110°F (43°C)
Proof	100°F (38°C)	100°F (38°C)

NOTE: To use Delay Start for Convert Recipe, Probe Cook, or My Creations, follow the on-screen prompts until the Delay keypad appears. The previous steps can then be used.

Kitchen Timer

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

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

Tones/Sounds

Tones are audible signals, indicating the following:

- Valid keypad touch.
- Function has been entered.
- Oven is preheated.
- Invalid keypad touch.
- End of a cooking cycle.
- When timer reaches zero.
- Includes using the Kitchen Timer for functions other than cooking.
- First oven element activation in a cooking mode.

Tools

The Tools keypad allows you access to functions and customization options within the Electronic Oven Control. These tools allow you to set the clock, change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more. For more information on a setting, select it and touch the Tips keypad.

The Sabbath mode is also set using Tools.

MODE	AVAILABLE SELECTIONS
Sabbath	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off (Default)
Demo Mode	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off (Default)
Temp Units	<ul style="list-style-type: none"> ■ Celsius* ■ Fahrenheit*
Language	<ul style="list-style-type: none"> ■ Français* ■ English*
Display On/Off	<ul style="list-style-type: none"> ■ Display Off ■ Display Dimmed (Default)
Clock On/Off	<ul style="list-style-type: none"> ■ Clock Off ■ Clock On (Default)
Brightness	<ul style="list-style-type: none"> ■ Max ■ High ■ Med (Default) ■ Low ■ Dim
Sound	<ul style="list-style-type: none"> ■ Key Press (Max/High/Med (default)/ Low/Off) ■ Timer & Alert (Max/High (default)/ Med/Low/Off) ■ Power On & Off (Off/On (default))
Clock Theme	<ul style="list-style-type: none"> ■ Textures* ■ Celebration* ■ Culinary* ■ Clock Only* ■ Animation* ■ Spring* ■ Summer* ■ Fall* ■ Winter*
Time & Date	<ul style="list-style-type: none"> ■ Daylight Saving (Do not adjust/ Auto Sync)* ■ Clock Style (Digital/Analog (default)) ■ Set Clock ■ Set Date
Wireless Features	<ul style="list-style-type: none"> ■ Enable Wi-Fi
Self Clean	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heavy 5 hr ■ Medium 4 hr (default) ■ Light 3 hr

MODE	AVAILABLE SELECTIONS
Button Lock	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lock
Number Entry	<ul style="list-style-type: none"> ■ Number Pad ■ Scroll (Default)
Probe	<ul style="list-style-type: none"> ■ Convect Roast ■ Convect Bake ■ Food Guide (default) ■ Bake
Temp Calibration	<ul style="list-style-type: none"> ■ +35°F to -35°F ■ +20°C to -20°C
NOTE: For double oven models, upper and lower calibration are available.	
Touch Calibration	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use to calibrate touch screen
Service Info.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Model Number, Serial Number, and contact information
Legal Info.	<ul style="list-style-type: none"> ■ License Information
Restore Defaults	<ul style="list-style-type: none"> ■ Restores Factory Defaults

*The default for these settings is set at the Welcome screen.

Button Lock

The Button Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the oven(s). The Button Lock will remain set after a power failure if it was set before the power failure occurs. When the control is locked, only the Power keypad will function.

The Button Lock is preset unlocked but can be locked.

To Activate the Button Lock:

1. From the Tools menu, touch BUTTON LOCK.
2. Touch LOCK to activate the Button Lock mode.

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

To Deactivate the Button Lock:

1. Touch the Power keypad, and then follow the on-screen directions.

NOTE: The oven will generate a random sequence of shapes that must be touched in the order prompted on the screen.

Oven Temperature Control

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

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

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

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

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

The Sabbath mode sets the oven(s) to remain on in a bake setting until turned off. A timed Sabbath mode can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath.

When the Sabbath Mode is set, the allowed keypads are the Power keypad and the Cancel keypads.

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.

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 return to an idle state and Sabbath mode will no longer be active. For double ovens, the upper and lower oven temperatures and cook timers can be set independently. If a cook timer is set, the countdown will not appear. The timer will appear frozen at the set time.

NOTE: Be sure to turn off your smart phone before the Sabbath or holidays. If the phone is on and the oven control application installed, oven changes will be displayed on your phone.

To Enable:

1. Touch the Power keypad, and then touch TOOLS.
2. Select SABBATH, and then touch NEXT.
3. Touch ON, and then touch SETUP.

NOTE: The programmed status of the oven(s) will be displayed.

4. Touch CHANGE.
5. For single ovens, go to Step 6. For double ovens, select the desired oven and then touch NEXT.
6. Select the desired oven temperature and touch NEXT. (Optional) Set Bake Time (00:00) and touch SET.
or
Touch SKIP TIMER.
7. For single ovens, touch START. For double ovens, touch START to begin Sabbath mode or touch CHANGE to edit the current programming or to program the other oven.

To Disable:

Once activated, Sabbath mode can be deactivated on all cavities by touching the Power keypad.

For single ovens, Sabbath mode can also be deactivated by touching OVEN CANCEL.

For double ovens, if both ovens are running, touching CANCEL for one oven will turn off Sabbath mode for both ovens and will turn off the selected oven. The other oven will return to a regular Bake mode.

Delayed Sabbath Bake:

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.

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

If a cook timer is set, the countdown will not appear. The timer will appear frozen at the set time.

To Enable:

1. Touch the Power keypad, and then touch TOOLS.
2. Select SABBATH, and then touch NEXT.
3. Touch ON, and then touch SETUP.

NOTE: The programmed status of the oven(s) will be displayed.

4. Touch CHANGE.
5. For single ovens, go to Step 6. For double ovens, select the desired oven, and then touch NEXT.

6. Select the desired oven temperature, and then touch NEXT. Optional: Set Bake Time (00:00) and touch SET.

or

Touch SKIP TIMER.

7. Touch DELAY and set the "Cooking Starts at" and "Cooking Ends at" times.

NOTE: If a bake time is set in the previous steps, the "Cooking Ends at" will be calculated based on the bake time. If the timer is not set, the Sabbath mode will continue until canceled.

8. Touch SET.

Once activated, Sabbath mode can be deactivated on all cavities by touching the Power keypad.

Change Temperature

The oven temperatures can be changed while running Sabbath Mode by touching the -25° F (-5°C) or +25°F (+5° 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 (+5° C) button 3 times will result in an oven cavity temperature increase of +75° F (+15° C); however, the initial oven cavity set temperature will remain on the screen.

NOTE: On double oven models, the 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.

If the oven door is opened during a cooking mode and left open for approximately 60 seconds, the cooling fan will switch to a higher speed. You may experience higher noise during this time. When the oven door is closed, the fan will switch back to its lower speed after approximately 60 seconds.

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 oven 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 Oven Wi-Fi Connected 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
- Kitchen Timers
- Meat Probe Status
- Remote Start Status

Control

- Turn Oven Off
- Adjust Kitchen Timer
- Adjust Oven Light
- Oven Control Lock
- Start Oven Controls
- Adjust Cooking Settings
- Culinary Center
- My Creations

Remote Notifications

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

- Oven Cycle Interruptions
- Preheat Complete
- Cook Timer Completion
- Cooking Temperature Change
- Pre-Heat Cooking Temperature Progress
- Meat Probe Temperature Change
- Meat Probe Temperature Reached
- Cooking Mode Change
- Control Lock Status Change
- Kitchen Timer Complete
- Kitchen Timer Change
- Self-Clean Complete
- Culinary Center Interruptions

Aluminum Foil

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

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

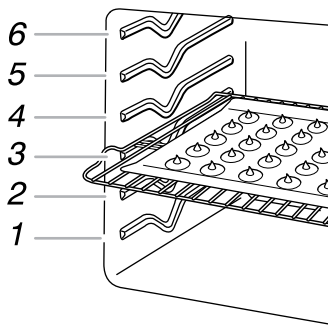
Position Racks and Bakeware

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

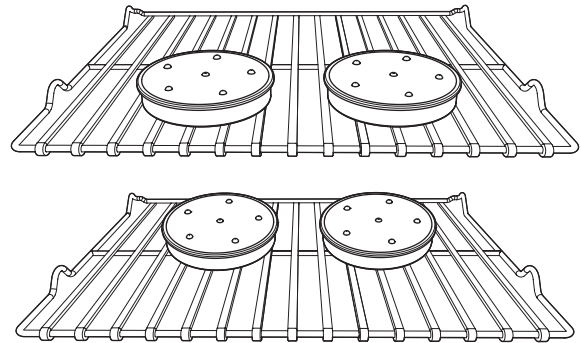
FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food cakes, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat, poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking

Convection Cooking

OVEN SETTING	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION (S)
Rapid Preheat Bake	1 or 2	3
Rapid Preheat Convection Bake	1	3
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 Convection Bake function and place racks in positions 2 and 5.

Bakeware

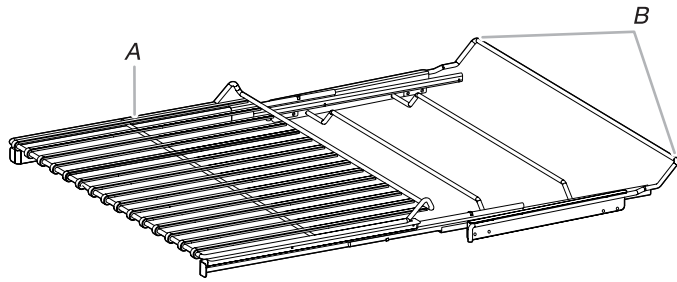
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For best results, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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

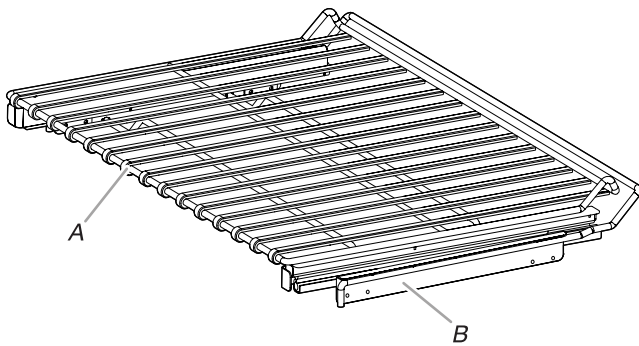
The roll-out extension rack allows easy access to position food in the oven, and remove food from the oven. It can be used in rack positions 1 through 6.

Open Position



A. Roll-out extension rack
B. Sliding shelf

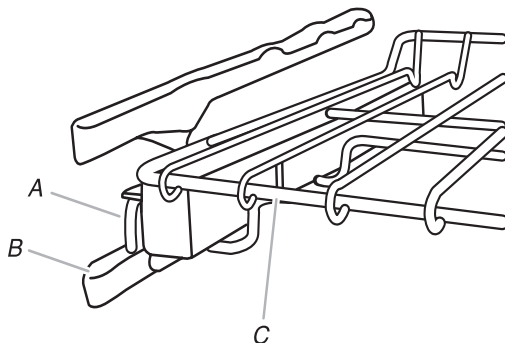
Closed and Engaged Position



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 and engaged with the sliding shelf.
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.

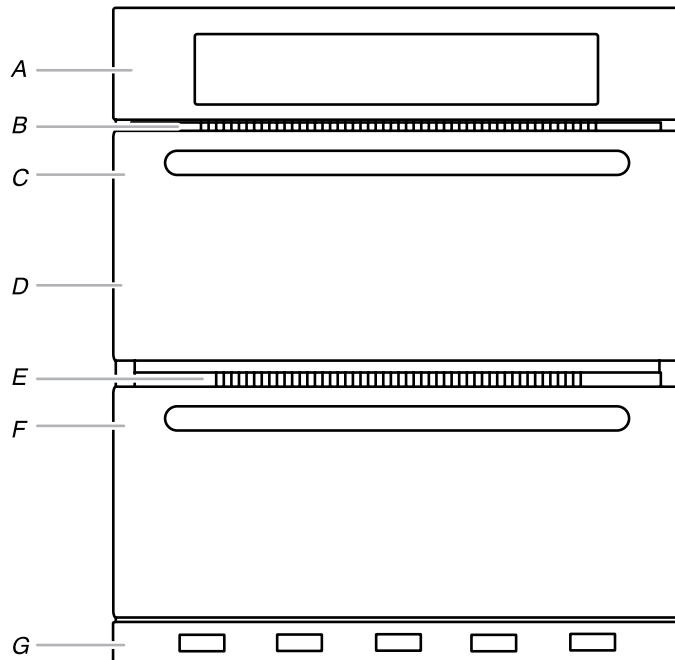
Do not clean the roll-out extension rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide. See the "General Cleaning" section from Owner's Manual for more information.

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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Light golden crusts ■ Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow rack recommendations in the "Position Racks and Bakeware" section. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> ■ Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware or ceramic <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 Convection 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.

NOTE: If the cook timer is set and the oven door is opened during preheating, the timer will automatically start.

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 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.

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 for the Broiling function.

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.

- 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.

Most foods, using convection baking mode, can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F (14°C). The cooking time can be shortened significantly when using Convection Roast, especially for large turkeys and roasts.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- 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 delicate 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

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. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Convection Broil

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.

Convert Recipe

1. If preheat is not required, place food in oven and close the door.
2. Touch the Power keypad
3. Select CONVERT RECIPE (FOR CONVECTION).
4. Select PASTRY, ROAST, BAKE, or BROIL to convert a traditional recipe to a convection method of cooking.
5. Touch NEXT
6. Select the standard cooking temperature.
7. Touch NEXT.
8. Select the original recipe Bake/Roast/Broil time and touch SET.
or
Touch SKIP TIMER to move to the next step
9. Touch START. If preheat is required, place food in oven after preheat tone sounds. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will display "TIMER ENDED AT XX:XX" (the time of day) and transition to hold temperature, which maintains the oven temperature. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
NOTE: Touch DELAY to delay the baking cycle. Refer to the "Timed Cooking" section for setting delayed start and end times.
10. At any time, touch CANCEL for the selected oven to cancel the current cycle and return to the main menu.

Proofing Bread

Proofing bread prepares dough for baking by activating the yeast. Proofing twice is recommended unless the recipe directs otherwise.

To Proof:

For best performance, ensure your oven cavity temperature is below 120°F (49°C) before placing dough in oven cavity. 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 door.

1. Select PROOF. The display will show 100°F (38°C).
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.

Temperature Probe

The temperature probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry, and casseroles with liquid and should be used in determining the doneness of meat and poultry. The temperature probe should only be used with Bake, Convect Bake, or Convect Roast.

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 oven and connect the temperature probe to the jack. Keep probe as far away from heat source as possible. Close 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. Select PROBE COOK.
2. Select the desired cooking mode and touch NEXT.
3. Select the desired oven temperature and touch NEXT.
4. Select the desired food temperature and touch NEXT.
5. Read the Cooking Instructions.
6. Touch START.
or
Touch DELAY to delay the baking cycle. Refer to the "Timed Cooking" section for setting delayed start and end times.

To Use: (Food Guide):

1. Select PROBE COOK.
2. Select FOOD GUIDE and touch NEXT.
3. Select the desired food category.
4. Select the desired doneness level or food type. Touch NEXT. See the following chart for doneness options.

Food Category	Doneness Options
Precooked Ham	N/A
Pork	■ Medium ■ Well-Done
Chicken	■ Breast ■ Whole
Turkey	■ Breast ■ Whole
Beef	■ Medium-Rare ■ Medium ■ Well-Done
Lamb	■ Medium-Rare ■ Medium ■ Well-Done
Veal	■ Medium-Rare ■ Medium ■ Well-Done

5. Select the original oven temperature. Touch NEXT.
6. Read the Cooking Instructions. Touch START to begin the cooking cycle.

NOTES:

- Depending on the probe attachment status, a tone may sound and the oven may instruct you to add or remove the probe.
- Touch DELAY to delay the baking cycle. Refer to the "Timed Cooking" section for setting delayed start and end times.

My Creations

My Creations allows the customization of cooking processes. When My Creations is selected from the main menu, a list of existing creations is presented along with the ability to create more.

To Create New Creation

1. Select MY CREATIONS.
2. Select CREATE NEW, USE SAVED, or DELETE/EDIT. Touch NEXT.
NOTE: The first time My Creations is used, only "Create New" will be displayed.
3. Select the desired cooking mode.
NOTE: My Creations cannot be used with Convert Recipe or Probe Cook.
4. Select the desired temperature. Touch NEXT.
5. Select how to monitor the cooking: Set Timer (alerts you when a cook timer is complete), Set Probe (alerts you when a target probe temperature is reached), or No Alerts. Touch NEXT.
NOTE: Probe can be used only for Bake, Convect Bake, or Convect Roast.
6. If No Alerts is chosen, go to Step 7.
or
If Set Timer is chosen, set the desired time. Touch SET.
or
If Set Probe is chosen, select the target probe internal temperature. Touch NEXT.
7. Review your settings. If any extra stage is needed, touch the stage you wish to set, and then touch ADD.
NOTE: Each stage set shows the following information: Mode, Power/Temperature, and Cook Time. It is possible to have 3 stages. If you wish to update any part of this, touch EDIT.
8. Enter the information into each stage, and then touch SAVE.
9. Name your creation by using the on-screen keypad. Touch SAVE.
10. Touch START to begin the baking cycle for your creation.
or
Touch DELAY to delay the baking cycle. Refer to the "Timed Cooking" section for setting delayed start and end times.

To Use Saved Creation

1. Select MY CREATIONS.
2. Select USE SAVED, and then touch NEXT.
3. Select the desired cooking creation, and then touch START.
NOTE: You may be prompted to open and close the door before the creation can begin cooking.

To Delete Creation

1. Select MY CREATIONS.
2. Select DELETE/EDIT, and then touch NEXT.
3. Select the creation you wish to delete.
4. Touch DELETE.

To Edit Creation

1. Select MY CREATIONS.
2. Select DELETE/EDIT, and then touch NEXT.
3. Select the desired creation, and then touch EDIT.
4. Select the stage to be modified, and then touch EDIT.
NOTE: If a stage is empty, you can touch ADD to add an action to that stage.
5. Select the desired temperature. Touch NEXT.
6. Select how to monitor the cooking: Set Timer (alerts you when a cook timer is complete), Set Probe (alerts you when a target probe temperature is reached), or No Alerts. Touch NEXT.
NOTE: Probe can be used only for Bake, Convect Bake, or Convect Roast.

7. If No Alerts is chosen, go to Step 8.
or
If Set Timer is chosen, set the desired time. Touch SET.
or
If Set Probe is chosen, select the target probe internal temperature. Touch NEXT.
8. Review your settings. If any extra stage is needed, touch the stage you wish to set, and then touch ADD.
NOTE: Each stage set shows the following information: Mode, Power/Temperature, and Cook Time. It is possible to have three stages. If you wish to update any part of this, touch EDIT.
9. Enter the information into each stage, and then touch SAVE.
10. Name your creation by using the on-screen keypad. Touch SAVE.
11. Touch START to begin the baking cycle for your creation.
or
Touch DELAY to delay the baking cycle. Refer to the “Timed Cooking” section for setting delayed start and end times.

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 11:59:00.

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

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

or

Touch one of the When Timer Ends keypads to set the behavior of the oven after the Oven Timer has completed. Choose between Hold Temp (default), Keep Warm, and Oven Off. Touch START.

- Keep Warm will reduce the oven temperature to 170°F (77°C) after the cook time ends.

- Hold Temp will keep the set oven temperature after the cook time ends.

- Oven Off will turn the oven off when the cook time ends.

When the Oven Timer has completed, the When Timer Ends behavior will begin and a message of “TIMER ENDED AT XX:XX” (the time of day) is displayed.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then tones will sound every minute.

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 OFF.

To Edit the Oven Timer:

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

To Set a Delay Start Time and Stop 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 control panel.

1. Select the desired cooking mode and oven temperature. Follow the on-screen prompts until the Delay keypad appears.

NOTE: Delay Start may be used with the Bread Proof function, but the temperature is not adjustable.

2. Touch DELAY.
3. Set the desired “Cooking start at” time.

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

4. Set the desired “Cooking ends at” time.
5. Touch SET.

or

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

The difference between the “Cooking start at” time and the “Cooking ends at” time is used as the cooking timer.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The time countdown will appear on the oven display.

When the Oven Timer has completed, the When Timer Ends behavior will begin and a message of “TIMER ENDED AT XX:XX” (the time of day) is displayed.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

6. Touch CANCEL for the selected oven to cancel the current cycle and return to the main menu.

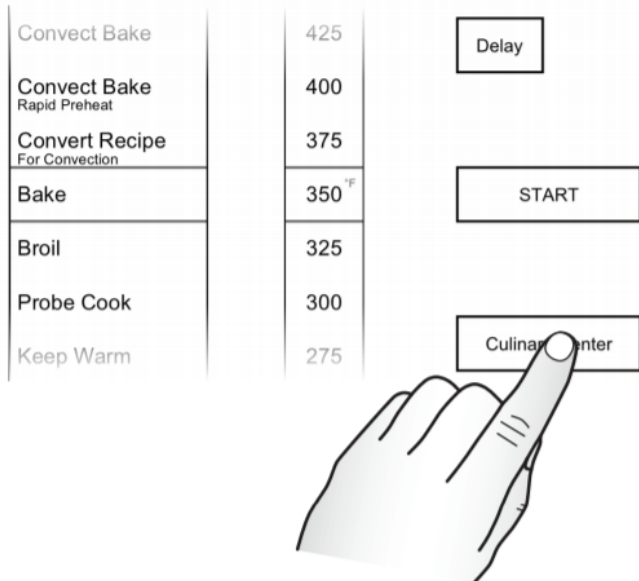
If the oven door is opened and closed after the cycle ends, the display will be cleared and the reminder tones will stop, but the oven will continue to operate in the end-of-cycle behavior selected (Keep Warm is the default behavior).

NOTE: Changing the Oven Temperature or Oven Time after the Start Time is reached will change the When Timer Ends behavior to the Hold Temp function.

Culinary Center

The Culinary Center is 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. The Culinary Center 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 main menu, touch CULINARY CENTER.
2. Select the desired food category.
3. Select the desired food type and touch NEXT.
4. (For some foods) Select the Doneness level.
5. Touch NEXT.
6. Select the desired Cookware Type and touch NEXT.
7. If the selected food type uses a probe cook method, skip to Step 8.
or
If the selected food type uses a Timed Cook method, select the original temperature and touch NEXT.
8. Select the original cook time and touch NEXT
NOTE: The Time Range feature can be used at this point. This feature uses an average cook time based on the longest and shortest times entered.
9. 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.

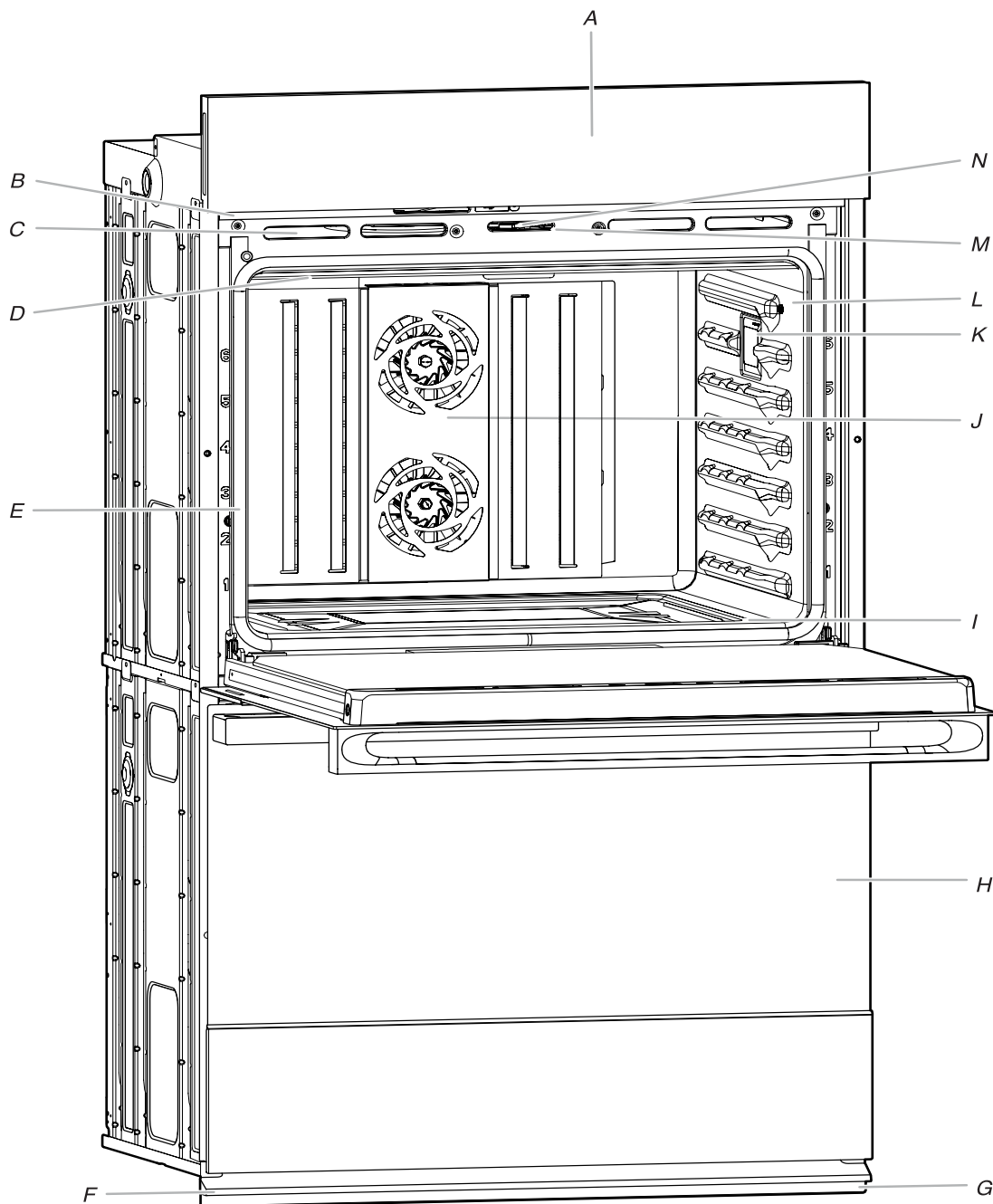
Culinary Center Modes

Food Category	Cook Method	Food Type
Vegetables	Probe	Baked Potatoes
	Timed	Roasted Vegetables
Casseroles	Timed	Chicken Casserole
		Lasagna
		Sweet Potato Casserole
		Tuna Casserole
Baked Goods	Timed	Biscuits
		Bread
		Brownies
		Cake
		Cookies
		Cupcakes
		Pie Crust
Roasts	Probe	Beef Tenderloin
		Crown Lamb Roast
		Meat Loaf (Timed Cook also available)
		Prime Rib
		Round Roast
Poultry	Probe	Bone-in Chicken
		Boneless Chicken
		Chicken Roaster
		Duck
		Turkey
Pork	Probe	Ham
		Pork Loin
Seafood	Probe	Fish Fillet
		Salmon/Tuna Steak
		Swordfish Steak

Guide des commandes du fours électriques simples et doubles encastré

Pièces et caractéristiques

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez 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 sur www.jennair.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle sur www.jennair.ca.



- A. Commandes électroniques du four
- B. Plaque de numéros de modèle et de série (sur le côté droit sous le panneau de commande)
- C. Évent du four
- D. Éléments de cuisson au gril
- E. Joint d'étanchéité
- F. Évent inférieur
- G. Protecteur d'évent inférieur (sur certains modèles)

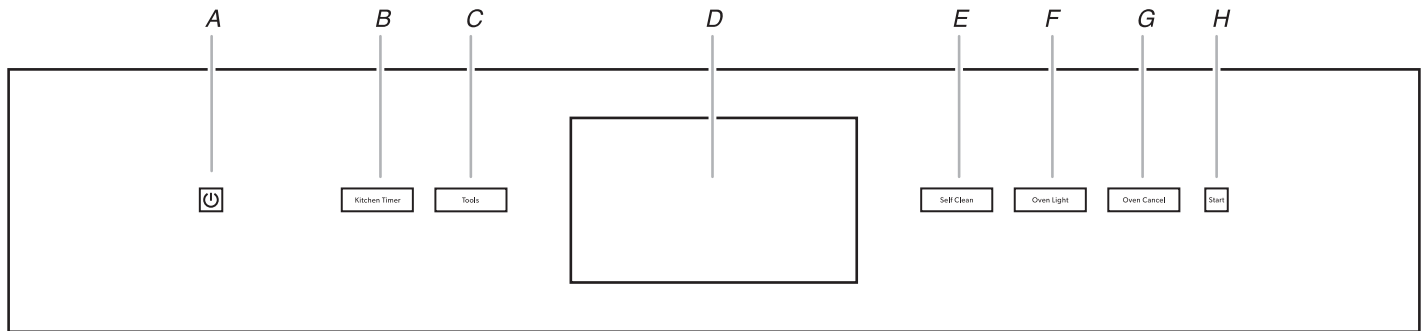
- H. Four inférieur (sur les modèles à double four)
- I. Élément de cuisson au four non visible
- J. Éléments de cuisson par convection jumelés et ventilateurs
- K. Lampes du four (côté gauche non visible)
- L. Connecteur de la sonde thermométrique
- M. Loquet de verrouillage du four
- N. Interrupteur de la lampe du four

Pièces et caractéristiques non illustrées
Sonde thermométrique
Grilles

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez 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 sur www.jennair.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle sur www.jennair.ca.

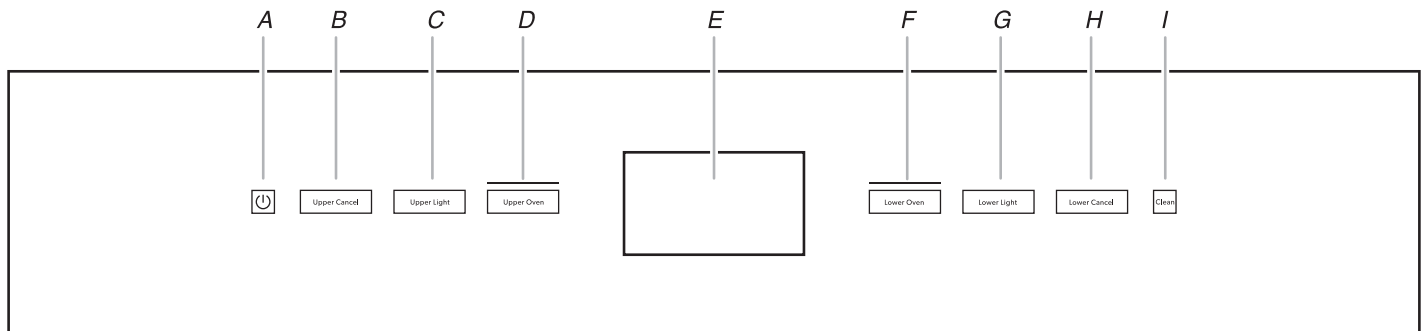
Four simple :



- A. Mise sous tension
- B. Kitchen Timer (minuterie de cuisine)
- C. Tools (outils)
- D. Affichage


- E. Self Clean (autonettoyage)
- F. Lampe du four
- G. Annulation du four
- H. Mise en marche

Four double :



- A. Mise sous tension
- B. Annulation du four supérieur
- C. Lampe supérieure
- D. Four supérieur
- E. Affichage

- F. Four inférieur
- G. Lampe inférieure
- H. Annulation du four inférieur
- I. Nettoyage

TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
 MISE SOUS TENSION	Mise sous tension	Appuyer sur la touche d'alimentation pour mettre l'affichage du four sous/hors tension.
OVEN LIGHT (lampe du four) UPPER LIGHT (lampe supérieure) LOWER LIGHT (lampe inférieure)	Lampe de la cavité du four	La lampe du four désirée est commandée par une touche située sur le panneau de commande du four. 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)	Minuterie	La minuterie de cuisine peut être réglée en heures, en minutes ou en secondes jusqu'à concurrence de 23 heures, 59 minutes et 59 secondes. La minuterie de cuisine ne met pas en marche le ou les fours et ne les éteint pas.

TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
OVEN CANCEL (annulation four) UPPER CANCEL (annulation four supérieur) LOWER CANCEL (annulation four inférieur) (sur certains modèles)	Fonction du four	Les touches Lower Cancel (annulation four inférieur), Upper Cancel (annulation four supérieur) et Cancel (annulation) arrêtent les fonctions des fours respectifs à l'exception de l'horloge, de la minuterie de cuisine et du verrouillage des commandes. Le ou 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 (démarrer) (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 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.
TOOLS (outils) (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.

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

Guide de bienvenue

Ceci apparaît sur l'affichage la première fois que le four est mis sous tension. Le Guide de bienvenue permet à l'utilisateur de régler le nouveau four.

Après chaque sélection, un signal sonore retentit. Appuyer sur le bouton BACK (retour) à tout moment pour revenir à l'écran précédent.

1. Sélectionner la langue.
2. Un nouvel écran d'accueil s'affichera. Bien le lire, puis appuyer sur NEXT (suivant).
3. Régler l'horloge et le mode AM/PM ou 24 heures. Appuyer sur NEXT (suivant).
4. Sélectionner AUTO SYNC (synchronisation automatique) (en marche) ou DO NOT ADJUST (ne pas régler) (arrêt) pour régler l'heure avancée. Appuyer sur NEXT (suivant).
5. Régler la date. Appuyer sur NEXT (suivant).
6. Sélectionner l'unité de température FAHRENHEIT ou CELSIUS. Appuyer sur NEXT (suivant).
7. Choisir le thème de l'horloge. Appuyer sur NEXT (suivant), puis choisir le fond souhaité. Appuyer sur SAVE (sauvegarder).
REMARQUE : Ceci est l'arrière-plan pour l'affichage d'appui du centre.
8. Sélectionner CONNECT (connecter) pour connecter votre appareil au réseau Wi-Fi. Consulter le guide de connexion Wi-Fi pour plus de renseignements.
ou
Appuyer sur SKIP (passer) pour poursuivre à la prochaine étape et terminer les réglages.

Affichage

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

Lorsque le four est utilisé, l'affichage indique l'horloge, le mode, la température du four, la minuterie de cuisine et la minuterie du four si réglée. Si la minuterie du four n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran.

Après environ 2 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste lumineux.

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

Affichage du menu

Si le four est éteint, appuyer sur la touche Power (mise sous tension) pour activer le menu. À partir de l'écran d'accueil, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être ajustées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Démonstration de menu

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

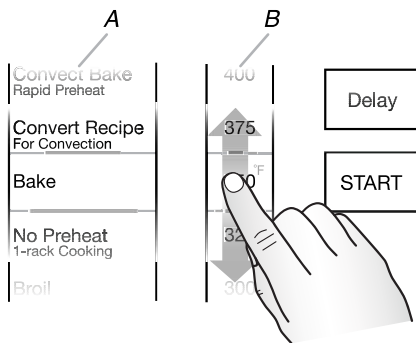
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Pour les modèles de four double, appuyer sur la touche de four correspondante pour afficher les modes de cuisson et les températures pour le four désiré.

REMARQUE : Une ligne apparaît au-dessus des touches du four correspondant.

Pour les modèles de four simple, l'affichage indique les modes de cuisson et les températures lorsque le four est mis en marche.

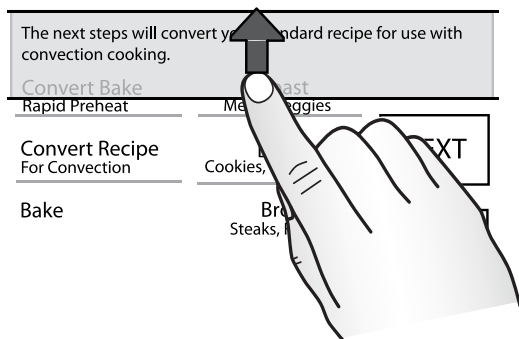
Démonstration de cuisson



- A. Colonne de modes
- B. Colonne de températures

1. À partir de la colonne de modes, appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Dans la colonne de températures, sélectionner la température désirée. La température doit être comprise entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 288 °C).
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage.

Démonstration de message déroulant



Il y a certains menus qui affichent un message déroulant. Une fois le message lu, appuyer sur la flèche de direction et la faire glisser vers le haut pour faire disparaître le message.

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.

Pour régler la durée de cuisson, suivre ces instructions.

En tout temps, appuyer sur BACK (retour) pour revenir à l'écran de sélection des modes de cuisson. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné pour annuler le programme en cours et retourner au menu principal.

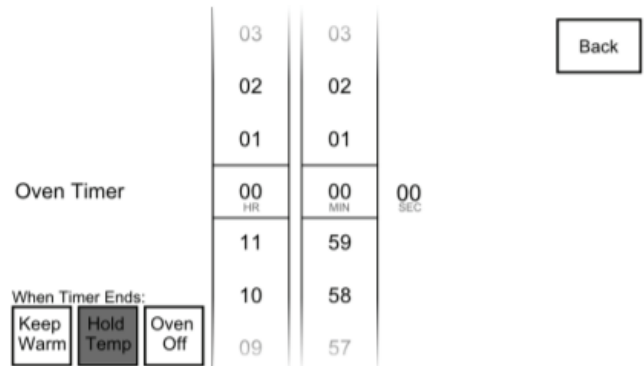
1. Pour régler la minuterie de cuisson, commencer par démarrer un programme de cuisson.

REMARQUE : La durée de cuisson n'est visible que lorsque le programme de cuisson est activé.

2. Appuyer sur OVEN TIMER (minuterie du four). Régler la durée de cuisson.
3. Appuyer sur START (démarrer) pour mettre en marche la minuterie.

ou

Sélectionner l'action « Une fois la minuterie terminée » désirée, puis appuyer sur START (démarrer). L'action par défaut est Maintien au chaud.

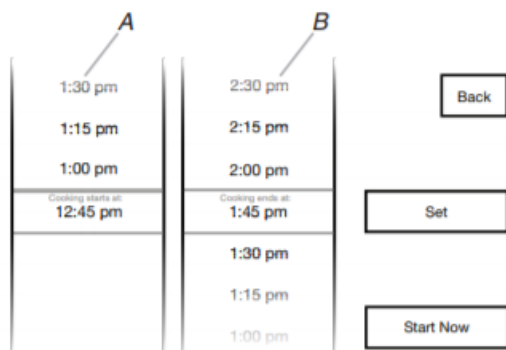


- Keep Warm (maintien au chaud) abaisse la température du four à 170 °F (77 °C) après que le temps de cuisson s'est écoulé.
- Hold Temp (maintenir la température) maintient la température du four réglée après que le temps de cuisson s'est écoulé.
- Oven Off (four éteint) éteint le four une fois que le temps de cuisson s'est écoulé.

Démonstration de la Mise en marche différée (facultative)

- Pour régler le démarrage différé et l'heure d'arrêt, sélectionner le mode de cuisson et la température désirés, puis appuyer sur 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). L'heure de cuisson inclut le temps de préchauffage du four. Régler les heures de mise en marche et d'arrêt de cuisson au besoin.



A. Colonne d'heures de mise en marche de cuisson
B. Colonne d'heures d'arrêt de cuisson

- Sélectionner l'heure de départ de la cuisson dans la colonne d'heures de mise en marche de cuisson. L'heure du four ne peut pas être différée par plus de 11 heures et 45 minutes.
- Sélectionner l'heure de fin de la cuisson dans la colonne d'heures d'arrêt de cuisson. La durée de cuisson ne peut dépasser 12 heures.
- Appuyer sur SET (réglage) une fois terminé ou sur BACK (retour) pour revenir au menu principal.

Le four commence le préchauffage lorsque l'heure de mise en marche est atteinte. Une fois la fin de la durée est atteinte, le mode Keep Warm (maintien au chaud) s'active par défaut.

ou

Appuyer sur START NOW (mettre en marche maintenant) pour mettre en marche le four à partir de l'écran de mise en marche différée. Ceci permettra de régler la minuterie du four, mais ne différera pas l'heure de mise en marche.

REMARQUE : Ne pas utiliser la mise en marche différée pour des aliments nécessitant le préchauffage du four, comme les gâteaux, les biscuits et le pain. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

- Pour changer le mode de cuisson ou la température lorsque le four est en mode de préchauffage ou en mode de mise en marche différée, appuyer sur la touche de mode de cuisson, choisir la nouvelle sélection, puis appuyer sur SET (réglage).
- Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné à tout moment pour annuler le programme en cours et retourner au menu principal.

Modes de cuisson

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

MODE	PLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT
Cuisson par convection de pizza surgelée	300 °F à 500 °F (149 °C à 260 °C)	375 °F (191 °C)
Cuisson de pâtisseries par convection	170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C)	325 °F (163 °C)
Rôtissage lent par convection, 12 heures	190 °F à 225 °F (88 °C à 107 °C)	200 °F (93 °C)
Rôtissage lent par convection, 8 heures	200 °F à 250 °F (93 °C à 121 °C)	225 °F (107 °C)
Rôtissage lent par convection, 4 heures	250 °F à 300 °F (121 °C à 149 °C)	275 °F (135 °C)
True Convection (convection)	170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C)	325 °F (163 °C)
Convection Roast (rôtissage par convection)	170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C)	350 °F (177 °C)
Cuisson au gril par convection	450 °F à 550 °F (232 °C à 288 °C)	550 °F (288 °C)
Convection Bake (cuisson au four par convection)	170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C)	325 °F (163 °C)
Convection Bake (cuisson au four par convection)	170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C)	325 °F (163 °C)
Préchauffage rapide		
Cuisson au four	170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C)	350 °F (177 °C)
No Preheat (cuisson sans préchauffage) sur 1 grille	170 °F à 550 °F (77 °C à 288 °C)	350 °F (177 °C)
Cuisson au gril	450 °F à 550 °F (232 °C à 288 °C)	550 °F (288 °C)
Keep Warm (maintien au chaud)	150 °F à 200 °F (66 °C à 93 °C)	170 °F (77 °C)
Levée rapide	110 °F (43 °C)	110 °F (43 °C)
Levée	100 °F (38 °C)	100 °F (38 °C)

REMARQUE : Pour utiliser la mise en marche différée pour les programmes Convert Recipe (convertir recette), Probe Cook (cuisson avec sonde) et My Creations (mes créations), suivre les instructions à l'écran jusqu'à ce que le clavier de cuisson différée apparaisse. Les étapes précédentes peuvent ensuite être utilisées.

Kitchen Timer (minuterie de cuisine)

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

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

Tonalités/sons

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

- Touche numérique valide.
- Saisie d'une fonction.
- Four préchauffé.
- Touche numérique invalide.
- Fin d'un programme de cuisson.
- Lorsque la minuterie est à zéro.
- Comprend l'utilisation de la minuterie de cuisine pour des fonctions autres que la cuisson.
- Premier élément du four activé en mode de cuisson.

Tools (outils)

La touche Tools (outils) permet d'accéder aux fonctions et aux options pour personnaliser dans les commandes électroniques du four. Ces outils permettent de régler l'horloge, d'alterner entre unités Fahrenheit et Celsius pour la température du four, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de régler le calibrage du four, de choisir la langue et plus. Pour obtenir plus de renseignements sur les réglages, appuyer sur cette sélection, puis sur la touche de conseils.

Le mode Sabbath (Sabbat) peut également être programmé en utilisant la touche Tools (outils).

MODE	SÉLECTIONS DISPONIBLES
Sabbath (Sabbat)	<ul style="list-style-type: none"> ■ On (marche) ■ Off (désactiver) (par défaut)
Mode de démonstration	<ul style="list-style-type: none"> ■ On (marche) ■ Off (désactiver) (par défaut)
Unités de température	<ul style="list-style-type: none"> ■ Celsius* ■ Fahrenheit*
Langue	<ul style="list-style-type: none"> ■ Français* ■ Anglais*
Affichage activé/désactivé	<ul style="list-style-type: none"> ■ Affichage désactivé ■ Affichage sombre (par défaut)
Horloge activée/désactivée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Horloge désactivée ■ Horloge activée (par défaut)
Luminosité	<ul style="list-style-type: none"> ■ Max ■ Élevée ■ Moyenne (par défaut) ■ Basse ■ Sombre

MODE	SÉLECTIONS DISPONIBLES
Sons	<ul style="list-style-type: none"> ■ Touche (max/élevé/med [par défaut]/faible/désactivé) ■ Minuterie et alerte (max/élevée/med [par défaut]/faible/désactivé) ■ Marche ou arrêt de l'alimentation (désactivé/activé [par défaut])
Thème de l'horloge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Textures* ■ Fête* ■ Gastronomer* ■ Horloge uniquement* ■ Animation* ■ Printemps* ■ Été* ■ Automne* ■ Hiver*
Heure et date	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heure avancée (ne pas régler/synchronisation auto)* ■ Style de l'horloge (numérique/analogique [par défaut]) ■ Réglage de l'horloge ■ Réglage de la date
Caractéristiques sans-fil	<ul style="list-style-type: none"> ■ Activer le Wi-Fi
Self Clean (autonettoyage)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Intense 5 h ■ Moyen 4 h (par défaut) ■ Léger 3 h
Verrouillage des commandes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verrouillage
Entrée de chiffres	<ul style="list-style-type: none"> ■ Touche numérique ■ Défilement (par défaut)
Sonde	<ul style="list-style-type: none"> ■ Convect Roast (rôtissage par convection) ■ Convect Bake (cuisson au four par convection) ■ Guide des aliments (par défaut) ■ Bake (cuisson au four)
Réglage de température REMARQUE : Pour les modèles de fours doubles, une calibration pour le haut et pour le bas est disponible.	<ul style="list-style-type: none"> ■ +35 °F à -35 °F ■ +20 °C à -20 °C
Touche Calibration (calibrage)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour calibrer l'écran tactile
Info dépannage	<ul style="list-style-type: none"> ■ Numéro de modèle, numéro de série et coordonnées
Info juridique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Info de licence
Restauration paramétrage d'usine	<ul style="list-style-type: none"> ■ Restauration du paramétrage d'usine par défaut

* Les paramètres par défaut de ces réglages sont situés sur l'écran d'accueil.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du panneau de commande pour éviter l'utilisation involontaire des fours. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, seule la touche de mise sous/hors tension fonctionne.

Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé.

Pour activer le verrouillage des commandes :

1. À partir du menu Tools (outils), appuyer sur **BUTTON LOCK** (verrouillage des commandes).
2. Appuyer sur **LOCK** (verrouillage) pour activer le mode de verrouillage des commandes.

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

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

1. Appuyer sur la touche Power (mise sous tension), puis suivre les instructions à l'écran.

REMARQUE : Le four génère une séquence de formes aléatoires qui doivent être appuyées en ordre selon l'affichage à l'écran.

Commande de la température du four

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

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

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

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

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

AJUSTEMENT 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

AJUSTEMENT EN °F (CHANGEMENT AUTOMATIQUE EN °C)

CUIT LES ALIMENTS

-20 °F (-12 °C)	... modérément moins
-30 °F (-18 °C)	... beaucoup moins

Mode Sabbath (Sabbat)

Le mode Sabbath (Sabbat) permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Un mode Sabbath (Sabbat) minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbath (Sabbat).

Lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est programmé, les touches actives sont la touche de mise sous tension et les touches d'annulation.

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.

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

Si une panne de courant dure plus longtemps que quelques secondes, le(s) four(s) retournera/retourneront à un état inactif et le mode Sabbath (Sabbat) ne sera plus actif. Pour les modèles de fours doubles, les températures et les minuteries de cuisson du four supérieur et du four inférieur peuvent être réglées indépendamment. Si une minuterie de cuisson est réglée, le compte à rebours n'apparaît pas. La minuterie apparaît fixe au temps réglé.

REMARQUE : S'assurer d'éteindre le téléphone intelligent avant le Sabbath et les vacances. Si le téléphone est allumé et que l'application de commande du four est installée, les changements du four s'affichent sur le téléphone.

Activation :

1. Appuyer sur la touche Power (mise sous tension), puis appuyer sur **TOOLS** (outils).
2. Sélectionner **SABBATH** (Sabbat), puis appuyer sur **NEXT** (suivant).
3. Appuyer sur **ON** (activer), puis appuyer sur **SETUP** (configuration).

REMARQUE : L'état programmé du ou des fours s'affiche.

4. Appuyer sur **CHANGE** (changer).
5. Pour les fours simples, passer à l'étape 6. Pour les fours doubles, sélectionner le four désiré, puis appuyer sur **NEXT** (suivant).
6. Sélectionner la température du four désiré et appuyer sur **NEXT** (suivant). (Facultatif) Régler le temps de cuisson (00:00) et appuyer sur **SET** (régler).
ou
Appuyer sur **SKIP TIMER** (passer la minuterie).
7. Pour les fours simples, appuyer sur **START** (mise en marche). Pour les fours doubles, appuyer sur **START** (démarrage) pour commencer le mode Sabbath (Sabbat) ou appuyer sur **CHANGE** (changement) pour modifier la programmation actuelle ou pour programmer l'autre four.

Désactivation :

Une fois activé, le mode Sabbath (Sabbat) peut être désactivé pour toutes les cavités. Il suffit d'appuyer sur la touche de mise sous tension.

Pour les fours simples, le mode Sabbath (Sabbat) peut également être désactivé en appuyant sur **OVEN CANCEL** (annulation).

Pour les fours doubles, si les deux fours fonctionnent, appuyer sur la touche CANCEL (annulation) d'un four pour annuler le mode des deux fours et pour éteindre le four sélectionné. L'autre four revient au mode de cuisson régulier.

Cuisson au four différée en mode Sabbath (Sabbat) :

⚠ 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.

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

Si une minuterie de cuisson est réglée, le compte à rebours n'apparaît pas. La minuterie apparaît fixe au temps réglé.

Activation :

1. Appuyer sur la touche Power (mise sous tension), puis appuyer sur TOOLS (outils).
2. Sélectionner SABBATH (Sabbat), puis appuyer sur NEXT (suivant).
3. Appuyer sur ON (activer), puis appuyer sur SETUP (configuration).
REMARQUE : L'état programmé du ou des fours s'affiche.
4. Appuyer sur CHANGE (changer).
5. Pour les fours simples, passer à l'étape 6. Pour les fours doubles, sélectionner le four désiré, puis appuyer sur NEXT (suivant).
6. Sélectionner la température du four désiré, puis appuyer sur NEXT (suivant). Facultatif : Régler le temps de cuisson (00:00) et appuyer sur SET (régler).
ou
Appuyer sur SKIP TIMER (passer la minuterie).
7. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée) et régler l'heure de « Mise en marche de cuisson à » et l'heure « Arrêt de cuisson à ».
REMARQUE : Si une heure de cuisson est réglée dans les étapes précédentes, l'heure « Arrêt de cuisson à » est calculée basée sur l'heure de cuisson. Si la minuterie n'est pas réglée, le mode Sabbath (Sabbat) continuera à fonctionner jusqu'à ce qu'il soit annulé.
8. Appuyer sur SET (régler).

Une fois activé, le mode Sabbath (Sabbat) peut être désactivé pour toutes les cavités. Il suffit d'appuyer sur la touche de mise sous tension.

Changer la température

Les températures du four peuvent être modifiées en mode Sabbath (Sabbat) en appuyant sur les boutons -25 °F (-5 °C) ou +25 °F (+5 °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 (+5 °C) 3 fois augmente la température de la cavité du four de +75 °F (+15 °C); toutefois, la température réglée de la cavité du four restera à l'écran.

REMARQUE : Pour les modèles à double four, la température de la 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 : Les émanations de fumée peuvent mettre en danger la santé de certains oiseaux qui y sont extrêmement sensibles. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Si la porte du four est ouverte pendant un mode de cuisson pendant environ 60 secondes, le ventilateur de refroidissement commence à fonctionner à une plus grande vitesse. Il peut produire plus de bruit pendant cette période. Lorsque la porte du four est fermée, le ventilateur reprendra sa basse vitesse après environ 60 secondes.

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 four comporte une connectivité Wi-Fi. Pour qu'elle fonctionne, il suffit de la joindre au réseau domestique sans fil. Pour 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 de la connectivité Wi-Fi du four 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.

Affichage

- Minuteries de cuisson
- Verrouillage des commandes
- Kitchen Timer (minuterie de cuisine)
- État de la sonde de cuisson
- État de mise en marche à distance

Commande

- Éteindre le four
- Régler la minuterie de cuisine
- Régler la lampe du four
- Verrouillage des commandes du four
- Commandes de mise en marche du four
- Modifier les réglages de cuisson
- Centre culinaire
- My Creations (mes créations)

Notifications à distance

Une fois la connectivité Wi-Fi établie, les notifications d'état peuvent être envoyées par courriel et messagerie texte. Les notifications envoyées peuvent être les suivantes :

- Interruptions du programme du four
- Préchauffage terminé
- Minuterie de cuisson terminée
- Changement de température de cuisson

- Progression de la température de préchauffage
- Changement de température de la sonde de cuisson
- Sonde de cuisson – Température atteinte
- Mode de cuisson modifiée
- Changement d'état du verrouillage des commandes
- Minuterie de cuisine terminée
- Changement de minuterie de cuisine
- Autonettoyage terminé
- Interruptions du centre culinaire

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.

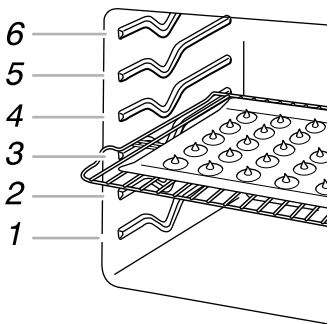
Position des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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 installer 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. Se servir de l'illustration et des tableaux suivants comme guide.



Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Positions de grille – Four supérieur et inférieur
Broiling (Cuisson au grill)

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Pour la plupart des cuissons au grill	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 grill.

Cuisson traditionnelle

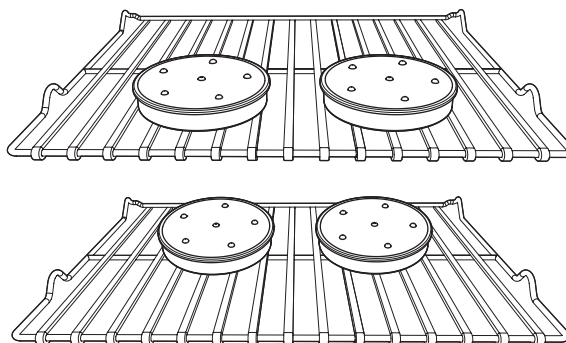
ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges, gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande, volaille	2
Biscuits, biscotins, muffins et gâteaux	2 ou 3 pour une cuisson au four sur une seule grille; 2 et 5 pour une cuisson au four sur plusieurs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

Cuisson par convection

RÉGLAGE DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four avec préchauffage rapide	1 ou 2	3
Cuisson au four par convection avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 5
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5
Rôtissage par convection	1	1 ou 2
Cuisson au grill 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 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 les gâteaux placés à l'avant.



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 Convection Bake (cuisson au four par convection) et placer les grilles en positions 2 et 5.

Ustensiles de cuisson

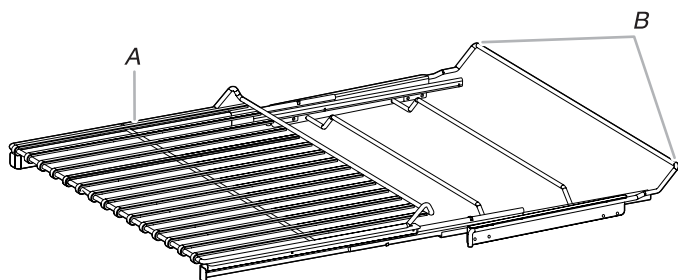
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour de meilleurs résultats, laisser un espace de 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

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

Grille coulissante déployante

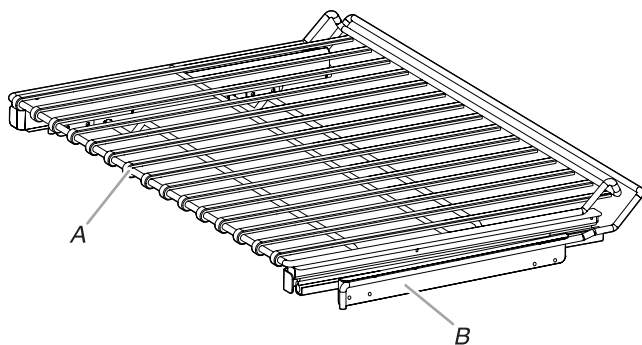
La grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Elle peut être utilisée aux positions de grille 1 à 6.

Position déployée



A. Grille coulissante déployante
B. Support coulissant

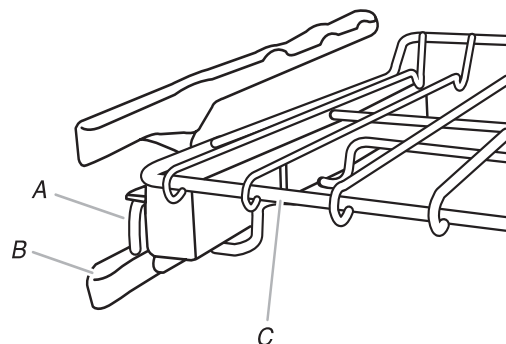
Position rétractée et emboîtée



A. Grille coulissante déployante
B. Support coulissant

Retrait de la grille déployante :

1. Enfoncer la grille complètement en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur le support coulissant.
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. Support coulissant
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 enlever le lubrifiant de la grille et nuire à ses facultés de glissement.

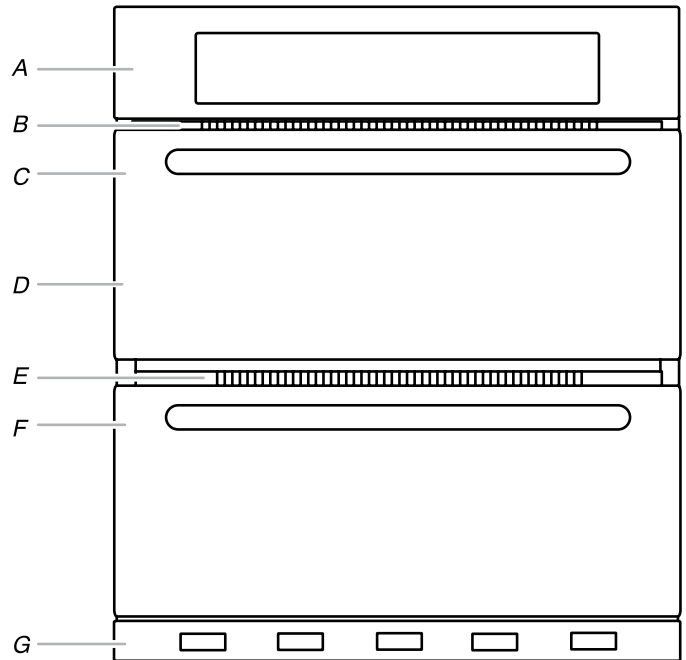
Consulter la section « Nettoyage général » du Manuel d'utilisation pour obtenir plus d'instructions.

Ustensiles de cuisson

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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes brunes, croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Brunissage faible ou non existant à la base 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage irrégulier 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.
Grès/pierre de cuisson <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant.
Verrerie ou céramique allant au four <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes brunes, croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four.

Événements du four



Four simple et double

Fours doubles

- A. Panneau de commande
- B. Événement du four
- C. Four simple ou four double supérieur

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

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

Préchauffage et température du four

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four ou de Convection Bake (cuisson au four par convection), le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 18 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité 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 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.

REMARQUE : Si la minuterie de cuisson est réglée et que la porte du four est ouverte durant le préchauffage, la minuterie démarre automatiquement.

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

IMPORTANT : Le ventilateur de convection et l'élément de convection peuvent se mettre en marche durant la fonction de 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.

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

Broiling (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 pour la fonction Broiling (cuisson au gril).

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.

- 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.

On peut cuire la plupart des aliments au mode de cuisson au four par convection en baissant la température de cuisson de 25 °F (14 °C). La durée de cuisson peut être considérablement réduite lorsqu'on utilise le Convection Roast (rôtissage par convection), surtout pour les grosses dindes et les rôtis.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- 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 délicats 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 rôtissage par convection est utilisé pour le rôtissage des viandes et de la volaille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et de 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 mettent 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 ». Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Cuisson au gril par convection

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 pré-réglée 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 mettent 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 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.

Convert Recipe (convertir recette)

1. Si le préchauffage n'est pas requis, placer les aliments dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur la touche d'alimentation
3. Sélectionner CONVERT RECIPE (FOR CONVECTION) (convertir la recette [pour convection]).

4. Choisir PASTRY (pâtisseries), ROAST (rôtissage), BAKE (cuisson au four) ou BROIL (gril) pour convertir une recette traditionnelle au mode de cuisson par convection.
5. Appuyer sur NEXT (suivant)
6. Sélectionner la température de cuisson standard.
7. Appuyer sur NEXT (suivant).
8. Sélectionnez la durée de rôtissage, de cuisson au four ou de gril de la recette originale, puis toucher SET (régler).
ou
Appuyer sur SKIP TIMER (passer la minuterie) pour passer à la prochaine étape
9. Appuyer sur START (mise en marche). Si un préchauffage est requis, placer les aliments dans le four après que le signal sonore de préchauffage ait retenti. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque la minuterie est terminée, le four affichera « TIMER ENDED AT XX:XX » (minuterie terminée à XX:XX) (heure de la journée) et passera au maintien au chaud pour conserver le four chaud. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
REMARQUE : Appuyer sur DELAY (mise en marche différée) pour différer le programme de cuisson. Consulter la section « Cuisson minutée » pour régler les heures de mise en marche différée et de fin.
10. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné à tout moment pour annuler le programme en cours et retourner au menu principal.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Sauf indication contraire de la recette, il est recommandé de procéder à une double levée.

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. 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'affichage indiquera 100 °F (38 °C).
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 la touche 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 ou les plaques 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.

Sonde thermique

La sonde mesure précisément la température interne de la viande, de la volaille et des mets en sauce liquides et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. La sonde thermométrique doit être utilisée uniquement avec les fonctions Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson au four par convection) ou Convection Roast (rôtissage par convection).

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. Maintenir la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.

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

Pour utiliser (Convect Roast [rôtissage par convection], Convect Bake [cuisson au four par convection] ou Bake [cuisson au four]) :

1. Sélectionner PROBE COOK (cuisson avec sonde).
2. Sélectionner le mode de cuisson désiré et appuyer sur NEXT (suivant).
3. Sélectionner la température du four désiré et appuyer sur NEXT (suivant).
4. Sélectionner la température des aliments désirée et appuyer sur NEXT (suivant).
5. Lire les instructions de cuisson.
6. Appuyer sur START (mise en marche).
ou
Appuyer sur DELAY (mise en marche différée) pour différer le programme de cuisson. Consulter la section « Cuisson minutée » pour régler les heures de mise en marche différée et de fin.

Utilisation : (Guide des aliments) :

1. Sélectionner PROBE COOK (cuisson avec sonde).
2. Sélectionner GUIDE FOOD (guide des aliments), puis appuyer sur NEXT (suivant).
3. Sélectionner la catégorie d'aliments désirée.
4. Sélectionner le degré de cuisson selon le type d'aliments. Appuyer sur NEXT (suivant). Voir le tableau suivant pour les options de degré de cuisson.

Catégories d'aliment	Options de degré de cuisson
Jambon précuit	S.O.
Porc	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moyen ■ Bien cuit
Poulet	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poitrine ■ Entière
Dinde	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poitrine ■ Entière
Bœuf	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mi-saignant ■ Moyen ■ Bien cuit
Agneau	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mi-saignant ■ Moyen ■ Bien cuit
Veau	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mi-saignant ■ Moyen ■ Bien cuit

5. Sélectionner la température originale du four. Appuyer sur NEXT (suivant).
6. Lire les instructions de cuisson. Appuyer sur START (démarrer) pour commencer la cuisson.

REMARQUES :

- Selon la façon dont la sonde est fixée, une tonalité peut retentir et le four peut suggérer d'ajouter ou de retirer la sonde.
- Appuyer sur DELAY (mise en marche différée) pour différer le programme de cuisson. Consulter la section « Cuisson minutée » pour régler les heures de mise en marche différée et de fin.

My Creations (mes créations)

My Creations (mes créations) permet de personnaliser les processus de cuisson. Lorsque l'on sélectionne My Creations (mes créations) à partir du menu principal, une liste des créations existantes apparaît et la possibilité d'en créer d'autres est offerte.

Pour créer une nouvelle création

1. Sélectionner MY CREATIONS (mes créations).
2. Sélectionner CREATE NEW (créer nouvelle), USE SAVED (utiliser création sauvegardée) ou DELETE/EDIT (supprimer/modifier). Appuyer sur NEXT (suivant).
REMARQUE : La première fois que My Creations (mes créations) est utilisé, seul « Create New » (créer nouveau) s'affiche.
3. Sélectionner le mode de cuisson désiré.
REMARQUE : My Creations (mes créations) ne peut pas être utilisé avec Convert Recipe (convertir recette) ou Probe Cook (cuisson avec sonde).
4. Sélectionner la température de cuisson souhaitée. Appuyer sur NEXT (suivant).
5. Choisir le mode de contrôle de la cuisson : Régler la minuterie (elle avertit l'utilisateur lorsque la durée d'une minuterie de cuisson est terminée), régler la sonde (elle avertit l'utilisateur lorsqu'une température de sonde de cuisson désirée est atteinte) ou aucun avertissement. Appuyer sur NEXT (suivant).
REMARQUE : La sonde ne peut être utilisée que pour la Cuisson au four, Convect Bake (cuisson au four par convection) et Convect Roast (rôtissage par convection).
6. Si No Alerts (aucune alerte) est choisie, passer à l'étape 7.
ou
Si Set Time (régler la minuterie) est choisie, régler la durée désirée. Appuyer sur SET (régler).
ou
Si Set Probe (régler la sonde) est sélectionné, choisir la température cible interne de la sonde. Appuyer sur NEXT (suivant).
7. Passer en revue les réglages. Si une autre étape est nécessaire, appuyer sur l'étape que vous souhaitez ajouter, puis appuyer sur ADD (ajouter).
REMARQUE : Chaque étape réglée affichera les informations suivantes : Mode, puissance/température et minuterie. Il est possible d'avoir 3 étapes. Pour mettre à jour une information, appuyer sur EDIT (modifier).
8. Saisir les informations à chaque étape, puis toucher SAVE (sauvegarder).
9. Nommer votre création en utilisant le clavier à l'écran. Appuyer sur SAVE (sauvegarder).
10. Appuyer sur START (mise en marche) pour lancer le programme de cuisson de votre création.

ou

Appuyer sur DELAY (mise en marche différée) pour différer le programme de cuisson. Consulter la section « Cuisson minutée » pour régler les heures de mise en marche différée et de fin.

Pour utiliser une création sauvegardée

1. Sélectionner MY CREATIONS (mes créations).
2. Sélectionner USE SAVED (utiliser création sauvegardée), puis toucher NEXT (suivant).
3. Sélectionner la cuisson désirée de la création, puis toucher START (mise en marche).
REMARQUE : Une invite peut s'afficher où l'on doit ouvrir puis fermer la porte avant que la création ne puisse démarrer la cuisson.

Pour supprimer une création

1. Sélectionner MY CREATIONS (mes créations).
2. Sélectionner DELETE/EDIT (supprimer/modifier), puis toucher NEXT (suivant).
3. Sélectionner la création à supprimer.
4. Appuyer sur DELETE (supprimer).

Pour modifier une création

1. Sélectionner MY CREATIONS (mes créations).
2. Sélectionner DELETE/EDIT (supprimer/modifier), puis toucher NEXT (suivant).
3. Sélectionner la création désirée, puis toucher EDIT (modifier).
4. Sélectionner l'étape à modifier et appuyer sur EDIT (modifier).
REMARQUE : Si une étape est vide, il est possible d'appuyer sur ADD (ajouter) pour ajouter une action à cette étape.

5. Sélectionner la température de cuisson souhaitée. Appuyer sur NEXT (suivant).
6. Choisir le mode de contrôle de la cuisson : Régler la minuterie (elle avertit l'utilisateur lorsque la durée d'une minuterie de cuisson est terminée), régler la sonde (elle avertit l'utilisateur lorsqu'une température de sonde de cuisson désirée est atteinte) ou aucun avertissement. Appuyer sur NEXT (suivant).

REMARQUE : La sonde ne peut être utilisée que pour la Cuisson au four, Convect Bake (cuisson au four par convection) et Convect Roast (rôtissage par convection).

7. Si No Alerts (aucune alerte) est choisie, passer à l'étape 8. ou
Si Set Time (régler la minuterie) est choisie, régler la durée désirée. Appuyer sur SET (régler).

ou
Si Set Probe (régler la sonde) est sélectionné, choisir la température cible interne de la sonde. Appuyer sur NEXT (suivant).

8. Passer en revue les réglages. Si une autre étape est nécessaire, appuyer sur l'étape que vous souhaitez ajouter, puis appuyer sur ADD (ajouter).
REMARQUE : Chaque étape réglée affichera les informations suivantes : Mode, puissance/température et minuterie. Il est possible d'avoir 3 étapes. Pour mettre à jour une information, appuyer sur EDIT (modifier).

9. Saisir les informations à chaque étape, puis toucher SAVE (sauvegarder).
10. Nommer votre création en utilisant le clavier à l'écran. Appuyer sur SAVE (sauvegarder).
11. Appuyer sur START (mise en marche) pour lancer le programme de cuisson de votre création.
ou
Appuyer sur DELAY (mise en marche différée) pour différer le programme de cuisson. Consulter la section « Cuisson minutée » pour régler les heures de mise en marche différée et de fin.

Timed Cooking (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 tels que 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 11:59:00.

REMARQUE : Pour les modèles de fours doubles, commencer par choisir le four du haut ou du bas sur le panneau de commande.

1. Sélectionner le mode de cuisson et la température du four, puis appuyer sur START (mise en marche).
2. Appuyer sur OVEN TIMER (minuterie du four) 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).

ou

Appuyer sur l'une des touches du clavier une fois la minuterie expirée pour indiquer au four quoi faire une fois le temps écoulé. Choisir entre le Hold Temp (maintien de la température) (par défaut), Keep Warm (maintien au chaud) ou Oven Off (four éteint). Appuyer sur START (mise en marche).

- Le réglage Keep Warm (maintien au chaud) abaisse la température du four à 170 °F (77 °C) après que le temps de cuisson s'est écoulé.
- Hold Temp (maintenir la température) maintient la température du four réglée après que le temps de cuisson s'est écoulé.
- Oven Off (four éteint) éteint le four une fois que le temps de cuisson s'est écoulé.

Une fois que la minuterie du four s'est écoulée, l'action qui doit se produire après la minuterie expirée débute et un message « TIMER ENDED AT XX-XX » (minuterie s'est écoulée à [heure du jour]) est affiché.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux à intervalles d'une minute.

5. Appuyer sur la touche 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 la minuterie du four.
2. Appuyer sur OFF (arrêt).

Pour modifier la minuterie du four :

1. Appuyer sur la minuterie du four.
2. Sélectionner la nouvelle durée.
3. Appuyer sur SET (régler).

Réglage de la durée de cuisson différée et de l'heure d'arrêt :

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 sur le panneau de commande.

1. Sélectionner le mode de cuisson et la température du four désirés. Suivre les commandes à l'écran jusqu'à ce que le clavier de démarrage différé apparaisse.
REMARQUE : La mise en marche différée peut être utilisée avec la fonction Levée du pain, mais la température n'est pas modifiable.
2. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée).
3. Sélectionner l'heure de « Mise en marche de cuisson à ».
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. Sélectionner l'heure « Arrêt de cuisson à ».
5. Appuyer sur SET (régler).

ou

Appuyer sur START NOW (mettre en marche maintenant) pour commencer la cuisson sans la différer.

La différence entre l'heure de « Mise en marche de cuisson à » et l'heure « Arrêt de cuisson » est utilisée comme minuterie de cuisson.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours en minutes apparaît sur l'affichage du four.

Une fois que la minuterie du four s'est écoulée, l'action qui doit se produire après la minuterie expirée débute et un message « TIMER ENDED AT XX-XX » (la minuterie s'est terminée à [heure du jour]) est affiché.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

6. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné pour annuler le programme en cours et retourner au menu principal.

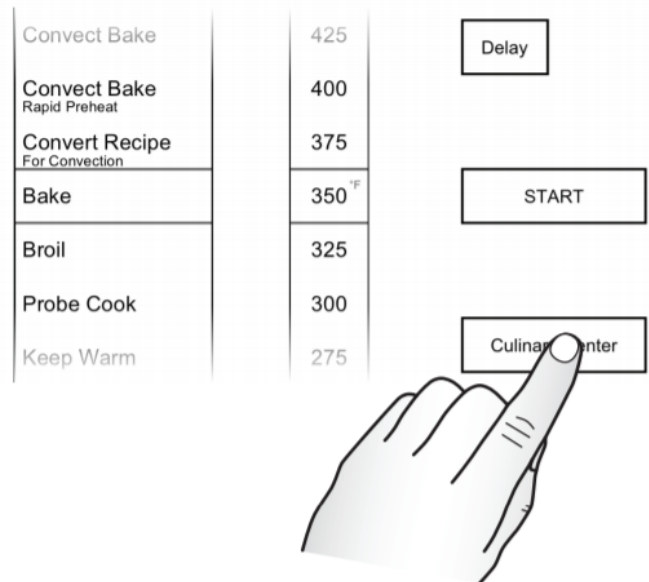
Si la porte du four est ouverte et fermée après la fin du programme, l'affichage est effacé et les signaux sonores de rappel s'arrêtent, mais le four continuera de fonctionner à la fin du comportement du programme sélectionné (Keep Warm [maintien au chaud] est le comportement par défaut).

REMARQUE : Changer la température ou la minuterie du four après l'heure de mise en marche modifiera le comportement une fois la minuterie terminée et la fonction de maintien au chaud.

Centre culinaire

Le Centre culinaire renferme de multiples renseignements pour vous aider avec la cuisson ordinaire et la cuisson au four de plusieurs aliments. Lors de la programmation de ce mode, l'utilisateur fera des sélections telles que 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. Le Centre culinaire procédera à des ajustements en fonction du degré de 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.foodsafety.gov/keep/charts/mintemp.html pour une liste complète.



1. À partir du menu principal, appuyer sur la touche CULINARY CENTER (centre culinaire).
2. Sélectionner la catégorie d'aliments désirée.
3. Sélectionner le type d'aliments désiré et appuyer sur NEXT (suivant).
4. (Pour certains aliments) sélectionner le degré de cuisson.
5. Appuyer sur NEXT (suivant).
6. Sélectionner le type d'ustensile de cuisson, puis toucher NEXT (suivant).
7. Si le type d'aliments sélectionné requiert une méthode de cuisson avec sonde, passer à l'étape 8.

ou

Si le type d'aliments sélectionné requiert une méthode de cuisson Timed Cook (cuisson minutée), sélectionner la température d'origine, puis appuyer sur NEXT (suivant).

8. Sélectionner le temps de cuisson d'origine, puis toucher NEXT (suivant)
REMARQUE : La fonction minuterie moyenne peut être utilisée à partir de ce point. Cette fonction utilise un temps de cuisson moyen basé sur les temps de cuisson les plus longs et courts saisis.
9. Lire et respecter les conseils de cuisson pour assurer un rendement optimal du four, puis appuyer sur START (mise en marche).

Appuyer sur la touche 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 d'attachement de la sonde, une tonalité peut retentir et le four peut suggérer d'ajouter ou de retirer la sonde.

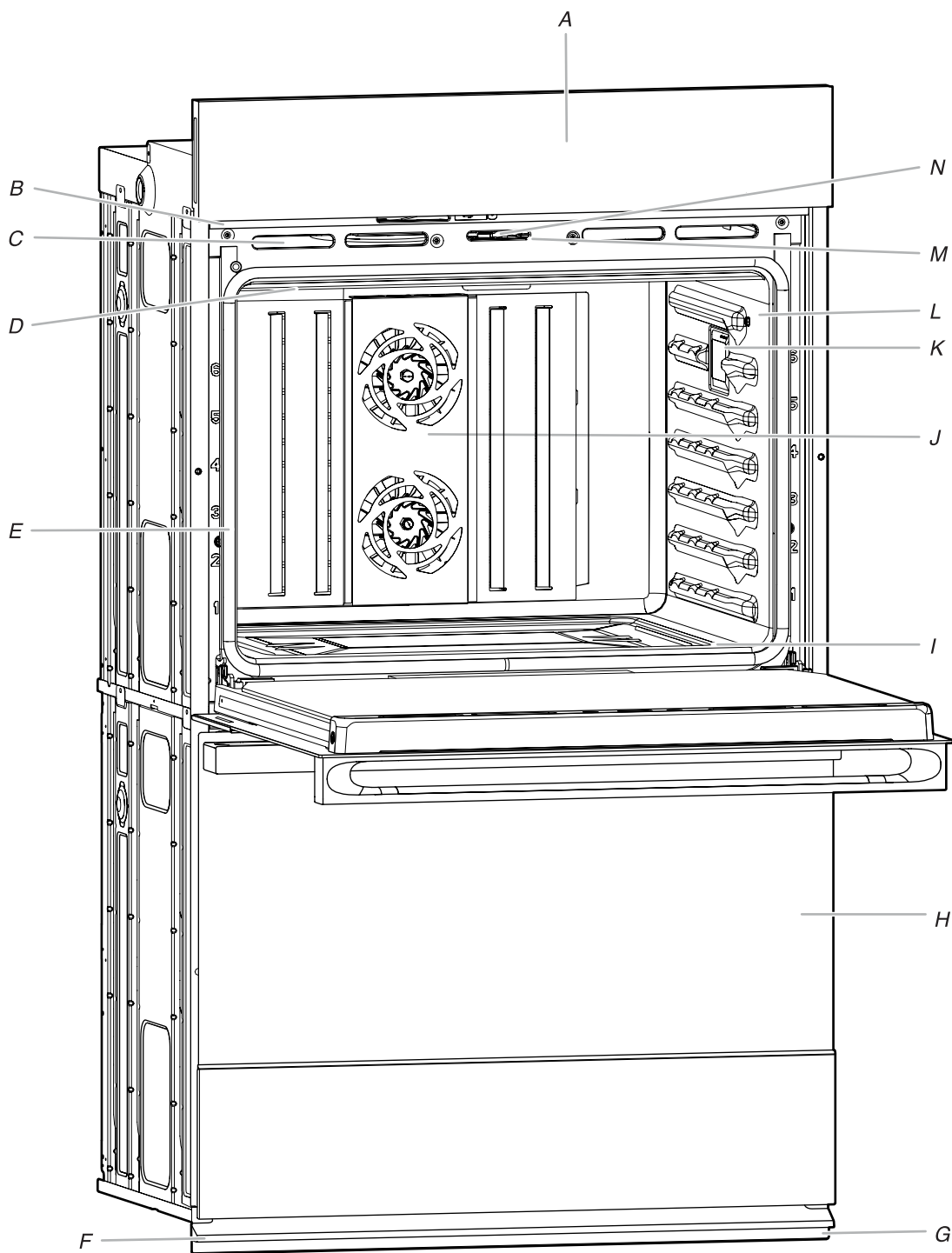
Modes du centre culinaire

Catégories d'aliment	Méthode de cuisson	Types d'aliments
Légumes	Sonde Minuté	Pomme de terre au four Légumes rôtis
Mets en sauce	Minuté	Casserole de poulet Lasagnes Casserole de patates Casserole de thon
Produits de boulangerie	Minuté	Biscotins Pain Brownies Gâteau Biscuits Petits gâteaux Fond de tarte
Rôtis	Sonde	Filet de bœuf Rôti de couronne d'agneau Pain de viande (Timed Cook [cuisson minutée], aussi disponible) Côte de bœuf Rôti de ronde
Volaille	Sonde	Poulet non désossé Poulet désossé Poulet à rôtir Canard Dinde
Porc	Sonde	Jambon Longe de porc
Fruits de mer	Sonde	Filet de poisson Darne de saumon/thon Darne d'espadon

Horno eléctrico simple o doble integrado Guía de controles

Piezas y características

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 (FAQ) de nuestra página de internet, en www.jennair.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente en www.jennair.ca.



- A. Controles electrónicos del horno
- B. Placa de modelo y número de serie (en el lado derecho debajo del panel de control)
- C. Ducto de ventilación del horno
- D. Elementos para asar a la parrilla
- E. Junta
- F. Ventilación inferior
- G. Protector de la ventilación inferior (en algunos modelos)

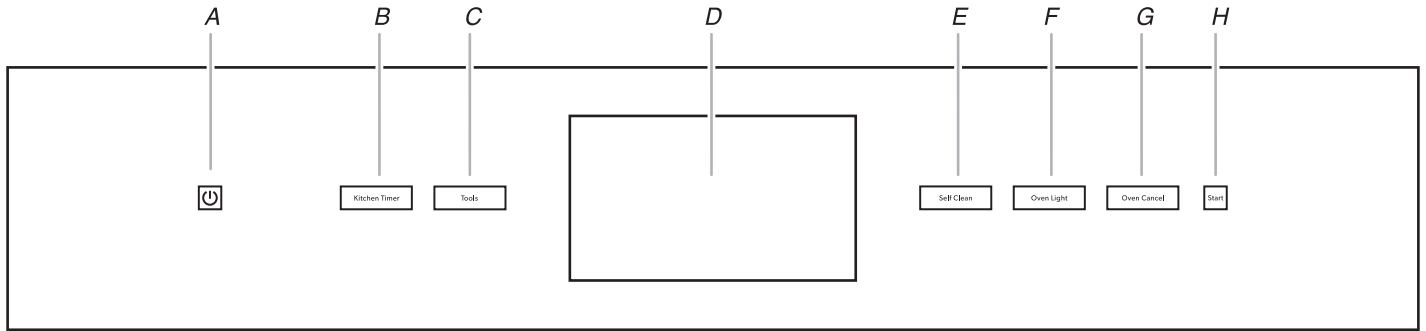
- H. Horno inferior (en modelos de hornos dobles)
- I. Elemento para hornear oculto
- J. Elementos de convección gemelos y ventiladores
- K. Luces del horno (lado izquierdo no ilustrado)
- L. Conector de la sonda de temperatura
- M. Pestillo de la puerta del horno
- N. Interruptor de la luz del horno

Piezas y características no ilustradas
Sonda de temperatura
Parrillas

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.jennair.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente en www.jennair.ca.

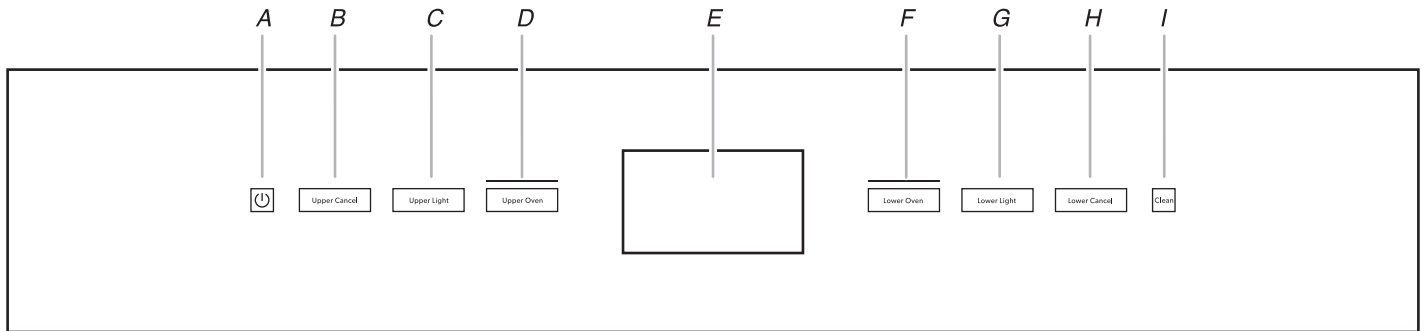
Horno simple:



- A. Potencia
- B. Kitchen timer (Temporizador de cocina)
- C. Tools (Herramientas)
- D. Pantalla


- E. Self clean (Autolimpieza)
- F. Luces del horno
- G. Cancelar horno
- H. Start (Inicio)

Horno doble:



- A. Potencia
- B. Cancelar superior
- C. Luz superior
- D. Horno superior
- E. Pantalla

- F. Horno inferior
- G. Luz inferior
- H. Cancelar inferior
- I. Limpieza

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
 Potencia	Potencia	Toque la tecla Power (Potencia) para encender y apagar la pantalla del horno.
LUZ DEL HORNO LUZ SUPERIOR LUZ INFERIOR	Luz de la cavidad del horno	La luz del horno deseada se controla con un botón táctil situada en el panel de control del horno. 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 cocina) (en algunos modelos)	Timer (Temporizador)	El temporizador de cocina puede fijarse en horas, minutos o segundos hasta 23 horas, 59 minutos y 59 segundos. El temporizador de la cocina no pone en marcha ni detiene los hornos.
CANCELAR HORNO CANCELAR SUPERIOR CANCELAR INFERIOR (en algunos modelos)	Función del horno	Los botones Lower Cancel (Cancelar inferior) Upper Cancel (Cancelar superior) y Cancel (Cancelar) detienen las funciones respectivas del horno, excepto para el reloj, el temporizador de cocina y el bloqueo de botón. Es posible que los ventiladores enfriadores sigan funcionando incluso después de que una función del horno se ha cancelado o completado, según la temperatura del horno.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
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.
TOOLS (Herramientas) (en algunos modelos)	Funciones para usar el horno	El botón Tools (Herramientas) le permite personalizar el funcionamiento del horno para adaptarse a sus necesidades. Consulte la sección Tools (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. Las teclas táctiles son muy sensibles y requieren solo de un toque ligero para activarse.

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

Guía de bienvenida

Esto aparece en su pantalla la primera vez que se enciende el horno. La Guía de bienvenida le permite configurar su nuevo horno.

Después de cada selección, se escuchará un tono. Toque BACK (Retroceder) en cualquier momento para regresar a la pantalla anterior.

1. Seleccione su idioma.
2. Aparecerá una nueva pantalla de bienvenida. Léala y toque NEXT (Siguiente).
3. Configure el reloj y AM, PM o reloj de 24 horas (hora militar). Toque NEXT (Siguiente).
4. Seleccione AUTO SYNC (Autosincronización, encender) o DO NOT ADJUST (No ajustar, apagar) para configurar el horario de verano. Toque NEXT (Siguiente).
5. Configure la fecha actual. Toque NEXT (Siguiente).
6. Seleccione FAHRENHEIT o CELSIUS para configurar las unidades de temperatura. Toque NEXT (Siguiente).
7. Configure el tema del reloj al seleccionar el tema deseado. Toque NEXT (Siguiente), y luego seleccione el fondo deseado. Toque SAVE (Guardar).
NOTA: Este es el fondo de la pantalla táctil central.
8. Seleccione CONNECT (Conectar) para conectar su electrodoméstico a Wi-Fi. Consulte el manual de conectividad de Wi-Fi para obtener más información.
o
Toque SKIP (Saltar) para pasar este paso y completar la configuración.

Pantalla

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

Cuando se utiliza un horno, la pantalla muestra el reloj, el modo, la temperatura del horno, el temporizador de cocina y el del horno, si se ha ajustado. Si no se ajustó el temporizador del horno, puede hacerlo en esta pantalla.

Después de unos 2 minutos de inactividad, la pantalla entra en el modo de suspensión y su brillo se atenúa. Cuando el horno está en funcionamiento, la pantalla permanece encendida.

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

Desplazamiento por la pantalla

Si el horno está apagado, toque la tecla Power (Potencia) para activar el menú. En la pantalla de inicio pueden activarse todos los programas de cocción automática; puede programarse toda la cocción manual; pueden regularse las opciones y se tiene acceso a las instrucciones, formas de preparación y consejos.

Demostraciones de menú

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

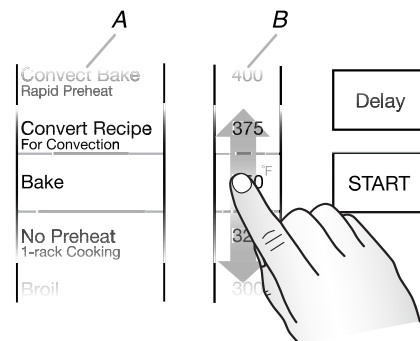
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

En los modelos de horno doble, toque el teclado del horno correspondiente para mostrar los modos de cocción y las temperaturas para el horno deseado.

NOTA: Aparecerá una línea arriba del teclado del horno correspondiente.

En los modelos de horno individual, la pantalla mostrará los modos de cocción y las temperaturas cuando éste se encienda.

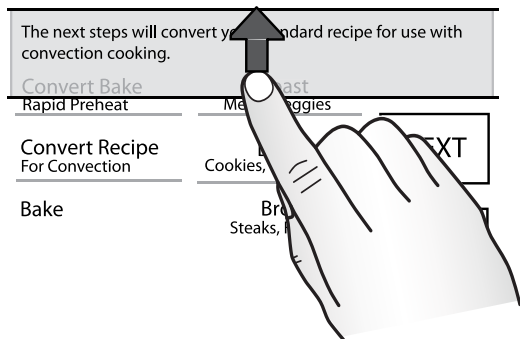
Demostración de horneado



- A. Columna de modos
B. Columna de temperatura

1. En la columna Modos, seleccione BAKE (Hornear).
2. En la columna Temperatura, seleccione la temperatura deseada. La temperatura puede fijarse entre 170 °F y 550 °F (77 °C y 288 °C).
3. Toque START (Inicio) para comenzar el precalentamiento.

Demostración de mensaje desplegable



Hay algunos menús que hacen que aparezca un mensaje desplegable. Una vez que lea el mensaje, puede cerrar el menú tocando la flecha direccional y deslizando hacia arriba.

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.

Para establecer un tiempo de cocción, siga estas instrucciones.

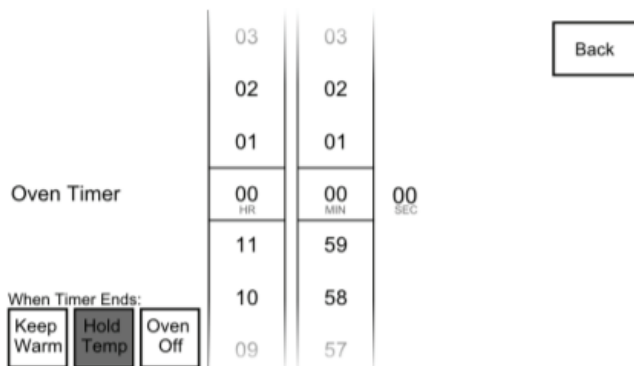
En cualquier momento, toque BACK (Retroceder) para regresar a la pantalla anterior. Toque CANCEL (Cancelar) para que el horno seleccionado cancele el ciclo actual y regrese al menú principal.

1. Para establecer un tiempo de cocción, primero inicie un ciclo de cocción.

NOTA: El temporizador del horno solo es visible una vez que se active el ciclo de cocción.
2. Toque OVEN TIMER (Temporizador del horno). Establezca la duración de la cocción.
3. Toque START (Inicio) para empezar con el temporizador del horno.

o

Seleccione la acción del horno "When Timer Ends" (Cuando el horno termina) y luego toque START (Inicio). La acción predeterminada es Hold Temp. (Mantener temperatura).

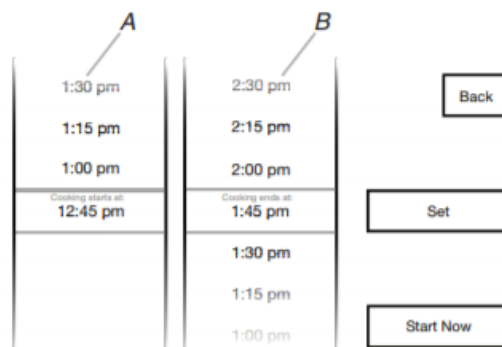


- La configuración Keep Warm (Mantener caliente) disminuye la temperatura del horno a 170 °F (77 °C) después que finaliza el tiempo de cocción.
- Hold Temp (Mantener temperatura) mantendrá la temperatura del horno después de finalizado el tiempo de cocción.
- Oven Off (Horno apagado) apaga el horno cuando termina el tiempo de cocción.

Demostración de inicio diferido (opcional)

1. Para establecer el inicio diferido y la hora de finalización, seleccione el modo de cocción y la temperatura deseada, luego toque DELAY (Diferir)

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.



A. Columna de hora de inicio
B. Columna de hora de finalización

2. Seleccione la hora de inicio de cocción deseada en la columna Hora de inicio. El horno no puede diferirse más de 11 horas y 45 minutos.
3. Seleccione la hora de finalización de cocción deseada en la columna Hora de finalización. El tiempo de cocción no puede ser de más de 12 horas.
4. Toque SET (Establecer) cuando termine, o toque BACK (Retroceder) para regresar al menú principal. El horno empezará a precalentar cuando llegue a la hora de inicio. Una vez que alcance la hora de finalización, el horno entrará en modo Keep Warm (Mantener caliente) de forma predeterminada.

o

Toque START NOW (Iniciar ahora) para iniciar el horno desde la pantalla Delay (Diferir). Esto establecerá el temporizador del horno, pero no retrasará la hora de inicio.

NOTA: No utilice el inicio diferido para elementos que requieren precalentar el horno, como pasteles, galletas y panes. Si los alimentos se encuentran en el horno durante el precalentamiento, quedarán sobrecocidos.
5. Para cambiar un modo de cocción o temperatura mientras el horno se está precalentando o en un inicio diferido, toque el teclado del modo de cocción, haga la nueva selección y luego toque SET (Establecer).
6. Toque CANCEL (Cancelar) en cualquier momento para el horno seleccionado para cancelar el ciclo actual y regresar al menú principal.

Modos de cocción

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

MODO	RANGO DE TEMPERATURA	TEMPERATURA PREFIJADA
Convect Frozen Pizza (Pizza congelada por convección)	300 °F–500 °F (149 °C–260 °C)	375 °F (191 °C)
Convect Pastry (Hojaldre por convección)	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	325 °F (163 °C)
Convect Slow Roast 12 hrs (Asado lento por convección 12 h)	190 °F–225 °F (88 °C–107 °C)	200 °F (93 °C)
Convect Slow Roast 8 hrs (Asado lento por convección 8 h)	200 °F–250 °F (93 °C–121 °C)	225 °F (107 °C)
Convect Slow Roast 4 hrs (Asado lento por convección 4 h)	250 °F–300 °F (121 °C–149 °C)	275 °F (135 °C)
True Convect (Convección real)	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	325 °F (163 °C)
Convect Roast (Asar por convección)	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	350 °F (177 °C)
Convect Broil (Asar a la parrilla por convección)	450 °F–550 °F (232 °C–288 °C)	550 °F (288 °C)
Convect Bake (Hornear por convección)	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	325 °F (163 °C)
Convect Bake - Rapid Preheat (Hornear por convección - Pre calentamiento rápido)	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	325 °F (163 °C)
Bake (Hornear)	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	350 °F (177 °C)
Sin pre calentamiento de cocción con 1 parrilla	170 °F–550 °F (77 °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)

MODO	RANGO DE TEMPERATURA	TEMPERATURA PREFIJADA
Rapid Proof (Leudado rápido)	110 °F (43 °C)	110 °F (43 °C)
Proof (Leudar)	100 °F (38 °C)	100 °F (38 °C)

NOTA: Para usar Delay Start for Convert Recipe (Inicio diferido para cocción por convección), Probe Cook (Cocinar con sonda) o My Creations (Mis creaciones), siga las instrucciones en pantalla hasta que aparezca el teclado Delay (Diferir). Entonces se pueden usar los pasos anteriores.

Kitchen timer (Temporizador de cocina)

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

NOTA: El temporizador de la cocina no pone en marcha ni detiene los hornos.

Tonos/Sonidos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

- Toque de tecla válida.
- Se ha introducido una función.
- El horno se precalentó.
- Toque de tecla no válida.
- Fin de un ciclo de cocción.
- Cuando el temporizador llega a cero.
- Incluye el uso del temporizador de cocina para otras funciones además de cocinar.
- Activación del primer elemento del horno en modo de cocción.

Tools (Herramientas)

El botón Tools (Herramientas) permite acceder a funciones y opciones de personalización dentro del control electrónico del horno. Con esas herramientas puede ajustar el reloj, cambiar la temperatura del horno entre Fahrenheit y Celsius, activar o desactivar las señales y mensajes sonoros, regular la calibración del horno o cambiar el idioma, entre otras cosas. Para más información sobre un ajuste, selecciónelo y toque la tecla Tips (Consejos).

El modo Sabbath (Sabbat) también se configura mediante Herramientas.

MODO	SELECCIONES DISPONIBLES
Sabbath (Sabbat)	<ul style="list-style-type: none"> ■ On (Encendido) ■ Off (Apagado, predeterminado)
Modo de demostración	<ul style="list-style-type: none"> ■ On (Encendido) ■ Off (Apagado, predeterminado)
Unidades de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> ■ Celsius* ■ Fahrenheit*
Idioma	<ul style="list-style-type: none"> ■ Francés* ■ Español

MODO	SELECCIONES DISPONIBLES
Pantalla On/Off (Encendida/apagada)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pantalla apagada ■ Pantalla atenuada (Predeterminada)
Reloj On/Off (Encendido/apagado)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reloj apagado ■ Reloj encendido (Predeterminado)
Luminosidad	<ul style="list-style-type: none"> ■ Max (Máximo) ■ High (Alto) ■ Med (Medio/predeterminado) ■ Low (Bajo) ■ Dim (Atenuado)
Sonido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pulsación de tecla (Máx/Alto /Medio (predeterminado) / Bajo/Apagado) ■ Temporizador y alerta (Máx/ Alto (predeterminado)/Med/ Bajo/Apagado) ■ Encendido y apagado (Off/ On (predeterminado))
Tema del reloj	<ul style="list-style-type: none"> ■ Texturas* ■ Celebración* ■ Culinario* ■ Solo reloj* ■ Animación* ■ Primavera* ■ Verano* ■ Otoño* ■ Invierno*
Hora y fecha	<ul style="list-style-type: none"> ■ Horario de verano (No ajustar/Sincronización automática)* ■ Estilo de reloj (Digital/ Análogo (predeterminado)) ■ Fijar el reloj ■ Fijar la fecha
Características inalámbricas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cómo habilitar Wi-Fi
Self clean (Autolimpieza)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pesada 5 h ■ Media 4 h (predeterminada) ■ Ligera 3 h
Bloqueo de botón	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lock (Bloqueo)
Entrada de números	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tecla numérica ■ Desplazarse (Predeterminado)
Sonda	<ul style="list-style-type: none"> ■ Convect Roast (Asar por convección) ■ Convect Bake (Hornear por convección) ■ Guía de alimentos (predeterminado) ■ Bake (Hornear)

MODO	SELECCIONES DISPONIBLES
Calibración de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> ■ De +35 °F a -35 °F ■ De +20 °C a -20 °C <p>NOTA: Para modelos de horno doble, está disponible la calibración superior e inferior.</p>
Calibración táctil	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use para calibrar la pantalla táctil
Información de servicio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Número de modelo, número de serie e información de contacto
Información legal	<ul style="list-style-type: none"> ■ Información de licencia
Restablecer el ajuste predeterminado	<ul style="list-style-type: none"> ■ Restablecer preajustes de fábrica

*El valor predeterminado de esta configuración se establece en la pantalla de bienvenida.

Bloqueo de botón

Con Bloqueo de botón se desactivan las teclas del panel de control para evitar el uso accidental del horno. Button Lock (Bloqueo de botón) permanece activado después de un corte de energía si se ajustó antes de que se produjera el corte. Cuando el control está bloqueado, solo funcionará el botón de Power (Potencia).

El bloqueo de botón se fija previamente como desactivado, pero puede activarse.

Para activar el bloqueo de botón:

1. Desde el menú Tools (Herramientas), toque BUTTON LOCK (Bloqueo de botón).
2. Toque LOCK (Bloqueo) para activar este modo.

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

Para desactivar el bloqueo de botón:

1. Toque el botón Power (Potencia), y luego siga las instrucciones de la pantalla.

NOTA: El horno generará una secuencia aleatoria de formas que deben tocarse en el orden que aparecen en la pantalla.

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 la siguiente tabla 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, la pantalla seguirá mostrando 350 °F (177 °C).

AJUSTE EN °F (CAMBIO AUTOMÁTICO A °C)	COCINA 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 Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague. También puede programarse el modo Sabbath (Sabbat) para mantener el horno encendido solamente por una parte del Sabbath.

Cuando el Modo Sabbath (Sabbat) está establecido, los botones permitidos son los botones Power (Potencia) y Cancel (Cancelar).

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.

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 pocos segundos, el o los hornos volverán a un estado inactivo y el modo Sabbath (Sabbat) ya no estará activo. 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. Si hay un temporizador de cocción ajustado, no aparecerá la cuenta regresiva. El temporizador aparecerá congelado en la hora ajustada.

NOTA: Asegúrese de apagar el teléfono inteligente antes del Sabbath o los días festivos. Si el teléfono está encendido y la aplicación de control del horno está instalada, los cambios del horno aparecerán en el teléfono.

Para habilitar:

1. Toque el botón Power (Potencia) y luego toque TOOLS (Herramientas).
2. Seleccione SABBATH (Sabbat) y luego toque NEXT (Siguiendo).
3. Toque ON (Encender) y luego toque SETUP (Configurar).
NOTA: Aparecerá el estado programado de los hornos.
4. Toque CHANGE (Cambiar).
5. Para los hornos individuales, vaya al paso 6. Para los hornos dobles, seleccione el horno deseado, y luego toque NEXT (Siguiendo).
6. Seleccione la temperatura de horno que desea y toque NEXT (Siguiendo). (Opcional) Fije el tiempo de horneado (00:00) y toque SET (Establecer).
o
Toque SKIP TIMER (Saltar temporizador).

7. Para hornos individuales, toque START (Inicio). Para los hornos dobles, toque START (Inicio) para empezar el modo Sabbath (Sabbat) o toque CHANGE (Cambiar) para editar la programación actual o programar el otro horno.

Para deshabilitar:

Una vez activado, el modo Sabbath (Sabbat) puede desactivarse en todas las cavidades con solo tocar el botón Power (Potencia).

Para los hornos individuales, el modo Sabbath (Sabbat) puede desactivarse también con solo tocar OVEN CANCEL (Cancelar horno).

Para los hornos dobles, si ambos están funcionando, si toca CANCEL (Cancelar) para un horno, apagará el modo Sabbath (Sabbat) para ambos y apagará el horno seleccionado. El otro horno regresará al modo Bake (Hornear) regular.

Delayed Sabbath Bake (Horneado Sabbath diferido):

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

Si hay un temporizador de cocción ajustado, no aparecerá la cuenta regresiva. El temporizador aparecerá congelado en la hora ajustada.

Para habilitar:

1. Toque el botón Power (Potencia) y luego toque TOOLS (Herramientas).
2. Seleccione SABBATH (Sabbat) y luego toque NEXT (Siguiendo).
3. Toque ON (Encender) y luego toque SETUP (Configurar).
NOTA: Aparecerá el estado programado de los hornos.
4. Toque CHANGE (Cambiar).
5. Para los hornos individuales, vaya al paso 6. Para los hornos dobles, seleccione el horno deseado, y luego toque NEXT (Siguiendo).
6. Seleccione la temperatura de horno que desea y luego toque NEXT (Siguiendo). Opcional: Fije el tiempo de horneado (00:00) y toque SET (Establecer).
o
Toque SKIP TIMER (Saltar temporizador).
7. Toque DELAY (Diferir) y establezca los tiempos de Cooking Starts at (La cocción inicia a) y Cooking Ends at (La cocción finaliza a).
NOTA: Si un tiempo de horneado se establece en los pasos anteriores, el valor Cooking Ends at (La cocción finaliza a) se calculará con base en el tiempo de horneado. Si no se establece el temporizador, el modo Sabbath (Sabbat) continuará hasta que se cancele.
8. Toque SET (Establecer).

Una vez activado, el modo Sabbath (Sabbat) puede desactivarse en todas las cavidades con solo tocar el botón Power (Potencia).

Para cambiar la temperatura

Las temperaturas del horno pueden cambiarse mientras se ejecuta el modo Sabbath (Sabbat) tocando -25 °F (-5 °C) o +25 °F (+5 °C). Al tocar estos botones no se producirán cambios en la pantalla y no se reproducirá ningún sonido.

Por ejemplo, tocar el botón +25 °F (+5 °C) 3 veces resultará en un aumento de la temperatura de la cavidad del horno de +75 °F (+15 °C); sin embargo, la temperatura inicial establecida en la cavidad del horno permanecerá en la pantalla.

NOTA: En modelos de horno doble, la temperatura de la cavidad del horno puede configurarse 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.

Si la puerta del horno se abre durante un modo de cocción y se deja abierta durante aproximadamente 60 segundos, el ventilador de enfriamiento cambiará a una velocidad más alta. Puede experimentar ruido más alto durante este tiempo. Cuando se cierra la puerta del horno, el ventilador volverá a su velocidad más baja después de aproximadamente 60 segundos.

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 horno tiene conectividad a Wi-Fi integrada. Para que funcione, tendrá que ayudarlo a unirse a la red inalámbrica de la casa. Para ver información sobre la configuración de la conectividad, encender y apagar, recibir notificaciones importantes y aprovechar las funciones disponibles, consulte la Guía de inicio rápido para conectar el horno a Wi-Fi que viene con su electrodoméstico.

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
- Temporizadores de cocina
- Estado de la sonda para carnes
- Estado de inicio remoto

Control

- Apagar el horno
- Regular el temporizador de cocina
- Regular la luz del horno
- Bloqueo de control del horno
- Controles de inicio del horno
- Regular ajustes de cocción
- Centro culinario

- Mis creaciones

Notificaciones remotas

Una vez establecida la conectividad Wi-Fi, tendrá la capacidad de recibir notificaciones de estado a través de correo electrónico y SMS/texto. Las notificaciones que puede recibir son:

- Interrupciones de ciclos del horno
- Pre calentamiento terminado
- Finalización de temporizador de cocción
- Cambio de temperatura de cocción
- Progreso de temperatura de cocción de pre calentamiento
- Cambio en la temperatura de la sonda de carne
- Temperatura de la sonda de carne alcanzada
- Cambio de modo de cocción
- Cambio de estado de bloqueo de control
- Temporizador de cocina finalizado
- Cambio del temporizador de cocina
- Autolimpieza finalizada
- Interrupciones del centro culinario

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 resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla debajo del plato. 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.

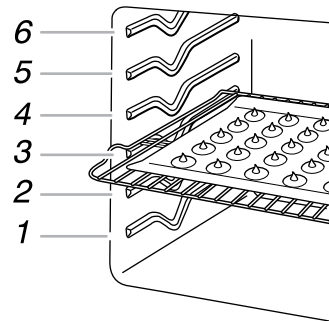
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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 las parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

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



Posiciones de la parrilla y los utensilios de cocina

Posiciones de la parrilla: Horno superior e inferior
Asado

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 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

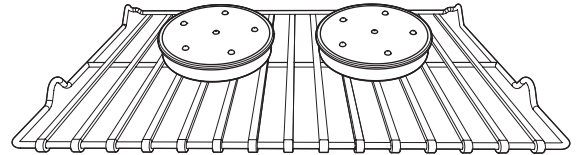
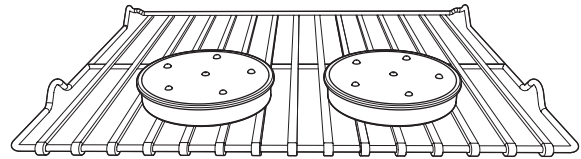
ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, roscas bundt, panes rápidos, tartas	1 o 2
Panes con levadura, guisados, carnes y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 o 3 cuando se hornea en una sola parrilla; 2 y 5 cuando se utilizan varias parrillas

Cocción por convección

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

Hornear pasteles en 2 parrillas

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

Utensilios para hornear

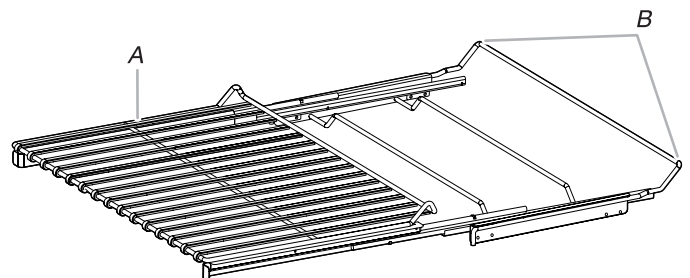
Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Para obtener mejores resultados, deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

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

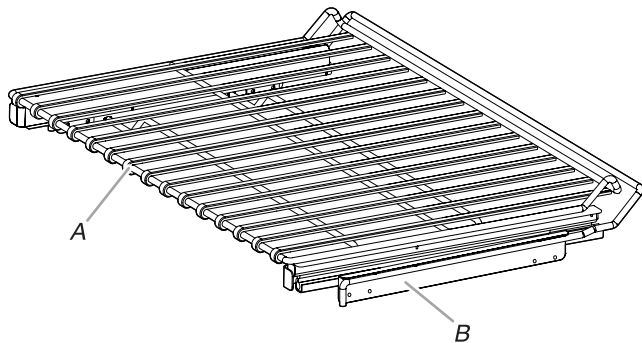
La parrilla deslizable extensible permite un acceso fácil para mover los alimentos en el horno y retirarlos del horno. Puede utilizarse en las posiciones 1 a 6 de la parrilla.

Posición abierta



A. Parrilla deslizable extensible
B. Estante deslizable

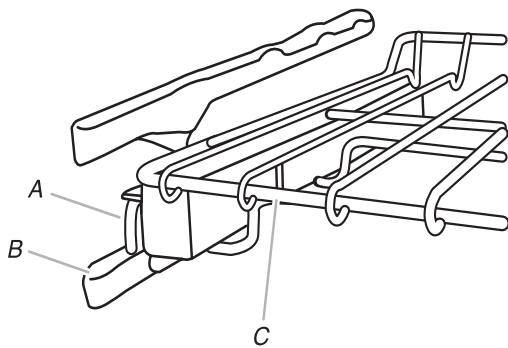
Posición cerrada y enganchada



A. Parrilla deslizable extendible
B. Estante deslizable

Cómo quitar la parrilla deslizable extendible:

1. Deslice la parrilla completamente de modo que se enganche con el estante deslizable.
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 descansa 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 extendible

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

Cómo volver a poner la parrilla deslizable extendible:

1. Usando 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. Usando 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 extendible deslizable en la lavavajillas. Puede quitar el lubricante de la parrilla y afectar su capacidad de deslizamiento.

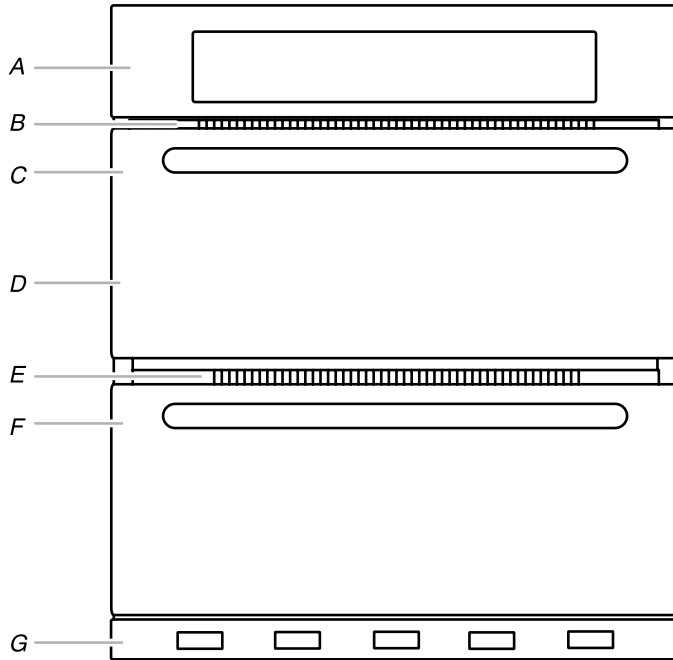
Para obtener más información, consulte la sección "Limpieza general" en el Manual del propietario.

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 la siguiente tabla como guía.

UTENSILIO PARA HORNEAR/RESULTADOS	RECOMENDACIONES
Aluminio de color claro <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes y doradas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Poco o nada de dorado en el fondo 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las recomendaciones de parrillas en la sección "Colocación de parrillas y utensilios para hornear". ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Acero inoxidable <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado desigual 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres/Piedra para hornear <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante.
Cristalería o cerámica para horno <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes y doradas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir la temperatura de horneado ligeramente.

Ventilaciones de los hornos



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

Las ventilaciones del horno no deben estar bloqueadas ni cubiertas 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 la ventilación dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, que afectará a los resultados de cocción, de limpieza y de enfriamiento.

Pre calentamiento y temperatura del horno

Preheating (Pre calentamiento)

Cuando comience un ciclo de Bake (Hornear) u Convection Bake (Hornear por convección), el horno empezará a pre calentarse después de que se presione la tecla 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 pre calentarse el horno. El ciclo Preheat (Pre calentamiento) 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 los alimentos cuando suene el tono de pre calentamiento. No abra la puerta durante el pre calentamiento, antes de que suene el tono.

NOTA: Si el temporizador de cocción está programado y la puerta del horno se abre durante el pre calentamiento, el temporizador se iniciará automáticamente.

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.

Hornear y asar

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

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 pre calentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará pre calentarse el horno. Los factores que pueden afectar a los tiempos de pre calentamiento son la temperatura ambiente, la temperatura del horno y el número de parrillas. Para reducir el tiempo de pre calentamiento, pueden sacarse las parrillas del horno que no se usen antes de pre calentarlo. 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 tendrá la temperatura adecuada al introducir los alimentos. Introduzca el alimento cuando suene el tono de pre calentamiento. No abra la puerta durante el pre calentamiento, antes de que suene el tono.

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 que la puerta se cierre.

Broiling (Asar a la parrilla)

El asado 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 se requiere pre calentamiento para la función Broiling (Asar a la parrilla).

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.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla. Están diseñados 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. Los cortes muy delgados de pescado, aves o carne tal vez no necesiten darse vuelta.

- 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.

Con el modo de horneado por convección, la mayoría de los alimentos, pueden cocinarse bajando las temperaturas de cocción 25 °F (14 °C). El tiempo de cocción puede acortarse significativamente cuando se usa Convection Roast (Asar por convección), especialmente para pavos grandes y asados.

- Es importante no cubrir los alimentos con tapas o papel de aluminio para que las superficies permanezcan expuestas al aire circulante y se puedan dorar y tostar.
- 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.

Convection Bake (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 delicadas, así como alimentos en varias parrillas. Es útil escalar 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 precalentado, 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 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 que la puerta se cierre.

NOTA: Es 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 Convection Bake (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 asado por convección se puede utilizar para asar carnes y aves. Durante el asado por convección, los elementos de horneado, asado y convección se encenderán y apagarán en 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 y convección se apagan aproximadamente 30 segundos después de que se abra la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de que la puerta se cierre.

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 de acuerdo con lo especificado en la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". No es necesario esperar a que el horno se precaliente antes de introducir los alimentos, a menos que la receta lo recomiende.

Convection Broil (Asar a la parrilla por convección)

Durante el asado a la parrilla por convección, el elemento para asar se enciende y se apaga en intervalos a fin de mantener la temperatura del horno, mientras que el ventilador hace que el aire caliente circule.

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 que la puerta se cierre.

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

Para Convection Broil (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.

Convertir la receta

1. Si no requiere precalentar, coloque los alimentos en el y cierre la puerta.
2. Toque el botón Power (Potencia)
3. Seleccione CONVERT RECIPE (FOR CONVECTION) (Convertir la receta estándar para convección).
4. Seleccione PASTRY (Pastelería), ROAST (Asar), BAKE (Hornear), BROIL (a la parrilla) para convertir una receta tradicional a un método de cocción por convección.

5. Toque NEXT (Siguiente).
6. Seleccione la temperatura estándar de cocción.
7. Toque NEXT (Siguiente).
8. Seleccione el tiempo de Bake (Hornear)/Roast (Asar)/Broil (Asar a la parrilla) de la receta original y toque SET (Establecer).
o
Toque SKIP TIMER (Saltar temporizador) para avanzar al siguiente paso
9. Toque START (Inicio). Si se requiere precalentar, ponga los alimentos en el horno después de que suene el tono de precalentado. La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se alcanza la hora de paro, el horno mostrará TIMER ENDED AT XX: XX (El horno terminó a las XX:XX) (la hora del día) y pasará a conservar la temperatura, que mantiene la temperatura del horno. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
NOTA: Toque DELAY (Diferir) para diferir el ciclo de horneado. Consulte la sección "Cocción programada" para establecer las horas de inicio y finalización diferidas.
10. Toque CANCEL (Cancelar) en cualquier momento para el horno seleccionado para cancelar el ciclo actual y regresar al menú principal.

Cómo leudar pan

Al leudar el pan, la masa se prepara activando la levadura. Se recomienda leudar dos veces, a menos que la receta indique otra cosa.

Para leudar:

Para lograr un mejor funcionamiento, asegúrese de que la temperatura de la cavidad del horno esté por debajo de los 120 °F (49 °C) antes de poner la masa en la cavidad. 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 "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear" para ver el diagrama. Cierre la puerta.

1. Seleccione PROOF (Leudar). La pantalla mostrará 100 °F (38°C).
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 los moldes para hornear y 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.

Sonda de temperatura

La sonda para temperatura mide con exactitud la temperatura interna de carnes, aves y guisados con líquido y se debe usar para determinar el punto de cocción de la carne y el pollo. La sonda para temperatura solo debe usarse con los modos Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección) o Convect Roast (Asar por convección).

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 debe insertarse en el alimento antes de seleccionar el modo.

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

1. Seleccione PROBE COOK (Cocinar con sonda).
2. Seleccione el modo de cocción deseado y toque NEXT (Siguiente).
3. Seleccione la temperatura de horno que desea y toque NEXT (Siguiente).
4. Seleccione la temperatura deseada de los alimentos y toque NEXT (Siguiente).
5. Lea las instrucciones de cocción.
6. Toque START (Inicio).
o
Toque DELAY (Diferir) para diferir el ciclo de horneado. Consulte la sección "Cocción programada" para establecer las horas de inicio y finalización diferidas.

Forma de uso:(Guía de alimentos):

1. Seleccione PROBE COOK (Cocinar con sonda).
2. Seleccione FOOD GUIDE (Guía de alimentos) y toque NEXT (Siguiente).
3. Seleccione la categoría de alimento deseado.
4. Seleccione el nivel de cocción deseado o el tipo de alimento. Toque NEXT (Siguiente). Consulte la siguiente tabla para conocer las opciones de cocción.

Categoría de alimento	Opciones de cocción
Jamón precocido	N/A
Cerdo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Medio ■ Bien cocido
Pollo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pechuga ■ Entero
Pavo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pechuga ■ Entero
Carne de res	<ul style="list-style-type: none"> ■ Medio cruda ■ Medio ■ Bien cocido
Cordero	<ul style="list-style-type: none"> ■ Medio cruda ■ Medio ■ Bien cocido
Ternera	<ul style="list-style-type: none"> ■ Medio cruda ■ Medio ■ Bien cocido

5. Seleccione la temperatura original del horno. Toque NEXT (Siguiente).
6. Lea las instrucciones de cocción. Toque START (Inicio) para que comience el ciclo de cocción.

NOTAS:

- Dependiendo del estado de conexión de la sonda, puede sonar un tono y el horno puede indicarle que agregue o quite la sonda.
- Toque DELAY (Diferir) para diferir el ciclo de horneado. Consulte la sección “Cocción programada” para establecer las horas de inicio y finalización diferidas.

Mis creaciones

My Creations (Mis creaciones) permite la personalización de los procesos de cocción. Cuando selecciona My Creations (Mis creaciones) en el menú principal, se muestra una lista de creaciones existentes y es posible crear otras nuevas.

Para hacer una nueva creación

1. Seleccione MY CREATIONS (Mis creaciones).
2. Seleccione CREATE NEW (Crear nueva), USE SAVED (Usar guardada) o DELETE/EDIT (Borrar/editar). Toque NEXT (Siguiente).
NOTA: La primera vez que se utiliza My Creations (Mis creaciones), solo aparecerá Create New (Crear nueva).
3. Seleccione el modo de cocción deseado.
NOTA: My Creations (Mis creaciones) no puede usarse con Convert Recipe (Convertir receta) ni Probe Cook (Cocinar con sonda).
4. Seleccione la temperatura deseada. Toque NEXT (Siguiente).
5. Seleccione cómo monitorear la cocción: Set Timer (Establecer temporizador), le avisa cuando un temporizador de cocción termina, Set Probe (Establecer sonda) (le avisa cuando se alcanza una temperatura de sonda objetivo) o No Alerts (Sin alertas). Toque NEXT (Siguiente).
NOTA: Se puede utilizar la sonda para Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección) y Convect Roast (Asar por convección).
6. Si no se eligen alertas, continúe en el paso 7.
 - o
Si se elige Set Timer (Establecer temporizador), fije el tiempo deseado. Toque SET (Establecer).
 - o
Si se elige Set Probe (Establecer sonda), seleccione la temperatura interna de la sonda objetivo. Toque NEXT (Siguiente).
7. Revise su configuración. Si se necesita una etapa adicional, toque la etapa que desea establecer, y luego toque ADD (Añadir).
NOTA: Cada etapa muestra la siguiente información: Mode (Modo), Power/Temperature (Potencia/temperatura) y Cook Time (Tiempo de cocción). Es posible tener tres etapas. Si desea actualizar cualquier parte de esto, toque EDIT (Editar).
8. Ingrese la información en cada etapa, y luego toque SAVE (Guardar).
9. Ponga nombre a su creación usando el teclado de la pantalla. Toque SAVE (Guardar).
10. Toque START (Iniciar) para empezar el ciclo de horneado para su creación.
 - o
Toque DELAY (Diferir) para diferir el ciclo de horneado. Consulte la sección “Cocción programada” para establecer las horas de inicio y finalización diferidas.

Para usar la creación guardada

1. Seleccione MY CREATIONS (Mis creaciones).
2. Seleccione USE/SAVED (Borrar/editar) y luego toque NEXT (Siguiente).

3. Seleccione la creación de cocción deseada, y luego toque START (Iniciar).
NOTA: Es posible que se le solicite que abra y cierre la puerta antes de que la creación pueda comenzar a cocinarse.

Para borrar una creación

1. Seleccione MY CREATIONS (Mis creaciones).
2. Seleccione DELETE/EDIT (Borrar/editar) y luego toque NEXT (Siguiente).
3. Seleccione la creación que desea borrar.
4. Toque DELETE (Siguiente).

Para editar la creación

1. Seleccione MY CREATIONS (Mis creaciones).
2. Seleccione DELETE/EDIT (Borrar/editar) y luego toque NEXT (Siguiente).
3. Seleccione la creación deseada, y luego toque EDIT (Editar).
4. Seleccione la etapa que va a modificar, y luego toque EDIT (Editar).
NOTA: Si una etapa está vacía, puede tocar ADD (Añadir) para agregar una acción a esa etapa.
5. Seleccione la temperatura deseada. Toque NEXT (Siguiente).
6. Seleccione cómo monitorear la cocción: Set Timer (Establecer temporizador), le avisa cuando un temporizador de cocción termina, Set Probe (Establecer sonda) (le avisa cuando se alcanza una temperatura de sonda objetivo) o No Alerts (Sin alertas). Toque NEXT (Siguiente).
NOTA: Se puede utilizar la sonda para Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección) y Convect Roast (Asar por convección).
7. Si no se eligen alertas, continúe en el paso 8.
 - o
Si se elige Set Timer (Establecer temporizador), fije el tiempo deseado. Toque SET (Establecer).
 - o
Si se elige Set Probe (Establecer sonda), seleccione la temperatura interna de la sonda objetivo. Toque NEXT (Siguiente).
8. Revise su configuración. Si se necesita una etapa adicional, toque la etapa que desea establecer, y luego toque ADD (Añadir).
NOTA: Cada etapa muestra la siguiente información: Mode (Modo), Power/Temperature (Potencia/temperatura) y Cook Time (Tiempo de cocción). Es posible tener tres etapas. Si desea actualizar cualquier parte de esto, toque EDIT (Editar).
9. Ingrese la información en cada etapa, y luego toque SAVE (Guardar).
10. Ponga nombre a su creación usando el teclado de la pantalla. Toque SAVE (Guardar).
11. Toque START (Iniciar) para empezar el ciclo de horneado para su creación.
 - o
Toque DELAY (Diferir) para diferir el ciclo de horneado. Consulte la sección “Cocción programada” para establecer las horas de inicio y finalización diferidas.

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. El 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 11:59:00.

NOTA: En modelos de horno doble, empiece por seleccionar ya sea el horno superior o inferior en el panel de control.

1. Seleccione el modo de cocción deseado y la temperatura del horno y luego toque START (Iniciar).
2. Toque OVEN TIMER (Temporizador del horno) junto al modo de cocción y temperatura mostrados.
3. Establezca la duración deseada para el temporizador del horno.
4. Toque START (Inicio).

o

Toque uno de los botones When Timer Ends (Cuando el temporizador termina) para configurar el comportamiento del horno después de que termine el temporizador del horno. Elija entre Hold Temp (Mantener temperatura) (predeterminado), Keep Warm (Mantener caliente) y Oven Off (Horno apagado). Toque START (Inicio).

- Keep Warm (Mantener caliente) disminuye la temperatura del horno a 170 °F (77 °C) después que finaliza el tiempo de cocción.
- Hold Temp (Mantener temperatura) mantendrá la temperatura del horno después de finalizado el tiempo de cocción.
- Oven Off (Horno apagado) apaga el horno cuando termina el tiempo de cocción.

Cuando el temporizador del horno termina, comenzará el comportamiento When Timer Ends (Cuando el temporizador finaliza) y se mostrará un mensaje de TIMER ENDED AT XX: XX (El temporizador terminó a las XX: XX) (la hora del día).

Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos sonarán cada minuto.

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 OFF (Siguiendo).

Para editar el temporizador del horno:

1. Toque el temporizador del horno.
2. Seleccione la duración deseada.
3. Toque SET (Establecer).

Para establecer una hora de inicio diferido y una hora de finalización:

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 modelos de horno doble, empiece por seleccionar ya sea el horno superior o inferior en el panel de control.

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

NOTA: El inicio diferido se puede utilizar con la función Bread Proof (Leudar pan), pero la temperatura no es ajustable.

2. Toque DELAY (Diferir).
3. Establezca la hora deseada de "Cooking start at" (La cocción inicia a).
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. Establezca la hora deseada de "Cooking end at" (La cocción termina a).
5. Toque SET (Establecer).

o

Toque START NOW (Iniciar ahora) para iniciar inmediatamente el temporizador de cocción sin diferir.

La diferencia entre la hora de "Cooking start at" (La cocción inicia a) y "Cooking ends at" (La cocción termina a) se usa como el temporizador de cocción.

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. La cuenta regresiva aparecerá en la pantalla del horno.

Cuando el temporizador del horno termina, comenzará el comportamiento When Timer Ends (Cuando el temporizador finaliza) y se mostrará un mensaje de TIMER ENDED AT XX: XX (El temporizador terminó a las XX: XX) (la hora del día).

Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto.

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

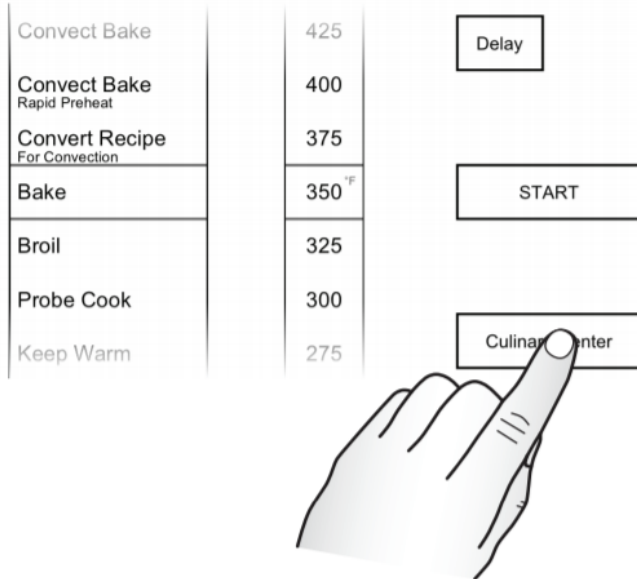
Si la puerta del horno se abre y se cierra después de que finaliza el ciclo, la pantalla se borrará y los tonos recordatorios se detendrán, pero el horno continuará funcionando en el comportamiento de fin de ciclo seleccionado (Keep Warm [Mantener caliente] es el comportamiento predeterminado).

NOTA: Cambiar la temperatura o el tiempo del horno después de alcanzada la hora de inicio cambiará el comportamiento When Timer Ends (Cuando el temporizador termina) a la función Hold Temp (Mantener temperatura).

Centro culinario

El Centro culinario está lleno de información para ayudarle a hornear y cocinar una gran cantidad 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. El Centro culinario hará ajustes basándose en la cocción y 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](https://www.foodsafety.gov/keep/charts/mintemp.html) para obtener un listado completo.



- Desde el menú principal, toque CULINARY CENTER (Centro culinario).
- Seleccione la categoría de alimento deseado.
- Seleccione el tipo de alimento deseado y toque NEXT (Siguiendo).
- (Para algunos alimentos) Seleccione el nivel de cocción.
- Toque NEXT (Siguiendo).
- Seleccione el tipo de utensilio de cocina deseado y toque NEXT (Siguiendo).
- Si el tipo de alimento seleccionado usa un método para cocinar con sonda, sáltese al paso 8.
o
Si el tipo de alimento seleccionado usa un método de cocción programada, seleccione la temperatura original y toque NEXT (Siguiendo).
- Seleccione el tiempo de cocción deseado y toque NEXT (Siguiendo)
NOTA: La función Time Range (Rango de tiempo) puede utilizarse en este punto. Esta función usa un tiempo de cocción promedio basado en los tiempos más largos y cortos ingresados.
- Lea y siga los Consejos de cocción para asegurar el funcionamiento óptimo del horno y toque START (Iniciar).

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 del centro culinario

Categoría de alimento	Método de cocción	Tipo de alimento
Verduras	Sonda	Papas horneadas
	Programado	Verduras asadas
Guisados	Programado	Cazuela de pollo
		Lasaña
		Cazuela de camote
		Cazuela de atún
Alimentos horneados	Programado	Panecillos
		Pan
		Brownies
		Pastel
		Galletas
		Magdalenas
Asados	Sonda	Corteza para pai
		Solomillo de ternera
		Cordero asado en Corona
		Pastel de carne (Timed Cook [Cocción programada] también disponible)
		Costilla
		Asado de pierna
		Aves
Pollo deshuesado		
Asador de pollo		
Pato		
Cerdo	Sonda	Pavo
		Jamón
Mariscos	Sonda	Lomo de cerdo
		Filete de pescado
		Filete de salmón/ atún
		Filete de pez espada