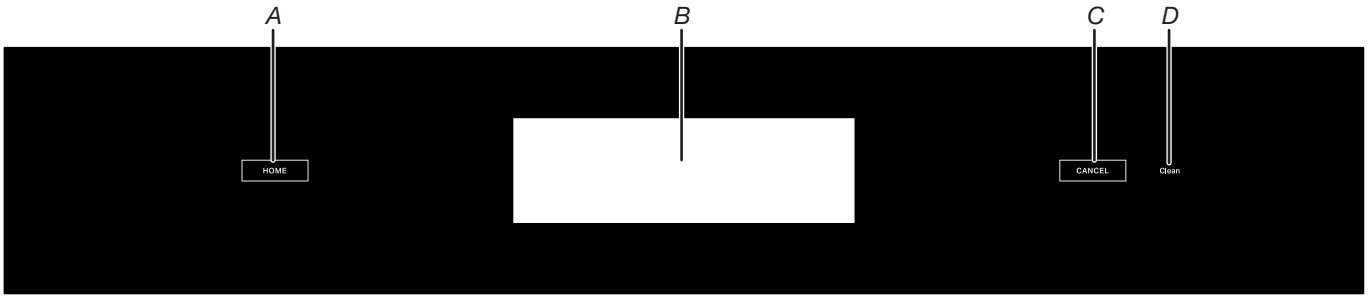
Built-In Electric Single and Double Ovens Control Guide

FEATURE GUIDE

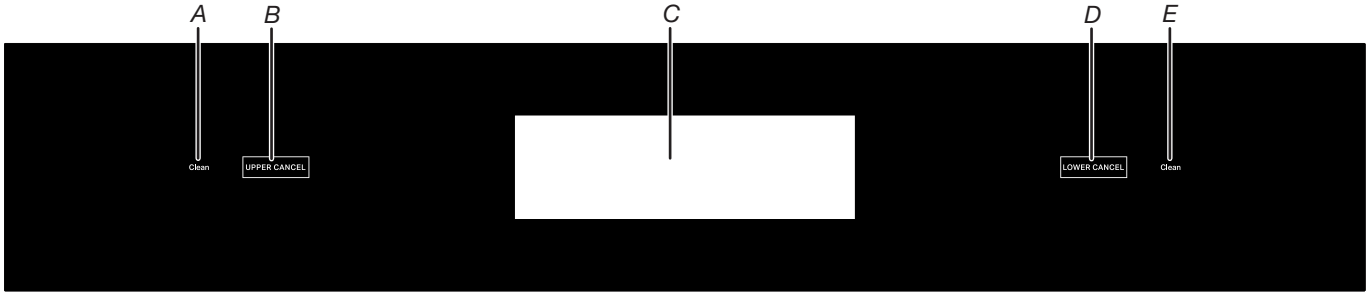
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.jennair.com/create-account** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service section at **www.jennair.ca/owners.**

Single Oven:



A. HOME
B. Display
C. CANCEL
D. Clean

Double Oven:



A. Clean for upper oven
B. UPPER CANCEL
C. Display
D. LOWER CANCEL
E. Clean for lower oven

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
HOME (On some models)	**Home**	The HOME keypad allows you to go to the Culinary Center screen where you can choose cycles, favorites, etc. The same effect can be achieved by pressing the main screen. For models that do not have a home keypad, press the main screen to access the Culinary Center screen.
CANCEL UPPER CANCEL LOWER CANCEL	**Oven function**	The LOWER CANCEL, UPPER CANCEL, and CANCEL keypads stop their respective oven functions. The oven cooling fan(s) may continue to operate even after an oven function has been canceled or completed, depending on the oven temperature.
Clean	**Self-Cleaning cycle**	See the “Self-Cleaning Cycle” section.

Welcome Guide

Before using for the first time,

1. Select your language.
2. A new welcome screen will appear. Read it and press NEXT.
3. Connect to Network - either click SETUP LATER, or CONNECT to connect your oven to Wi-Fi immediately.
4. Select your temperature unit: Fahrenheit or Celsius. Press NEXT.
5. Select your weight unit: Metric (Gram, Kilogram) or Imperial (Ounce, Pound). Press NEXT.
6. Select your time format (12 hours or 24 hours, military time). Press NEXT.
7. Select your date format (MM/DD/YY, or DD/MM/YY). Press NEXT.
8. Set the clock time and AM or PM (if you selected the 12 hour time format). Press NEXT.
9. Select the date. Press NEXT.
10. See What's New: click through the short overviews of Culinary Center, Assisted Cooking, New Cycles (Air Fry and Dehydrate), and the Quick Start Function. Press NEXT to go to each overview.
11. Congratulations, your appliance is now ready to use. Press NEXT.

Display

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

When an oven is in use, the display will show the clock, cooking mode, oven temperature, and cook time (if set). It will also show if the oven is preheating or ready to cook. If the cook timer is not set, you can set it from this screen. Using the button with the ellipsis on the right hand side of the screen, one can go to Settings (gear icon), Notifications (bell icon), Kitchen Timer (clock icon), or the Oven Light (light icon).

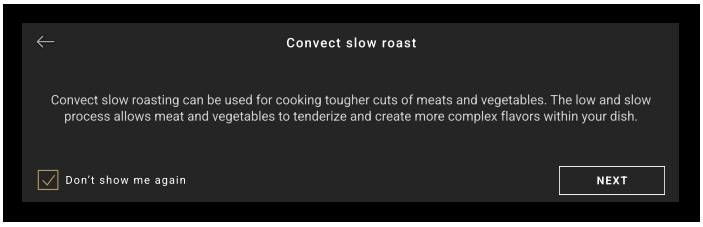
After approximately 10 minutes of inactivity, the display will go into sleep mode and the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain bright.

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

Display Navigation

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

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



Menu Demonstrations

⚠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.

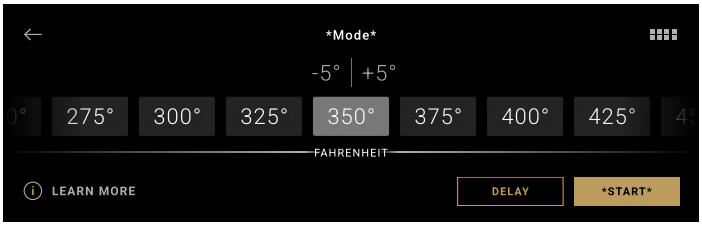
In double oven models, press the corresponding oven on the screen to show the Culinary Center for the desired oven. The oven selected will be indicated in the upper right corner of the screen.

In single oven models, the display will show cooking modes and temperatures from the Culinary Center screen (by clicking the Home button or the screen).



Bake Demonstration

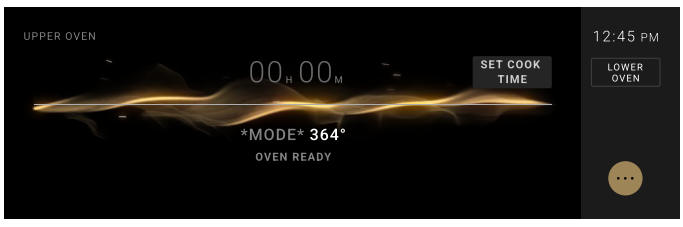
1. From the Culinary Center screen, press BAKE (Bake is also present in More Modes). If Bake 350˚F is your desired mode and temperature, click QUICK START to immediately enter this cycle and temperature.
2. Next select a temperature by scrolling to the desired temperature. If you prefer to type in your temperature, click the keypad icon in the upper right hand corner and add the desired temperature. Click START.



Cook Time Demonstration (Optional)

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

Once a cycle is started, a user can set a cook time on some cooking modes using the SET COOK TIME button. To add more time, click the + TIME button that replaces the SET COOK TIME button. Or to change the cook time in general, click the area of the screen where the cook time is displayed.



Delay Start Demonstration (Optional)

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

   NOTE: The cooking start time always begins on the nearest quarter hour (0:00, 0:15, 0:30 and 0:45). For optimal results, do not add food to the oven cavity after delay until the temperature of the oven cavity reaches the desired temperature.



2. With the delay start function, cook time can be added once the cycle has started. To start the cycle earlier than the delayed time selected, click START NOW.
3. At any time, click the LOWER CANCEL, UPPER CANCEL, or CANCEL keypad to cancel the cycle and return to the clock screen.

Cooking Modes

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

MODE	TEMPERATURE RANGE	DEFAULT TEMPERATURE
Convect Slow Roast	**Convect Slow Roast 12hrs** 190°F–210°F (90°C–95°C)	200°F (95°C)
	Convect Slow Roast 8hrs (DEFAULT) 210°F–235°F (100°C–110°C)	225°F (105°C)
	Convect Slow Roast 4hrs 260°F–285°F (130°C–140°C)	275°F (135°C)
Convect Roast	175°F–550°F (80°C–285°C)	350°F (175°C)
Convect Broil	LOW (DEFAULT) - 450°F (232°C)	450°F (232°C)
	MEDIUM - 500°F (260°C)	500°F (260°C)
	HIGH - 550°F (288°C)	550°F (288°C)
Convect Bake	175°F–550°F (80°C–285°C)	325°F (163°C)
Bake	175°F–550°F (80°C–288°C)	350°F (177°C)
Broil	LOW - 450°F (232°C)	450°F (232°C)
	MEDIUM - 500°F (260°C)	500°F (260°C)
	HIGH (DEFAULT) - 550°F (288°C)	550°F (288°C)
Keep Warm	150°F–200°F (65°C–90°C)	170°F (75°C)
Proof	LOW (DEFAULT) - 90°F (32°C)	90°F (32°C)
	HIGH - 100°F (38°C)	100°F (38°C)
Dehydrate (some models)	125°F–200°F (55°C–90°C)	170°F (75°C)
Air Fry	175°F–550°F (80°C–285°C)	400°F (205°C)

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:

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

Settings

Settings can be reached by pressing the gear icon on the clock screen. Settings allows you access to functions and customization options within the electronic oven control. Settings allows you to lock the controls, turn sound on or off, and turn remote enable on or off. Preferences (such time or date format, volume settings, display brightness, etc.) and Network Settings (managing Wi-Fi connection) are here as well. The Sabbath and Self-Clean modes are set in Settings, under More Modes. In More Info are the details for Demo Mode, Service Mode (for service providers only), and Software Terms and Conditions.

MODE	AVAILABLE SELECTIONS
Control lock	■ On ■ Off (Default)
Sound	■ On (Default) ■ Off

MODE	AVAILABLE SELECTIONS
Remote Enable	■ On ■ Off
Time	■ 12 H ■ 24 H
Date	■ MM/DD ■ DD/MM
Volume, Alerts & Timers	■ Off ■ Low (Default) ■ Mid ■ High ■ Max
Volume, Buttons & Effects	■ Off ■ Low (Default) ■ Mid ■ High ■ Max
Display Brightness	■ Min ■ Low ■ Mid ■ High ■ Max (Default)
Language	■ English ■ Canadian French ■ Spanish
Temperature	■ Fahrenheit ■ Celsius
Weight	■ Metric (Grams, Kilograms) ■ Imperial (Ounce, Pound)
Temperature Calibration	■ +25 F to -25 F ■ +15°C to -15°C
Restore Settings	■ Reboot & Restore ■ Restore Learn More
Network Settings	■ Wi-Fi On ■ Wi-Fi Off
Sabbath	■ On (Sabbath Mode or Sabbath Bake) ■ Off (Default)
Self Clean	■ Low (3 hr) ■ Medium (3.5 hr) ■ High (4 hr)
Demo Mode	■ On ■ Off (Default)

Service Information

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

Control Lock

The Control Lock prevents unintended operation of the appliance. The Control Lock is preset unlocked but can be locked.

To activate:

Press the gear icon (Settings), press CONTROL LOCK.

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

To deactivate:

Press the lock icon at the bottom of the screen and swipe the bar to proceed in unlocking the screen.

Oven Temperature Control

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

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

To calibrate your oven, select the gear icon (Settings). Select PREFERENCES. Then, select TEMPERATURE CALIBRATION.

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 plus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

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

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

Sabbath Idle Mode

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

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

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

To enable Sabbath idle mode:

1. Press the screen and press the gear icon (Settings).
2. Press MORE MODES.
3. Press SABBATH.
4. Press SABBATH MODE.

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

Sabbath Bake Mode

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

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

After the cook time finishes, the oven will go into Sabbath idle mode.

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

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

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

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

To enable Sabbath bake mode:

1. Press the screen and press the gear icon (Settings).
2. Press MORE MODES.
3. Press SABBATH.
4. Press SABBATH BAKE.
5. Select the desired bake temperature, and press NEXT.
6. Set the cook time (or click the UNTIMED button) and press SET.
7. Confirm the selections by clicking START.

To exit Sabbath bake mode:

Press the CANCEL keypad. This will exit the baking mode and go to the sabbath idle mode. Follow Sabbath idle mode exit instructions to exit Sabbath idle mode.

For double ovens, Sabbath bake can be applied to one or both ovens. If both ovens are running, UPPER CANCEL or LOWER CANCEL for one oven will turn off Sabbath bake for only that oven. The other oven will continue in Sabbath bake. If Sabbath bake is canceled for both ovens, the appliance will go into Sabbath idle mode.

To change Sabbath bake mode temperature:

The oven temperatures can be changed while running Sabbath bake mode by pressing the -25°F (-5°C) or +25°F (+5°C). Pressing these buttons will not result in any changes to the screen and no sound will play.

As an example, pressing 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, each oven cavity temperature may be set individually.

Demo Mode

This wall oven features a Demo Mode for showroom display, which disables heating elements while keeping the interface active. This mode is compatible with both 240 V and 120 V power supplies.

For 120 V Showrooms: To avoid error codes (F9 or F1E1), Demo Mode must be entered **immediately** after powering on the unit for the first time.

To Enable Demo Mode:

1. Select the gear icon to navigate to settings.
2. Scroll down to the **Info** section and select **Demo Mode**.
3. Select **Continue**.
4. Enter Passcode > **1 - 2 - 3 - 1**, then select **Next**.
5. Explore the Product or Play Video Content. To exit Demo Mode, the passcode must be entered again.

Troubleshooting (Error F9 or F1E1):

If these errors occur while using 120 V power, follow the steps below:

1. Turn off the power supply for **60 seconds**.
2. Restore power and immediately follow the steps above to enter Demo Mode.

Oven Use

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

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

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

The cooling fan runs at multiple speeds to help cool down the oven. When the oven reaches higher temperatures, the cooling fan will switch to a higher speed. The dehydrate cooking mode (some models) also utilizes the cooling fan at high speed. You may experience higher noise during these times.

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

Wi-Fi Connectivity

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

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

Viewing

- Cooking timers
- Control lock
- Meat probe status
- Remote start status

Control

- Turn oven off
- Oven light on/off
- Start oven controls
- Adjust cooking settings
- Adjust cooking timer

Remote Notifications

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

- Remote start status enabled/disabled
- Control lock enabled/disabled
- Error
- Preheat completion
- Cook timer completion
- Meat probe temperature reached

Aluminum Foil

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

- For best cooking results, do not cover 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.

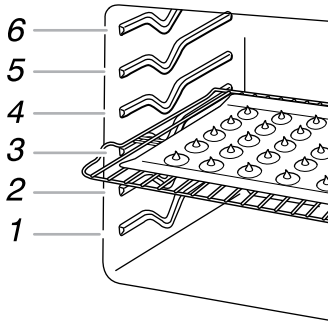
Position Racks and Bakeware

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

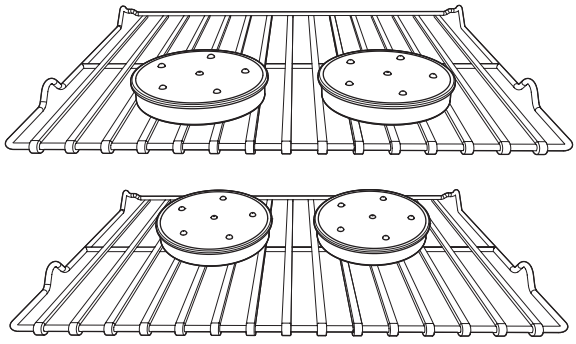
FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food cakes, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat, poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking

Convection Cooking

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

Baking Cakes on 2 Racks

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



Baking Cookies on 2 Racks

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

Bakeware

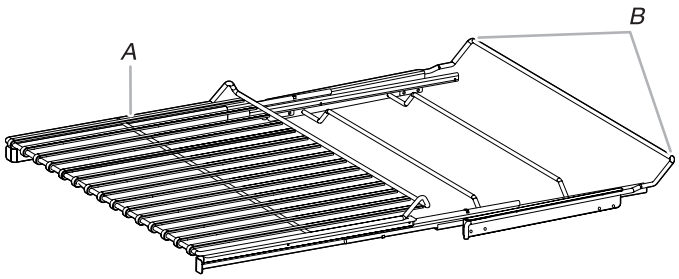
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For best results, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

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

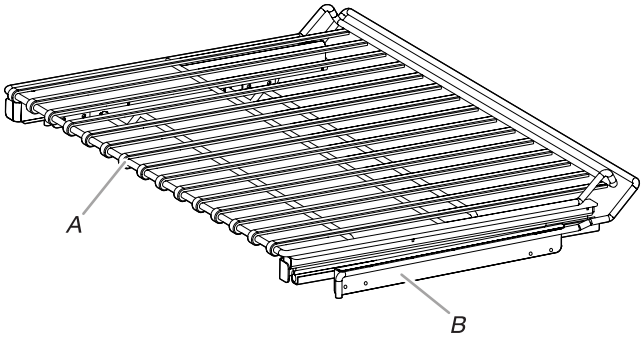
The roll-out extension rack allows easy access to position food in the oven, and remove food from the oven. It can be used in rack positions 1 through 6.

Open Position



A. Roll-out extension rack
B. Sliding shelf

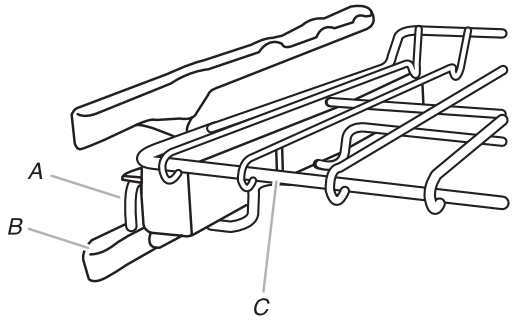
Closed and Engaged Position



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.

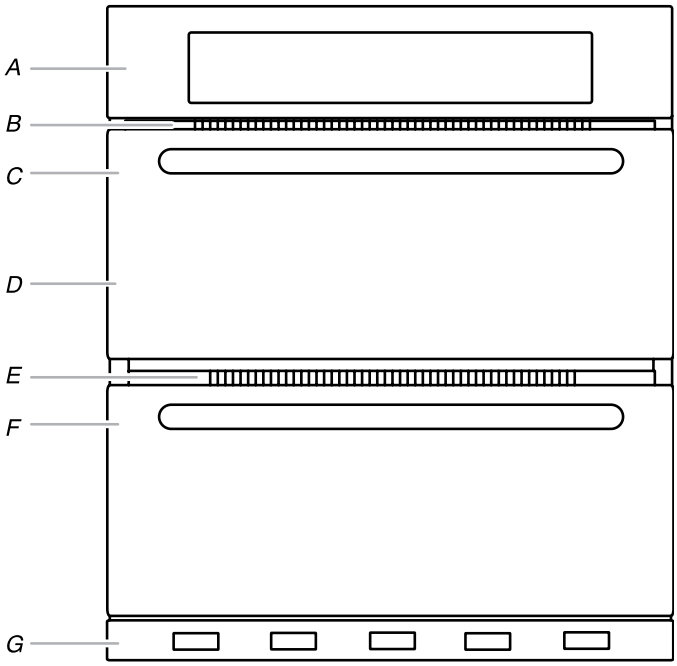
Bakeware

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

BAKEWARE/RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light-colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads, and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.

BAKEWARE/RESULTS	RECOMMENDATIONS
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Follow rack recommendations in the “Position Racks and Bakeware” section. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer’s instructions.
Ovenproof glassware or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Oven Vents



Single and Double Oven

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

Double Oven

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

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

Preheating and Oven Temperature

Preheating

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

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

Rapid Preheating

Rapid preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard oven rack should be used in the oven during Rapid Preheat. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven.

IMPORTANT: Rapid Preheating should only be used for single-rack baking.

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

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 and viewing window to monitor cooking progress.

Baking and Non-Convect Roasting

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

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

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 will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed. The convection fan turns off immediately and turns on as soon as the door is closed.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food.

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

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

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

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

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

Convection

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

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

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

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

Convection Bake

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

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

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

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

If the oven door is opened during convection baking, the convection 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.

To Convection Bake:

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

Convection Roast

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

NOTE: No preheating is required and you may insert your food immediately. No temperature reduction is required, use standard baking/recipe temperatures. Cook time may be accelerated with Convect Roast, so check your food early for doneness.

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 convection 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.

To Convection Roast:

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

Convect Slow Roast

NOTE: No preheating is required and you may insert your food immediately. No temperature reduction is required, use standard baking/recipe temperatures.

The Convect Slow Roast Mode uses low temperatures to help retain moisture for longer cooking times resulting in more tender meat. Convect Slow Roast is particularly good for medium to large cuts of beef, poultry and pork and works especially well when cooking less tender cuts of meat. Food can be cooked up to 12 hours. The recipe temperature does not need to be reduced for this mode.

Convection Broil

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

NOTE: No preheating is required and you may insert your food immediately. No temperature reduction is required, use standard baking/recipe temperatures.

During convection broiling, the broil element 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 broiling, the convection 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.

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.

Proofing Bread

Proof is designed to be a gentle low temperature cycle. The oven cavity may take up to 15 minutes to achieve proofing temperatures.

Proofing bread prepares dough for baking by activating the yeast.

To Proof:

For best performance, ensure your oven cavity temperature is below 120°F (49°C) before placing dough in oven cavity. 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 “Position Racks and Bakeware” for diagram. Close door.

1. Select PROOF. The display will show 90°F (32°C) - 100°F (38°C).
2. Press 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, press 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 is a tool to assist with evaluating the finish temperatures of meat, poultry and casseroles. The oven will provide a notification when the food has reached the target temperature. The temperature probe should only be used with Bake, Convect Bake, Convect Roast, and some Assisted Cooking modes.

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

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

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

NOTE: In order for probe cycles to be available, the meat probe must be inserted into the cavity jack.

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

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

To Use: Assisted Cooking Mode:

1. The user can access Assisted Cooking from the Home Screen OR by selecting MORE MODES, PROBE, and then ASSISTED COOKING.
2. Select ASSISTED COOKING and press NEXT.
3. Select the desired food category.
4. Select the desired doneness level or food type. Press NEXT.
5. Select the oven temperature. Press NEXT.
6. Preview the selections. Press NEXT.
7. Read the Cooking Instructions (scroll through them by pressing NEXT). Press START to begin the cooking cycle.
8. For probe based cycles, follow instructions to insert probe to continue.
9. Press START to begin the cooking cycle.

NOTES:

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

Timed Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Cook 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 Cook Timer:

The Cook Timer will turn the selected oven off when the set time has expired. The maximum length is 12:00:00.

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

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

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

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then tones will sound every minute.
5. At any time, press 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 Cook Timer only:

1. Press the Cook Timer.
2. Press REMOVE.

To Edit the Cook Timer:

1. Press the Cook Timer.
2. Select the new desired length of time.
3. Press UPDATE.

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 screen.

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

   NOTE: Delay Start may be used with the Bread Proof function, but the temperature is not adjustable.
2. Press DELAY.
3. Set the desired time delay. Underneath the time duration, it will indicate the time of day in which the cycle will begin.

   NOTE: The start and end times are rounded to the nearest quarter hour (00:00, 00:15, 00:30, or 00:45).
4. Set the desired “Cooking ends at” time.
5. Press SET.

   OR

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

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

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

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

Air Fry

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

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

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

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

See table below for cooking recommendations.

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

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

Dehydrate (some models)

Dehydrate dries food like fruit, vegetables and herbs by circulating heat and air at a low temperature. Various factors such as quality of the fresh food, pretreatment techniques, size and thickness of the food, and climate may impact the final product and the total dry time.

For additional guidance, refer to a reputable cookbook or preservation guide with instructions on preserving and dehydrating or review publications from your county extension service or the USDA.

NOTE: Some food may have heavy moisture loads and require lengthy dehydration time. The dehydrate cycle will run continuously for up to 12 hours. If additional time is needed, select the dehydrate cycle and follow the steps below to start the cycle for the desired time.

NOTE: If moisture forms during dehydration, reduce the temperature and continue the cycle.

To Dehydrate:

Before dehydrating, prepare food as recommended in your recipe. Evenly space the pieces across a non-stick unlined baking tray or dehydration rack/basket (not included). Place a single rack in the center of the oven for optimal drying.

1. Press the screen and select MORE MODES.
2. Press Dehydrate and press NEXT.
3. Place food on Rack Level 4 and close the oven door
4. Scroll through the temperature band to select temperature and press START.
5. To set an optional Cook Time, Press SET COOK TIME to enter a time up to 12 hours and press START.
6. Press CANCEL when dehydration is complete.

- Space food evenly in a single layer allowing space in between pieces to optimize air flow.
- There is no need to preheat the oven.
- An unlined baking basket or perforated drying tray (not included) can improve dry time.
- Dry a maximum of 1 rack at a time.
- Drying times vary depending on different factors including room temperature and humidity, moisture and sugar content of foods, cut/thickness and surface area of food and density of load.
- Some food types have heavy moisture loads and require long processing times.

- Cut food in a consistent size and thickness (1/4" or 6mm recommended) for even results.
- Whole or larger cuts will take longer to dry.
- Flip or rotate foods, particularly meats, half way through dry time for even drying.
- Use a paper towel to pat dry surfaces to reduce surface moisture.
- Start with fresh unblemished food for best results.
- Use antioxidant pretreatments for optimal results.
- Refrigerate dehydrated foods in air-tight containers after it is completely cool.

Keep Warm™ Option

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

⚠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.

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

To Use Keep Warm :

1. Select MORE MODES from the Culinary Center screen.
2. Select KEEP WARM.
3. Select desired temperature.
4. Press START to begin cycle.

Assisted Cooking Modes

The Assisted Cooking modes are full of information to assist in baking and cooking a wide variety of foods. As you program these modes, you will make selections such as type of meat, vegetable, preferred doneness level, and browning level, depending on the food. There are helpful tips and hints as you progress through the menu. These modes will make adjustments based on the doneness. 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 Culinary Center screen, click ASSISTED COOKING.
2. Select the desired food category.
3. Select the desired food type and press NEXT.
4. Select the oven temperature and touch NEXT.
5. (For some foods) Select the Doneness level. Press NEXT.

OR

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

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

ASSISTED COOKING MODES

Food Category	Cook Method	Food Type
Vegetables & Grains	Probe	Baked Potatoes
	Timed	Roasted Potatoes
Casseroles	Timed	Lasagna
		Casserole
Baked Goods	Timed	Biscuits
		Bread
		Brownies
		Cake
		Cookies
		Cupcakes
Meats	Probe	Beef Roast
		Rare
		Medium Rare
		Medium
		Medium Well
		Well Done
		Crown Lamb Roast
		Rare
		Medium
		Well Done
		Ham
		Pork Roast
	Timed	Meatloaf
Poultry	Probe	Bone-In Chicken
		Poultry Whole
		Turkey Whole
Seafood	Probe	Fish Fillet
		Salmon
		Swordfish
		Tuna Steak (Rare, Medium, Well)
Pizza	Timed	Frozen Pizza

General Cleaning

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

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

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh®† Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):

  Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

  Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

OVEN CAVITY OVEN DOOR INTERIOR

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:

  See the “Self-Cleaning Cycle” section first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- For optimal door cleaning results, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

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

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

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

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

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

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

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

Prepare Oven:

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

IMPORTANT:

- Oven temperature must be below 500°F (260°C) to program a clean cycle.
- For double ovens only: Only 1 oven can be cleaned at a time.
- For double ovens only: Both oven doors will lock when either oven is running the Self-Cleaning cycle.

How the Cycle Works

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

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

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

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

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

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

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

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

To Self-Clean:

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

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

Delay Start Self-Clean:

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

Version A:

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

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

To Stop Self-Cleaning Anytime:

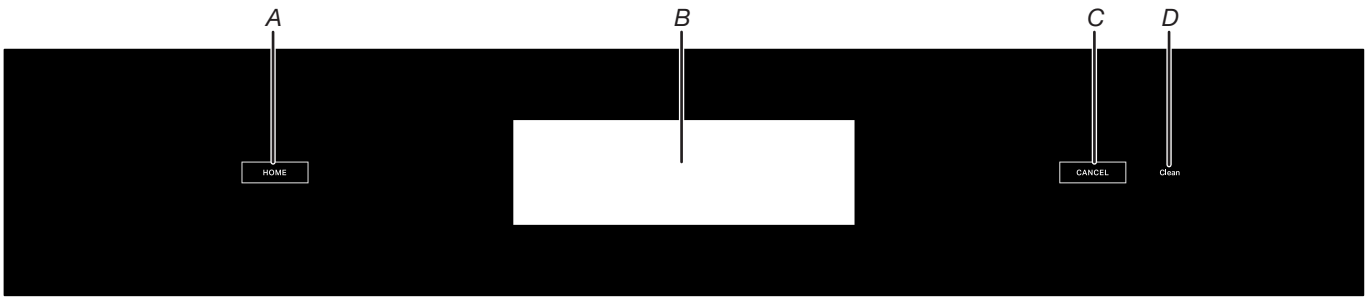
Press the CANCEL, UPPER CANCEL, OR LOWER CANCEL keypad to stop the Self-Clean cycle. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

Instructions d’utilisation des fours électriques simple et double encastrés

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

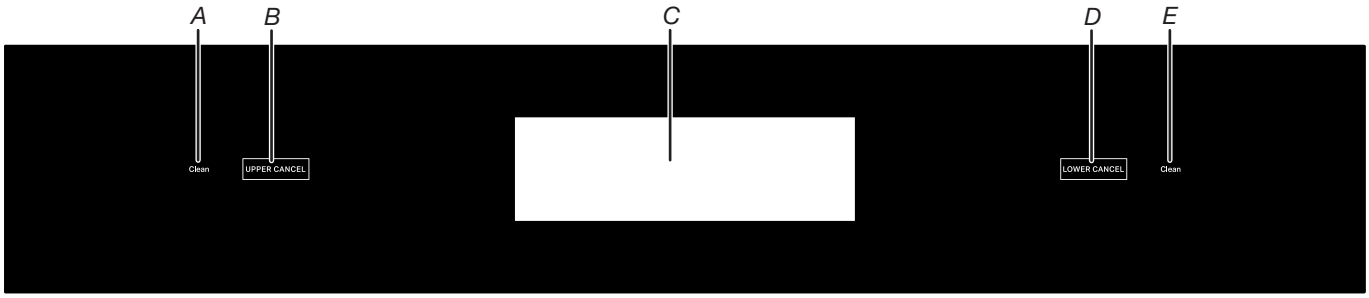
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d’entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web sur **www.jennair.com/ create-account** pour des instructions plus détaillées.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

Four simple :



A. HOME (ACCUEIL)
B. Affichage
C. CANCEL (ANNULATION)
D. Clean (nettoyage)

Four double :



A. Clean for upper oven (Nettoyage du four supérieur)
B. UPPER CANCEL (ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR)
C. Affichage
D. LOWER CANCEL (ANNULATION DU FOUR INFÉRIEUR)
E. Clean for lower oven (Nettoyage du four inférieur)

CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
HOME (ACCUEIL) (sur certains modèles)	**Accueil**	La touche HOME (ACCUEIL) permet d'accéder à l'écran du centre culinaire où il est possible de choisir des programmes, des favoris, etc. Le même effet peut être obtenu en appuyant sur l'écran principal. Pour les modèles sans touche d'accueil, appuyer sur l'écran principal pour accéder à l'écran du centre culinaire.
CANCEL (ANNULATION) UPPER CANCEL (ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) LOWER CANCEL (ANNULATION DU FOUR INFÉRIEUR)	**Fonction du four**	Les touches LOWER CANCEL (ANNULATION DU FOUR INFÉRIEUR), UPPER CANCEL (ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) et CANCEL (ANNULATION) arrêtent les fonctions de leur four respectif. 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.
Clean (nettoyage)	**Programme d'autonettoyage**	Voir la section « Programme d'autonettoyage ».

Guide de bienvenue

Avant d'utiliser le four pour la première fois,

1. Sélectionner la langue.
2. Un nouvel écran d'accueil s'affichera. Bien le lire, puis appuyer sur le bouton NEXT (SUIVANT).
3. Effectuer la connexion au réseau en cliquant sur SETUP LATER (CONFIGURER PLUS TARD) ou CONNECT (CONNEXION) pour connecter immédiatement votre four au réseau Wi-Fi.
4. Sélectionner une unité de température : Fahrenheit ou Celsius. Appuyer sur NEXT (SUIVANT).
5. Sélectionner une unité de poids : Métrique (gramme, kilogramme) ou impérial (once, livre). Appuyer sur NEXT (SUIVANT).
6. Sélectionner le format de l'heure (12 heures ou 24 heures, heure militaire). Appuyer sur NEXT (SUIVANT).
7. Sélectionner le format de la date (MM/JJ/AA ou JJ/MM/AA). Appuyer sur NEXT (SUIVANT).
8. Régler l'heure et les valeurs AM ou PM (si le format 12 heures a été sélectionné). Appuyer sur NEXT (SUIVANT).
9. Sélection de la date. Appuyer sur NEXT (SUIVANT).
10. Voir les nouveautés : cliquer sur les brèves présentations du centre culinaire, de la cuisson assistée, des nouveaux programmes (cuisson à l'air et déshydratation) et de la fonction de démarrage rapide. Appuyer sur NEXT (SUIVANT) pour voir chaque aperçu.
11. Félicitation, votre appareil est maintenant prêt à l'utilisation. Appuyer sur NEXT (SUIVANT).

Affichage

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

Lorsqu'un four est utilisé, l'affichage indique l'horloge, le mode de cuisson, la température du four et la minuterie de cuisson (si réglée). Il indique aussi si le four est en cours de préchauffage ou est prêt à cuire. Si la minuterie de cuisson n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran. Le bouton avec l'ellipse situé à droite de l'écran permet d'accéder aux réglages (icône d'engrenage), aux notifications (icône de cloche), à la minuterie de cuisine (icône d'horloge) ou à l'éclairage du four (icône d'ampoule).

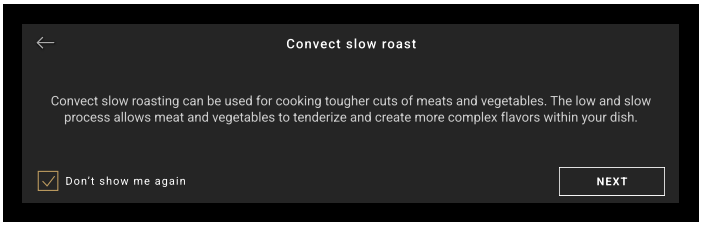
Après environ 10 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste lumineux.

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

Affichage du menu

Si l'appareil est éteint, appuyer sur la touche Home (Accueil) (certains modèles) ou sur l'écran pour activer le centre culinaire. Cet écran permet d'activer tous les programmes de cuisson manuelle et les programmes de cuisson assistée (certains modèles). De plus, les options peuvent être modifiées et les instructions, la préparation et les conseils peuvent être consultés.

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



Démonstration de menu

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

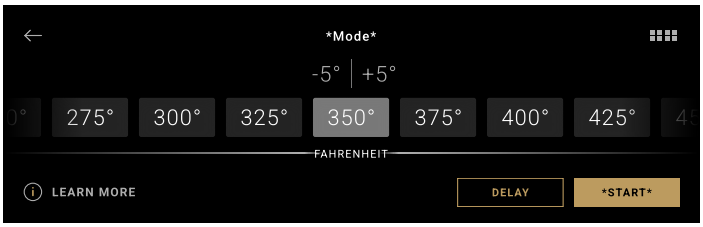
Sur les modèles à four double, appuyer sur le four correspondant à l'écran pour afficher Culinary Center (Centre culinaire) du four souhaité. Le four sélectionné est indiqué dans le coin supérieur droit de l'écran.

Sur les modèles à four simple, l'écran affiche les modes de cuisson et les températures à partir de l'écran Culinary Center (Centre culinaire) (en appuyant sur la touche Home [Accueil] ou sur l'écran).



Démonstration de cuisson

1. Sur l'écran Culinary Center (Centre culinaire), appuyer sur BAKE (CUISSON AU FOUR) (Bake [Cuisson au four] est aussi présente dans More Modes [Plus de modes]). Si une cuisson au four à 350 °F est le mode et la température souhaités, cliquer sur QUICK START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer immédiatement ce programme à cette température.
2. Sélectionner ensuite une température en faisant défiler jusqu'à la température souhaitée. Pour saisir manuellement la température, toucher l'icône de clavier dans le coin supérieur droit et ajouter la température souhaitée. Cliquer sur START (MISE EN MARCHE).



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.

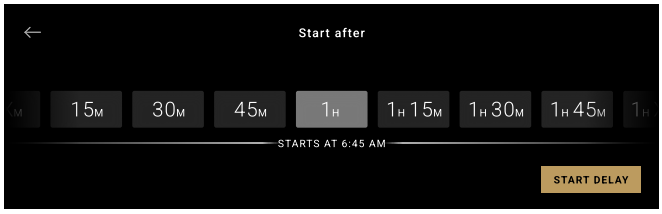
Une fois qu'un programme est lancé, l'utilisateur peut régler la durée de cuisson de certains modes de cuisson à l'aide de la touche SET COOK TIME (RÉGLER LA DURÉE DE CUISSON). Pour ajouter du temps, toucher le bouton + TIME (+ DE TEMPS) qui remplace le bouton SET COOK TIME (RÉGLER LA DURÉE DE CUISSON). Ou pour modifier la durée de cuisson en général, toucher la zone de l'écran où la durée de cuisson est affichée.



Démonstration de la mise en marche différée (facultative)

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

   REMARQUE : L'heure de mise en marche de la cuisson commence au plus près du quart d'heure (0:00, 0:15, 0:30 et 0:45). Pour obtenir des résultats optimaux, ne pas ajouter d'aliments dans la cavité du four après le délai et jusqu'à ce que la température de la cavité du four atteigne la température souhaitée.



2. La fonction de mise en marche différée permet d'ajouter du temps de cuisson une fois que le programme a commencé. Pour commencer le programme avant l'heure différée sélectionnée, cliquer sur START NOW (METTRE EN MARCHE MAINTENANT).
3. À tout moment, appuyer sur les touches LOWER CANCEL (ANNULATION DU FOUR INFÉRIEUR), UPPER CANCEL (ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) ou CANCEL (ANNULATION) pour annuler le programme et revenir à l'écran de l'horloge.

Cooking Modes (modes de cuisson)

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

MODE	PLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT
Convect Slow Roast (Rôtissage lent par convection)	**Convect Slow Roast 12hrs (Rôtissage lent par convection 12 h)** 190 °F à 210 °F (90 °C à 95 °C)	200 °F (95 °C)
	Convect Slow Roast 8hrs (Rôtissage lent par convection 8 h) (PAR DÉFAUT) 210 °F à 235 °F (100 °C à 110 °C)	225 °F (105 °C)
	Convect Slow Roast 4hrs (Rôtissage lent par convection 4 h) 260 °F à 285 °F (130 °C à 140 °C)	275 °F (135 °C)
Convect Roast (Rôtissage par convection)	175 °F à 550 °F (80 °C à 285 °C)	350 °F (175 °C)
Convect Broil (Cuisson au gril par convection)	LOW (BASSE) (PAR DÉFAUT) – 450 °F (232 °C)	450 °F (232 °C)
	MEDIUM (MOYENNE) – 500 °F (260 °C)	500 °F (260 °C)
	HIGH (ÉLEVÉE) – 550 °F (288 °C)	550 °F (288 °C)
Convect Bake (Cuisson au four par convection)	175 °F à 550 °F (80 °C à 285 °C)	325 °F (163 °C)
Bake (Cuisson au four)	175 °F à 550 °F (80 °C à 288 °C)	350 °F (177 °C)
Broil (Cuisson au gril)	LOW (BASSE) – 450 °F (232 °C)	450 °F (232 °C)

MODE	PLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT
	MEDIUM (MOYENNE) – 500 °F (260 °C)	500 °F (260 °C)
	HIGH (ÉLEVÉE) (PAR DÉFAUT) – 550 °F (288 °C)	550 °F (288 °C)
Keep Warm (Maintien au chaud)	150 °F à 200 °F (65 °C à 90 °C)	170 °F (75 °C)
Proof (Levée)	LOW (BASSE) (PAR DÉFAUT) – 90 °F (32 °C)	90 °F (32 °C)
	HIGH (ÉLEVÉE) – 100 °F (38 °C)	100 °F (38 °C)
Dehydrate (Déshydrater) (sur certains modèles)	125 °F à 200 °F (55 °C à 90 °C)	170 °F (75 °C)
Air Fry (Friture à l'air)	175 °F à 550 °F (80 °C à 285 °C)	400 °F (205 °C)

Minuterie de cuisine

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

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

Tons/sons

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

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

Réglages

Les réglages sont accessibles en appuyant sur l'icône d'engrenage de l'écran de l'horloge. Les réglages permettent d'accéder aux fonctions et aux options de personnalisation des commandes électroniques du four. Les réglages permettent de verrouiller les commandes, d'activer ou de désactiver le son et d'activer ou de désactiver l'activation à distance. Les préférences (comme le format de l'heure ou de la date, le réglage du volume, de la luminosité de l'écran, etc.) et les paramètres réseau (gestion de la connexion Wi-Fi) sont aussi accessibles par ce menu. Les modes Sabbat et Autonettoyage sont accessibles dans les réglages, sous More modes (Plus de modes). More Info (Plus d'infos) donne les détails concernant le Demo Mode (Mode Démonstration), le Service Mode (Mode d'entretien) (pour les fournisseurs de services seulement) et les conditions générales d'utilisation du logiciel.

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

MODE	SÉLECTIONS DISPONIBLES
Restore Settings (Rétablir les réglages)	■ Reboot & Restore (Redémarrage et restauration) ■ Restore Learn More (Restaurer En savoir plus)
Network Settings (Paramètres du réseau)	■ Wi-Fi On (Activé) ■ Wi-Fi Off (Désactivé)
Sabbath (Sabbat)	■ On (Activé) (Sabbath Mode [Mode Sabbat] ou Sabbath Bake [Cuisson au four Sabbat]) ■ Off (Désactivé) (par défaut)
Self Clean (Autonettoyage)	■ Low (Bas) (3 h) ■ Medium (Moyen) (3,5 h) ■ High (Élevé) (4 h)
Demo Mode (Mode Démonstration)	■ On (Activé) ■ Off (Désactivé) (par défaut)

Informations d'entretien

1. Appuyer sur l'icône d'engrenage (Réglages).
2. Appuyer sur MORE INFO (PLUS D'INFORMATIONS).
3. Appuyer sur SERVICE AND SUPPORT (ENTRETIEN ET ASSISTANCE).
4. À partir de ce point, utiliser le code à barres 2D pour connaître la marche à suivre pour joindre notre service après-vente.

Verrouillage des commandes

Control lock (Verrouillage des commandes) empêche le fonctionnement involontaire de l'appareil. Control lock (Verrouillage des commandes) est préréglé sur désactivé, mais peut être activé.

Activation :

Appuyer sur l'icône d'engrenage (Réglages), appuyer sur CONTROL LOCK (VERROUILLAGE DES COMMANDES).

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

Désactivation :

Appuyer sur l'icône de verrouillage en bas de l'écran et faire glisser la barre pour déverrouiller l'écran.

Commande de la température du four

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

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

Pour calibrer le four, sélectionner l'icône de l'engrenage (Réglages). Sélectionner PREFERENCES (PRÉFÉRENCES). Sélectionner ensuite TEMPERATURE CALIBRATION (CALIBRAGE DE LA TEMPÉRATURE).

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. Le signe plus signifie que le four sera plus chaud de la valeur affichée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

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

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

Mode inactif Sabbat

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

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

Lorsque le mode inactif sabbat est activé, toutes les communications Wi-Fi sont suspendues.

Activation du mode inactif sabbat :

1. Appuyer sur l'écran et sur l'icône d'engrenage (Réglages).
2. Appuyer sur MORE MODE (PLUS DE MODES).
3. Appuyer sur SABBATH (sabbat).
4. Appuyer sur le bouton SABBATH MODE (MODE SABBAT).

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

Mode Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat)

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

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

Une fois la durée de cuisson terminée, le four passe en mode sabbat.

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

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

Si une panne de courant de moins d'une seconde se produit lorsque le mode de cuisson au four sabbat est activé, les fours restent en mode Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) et continuent la cuisson.

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

Activation du mode Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) :

1. Appuyer sur l'écran et sur l'icône d'engrenage (Réglages).
2. Appuyer sur MORE MODE (PLUS DE MODES).
3. Appuyer sur SABBATH (SABBAT).
4. Appuyer sur SABBATH BAKE (CUISSON AU FOUR SABBAT).
5. Sélectionner la température de cuisson désirée et appuyer sur NEXT (SUIVANT).
6. Régler la durée de cuisson (ou appuyer sur le bouton UNTIMED [SANS MINUTERIE]) et appuyer sur SET (RÉGLER).
7. Confirmer les sélections en cliquant sur START (MISE EN MARCHE).

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

Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION). Ceci permet de quitter le mode cuisson et de passer en mode inactif sabbat. Suivre les instructions de sortie du mode sabbat pour quitter le mode sabbat.

Pour les fours doubles, Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) peut être utilisée sur l'un des fours ou les deux. Si les deux fours fonctionnent, UPPER CANCEL (ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) ou LOWER CANCEL (ANNULATION DU FOUR INFÉRIEUR) désactivera Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) pour ce four seulement. L'autre four continuera à fonctionner en Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat). Si Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) est annulée pour les deux fours, l'appareil passe en mode inactif Sabbat.

Modification de la température du mode de cuisson Sabbat :

La température du four peut être modifiée pendant le mode de cuisson sabbat en appuyant sur les touches -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 trois fois sur le bouton +25 °F (+5 °C) pour faire augmenter la température de la cavité du four de +75 °F (+15 °C); cependant, la température initiale de la cavité du four restera affichée à l'écran.

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

Demo Mode (Mode Démonstration)

Ce four encastré possède un Demo Mode (Mode Démonstration) pour la présentation en salle d'exposition, lequel désactive les éléments chauffants tout en maintenant l'interface active. Ce mode est compatible avec les alimentations de 240 V et 120 V.

Pour les salles d'exposition avec 120 V : Pour éviter les codes d'erreur (F9 ou F1E1), il faut immédiatement accéder au Demo Mode (Mode Démonstration) après avoir mis l'appareil sous tension pour la première fois.

Activation du Demo Mode (Mode Démonstration) :

1. Sélectionner l'icône d'engrenage pour accéder aux réglages.
2. Faire défiler jusqu'à la section **Info** et sélectionner le **Demo Mode** (Mode Démonstration).
3. Sélectionner **Continue** (Continuer).
4. Saisir le code d'accès > **1 - 2 - 3 - 1**, puis sélectionner **Next** (Suivant).
5. Explorer le produit ou lire le contenu vidéo. Pour quitter le Demo Mode (Mode Démonstration), le mot de passe doit être saisi de nouveau.

Dépannage (Erreur F9 ou F1E1) :

Si ces erreurs se produisent lors de l'utilisation de l'alimentation 120 V, suivre les étapes ci-dessous :

1. Couper l'alimentation électrique pour **60 secondes**.
2. Rétablir l'alimentation et suivre immédiatement les étapes cidessus pour accéder au Demo Mode (Mode Démonstration).

Utilisation au four

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

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

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

Le ventilateur de refroidissement fonctionne à plusieurs vitesses pour aider à refroidir le four. Lorsque le four atteint des températures plus élevées, le ventilateur de refroidissement passe à une vitesse supérieure. Le mode de déshydratation (sur certains modèles) utilise aussi le ventilateur de refroidissement à grande vitesse. Il peut produire plus de bruit pendant ces périodes.

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

Connexion Wi-Fi

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

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

Vue

- Minuteries de cuisson
- Verrouillage des commandes
- État de la sonde de cuisson
- État de la mise en marche à distance

Commandes

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

Notifications à distance

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

- État de la mise en marche à distance, activée/désactivée
- Verrouillage des commandes, activé/désactivé
- Erreur
- Préchauffage terminé
- Minuterie de cuisson terminée
- Température atteinte de la sonde de cuisson

Papier d'aluminium

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

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

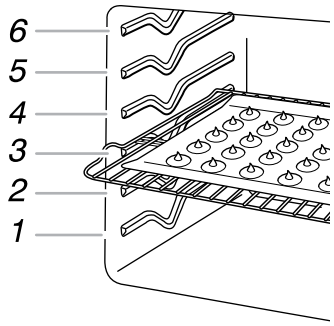
Position des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

Grilles

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

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



Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Positions de grille – Four supérieur et inférieur
Cuisson au gril

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

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

Cuisson traditionnelle

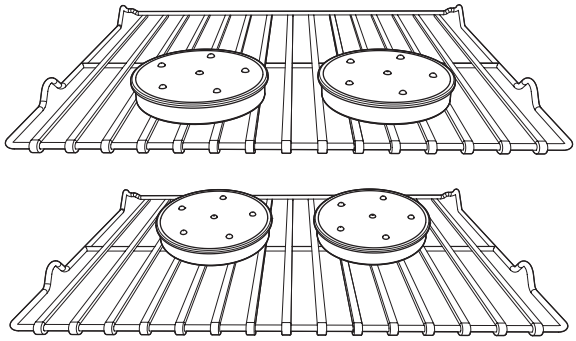
ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges, gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande, volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3 pour une cuisson au four sur une seule grille; 2 et 5 pour une cuisson au four sur plusieurs grilles

Cuisson par convection

RÉGLAGE DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION DES GRILLES
Rapid Preheat Bake (Cuisson au four avec préchauffage rapide)	1	3
Rapid Preheat Convection Bake (Cuisson au four par convection avec préchauffage rapide)	1	3
Air Fry (Friture à l'air)	1	3 ou 4
Dehydrate (Déshydrater)	1	4
Convection Bake (Cuisson au four par convection)	1	1, 2 ou 3
Convection Bake (Cuisson au four par convection)	2	2 et 5
Convection Bake (Cuisson au four par convection)	3	1, 3 et 5
Convection Roast (Rôtissage par convection)	1	1 ou 2
Convection Broil (Cuisson au gril par convection)	1	4, 5 ou 6

Cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles

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



Cuisson au four de biscuits sur 2 grilles

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

Ustensiles de cuisson au four

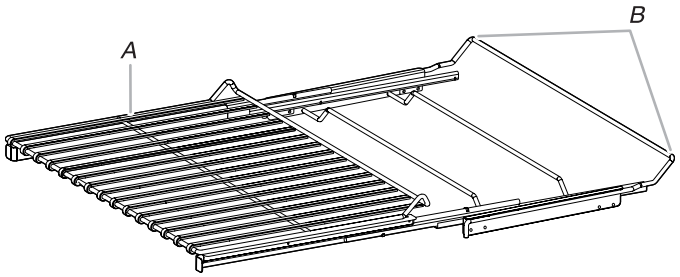
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour de meilleurs résultats, laisser un espace de 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

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

Grille coulissante déployante

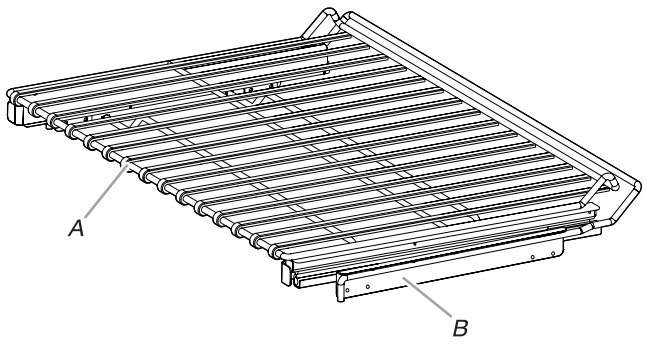
La grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Elle peut être utilisée sur les positions de grille 1 à 6.

Position déployée



A. Grille coulissante déployante
B. Grille coulissante

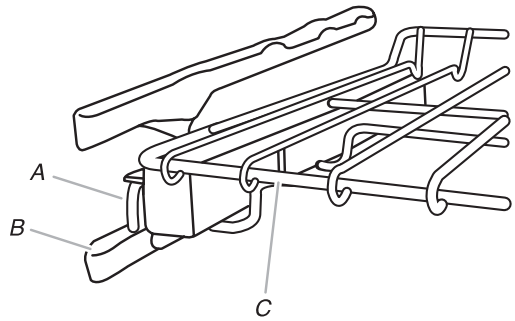
Position rétractée et emboîtée



A. Grille coulissante déployante
B. Grille coulissante

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

3. Retirer la grille et le support coulissant.

Réinstallation de la grille déployante :

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

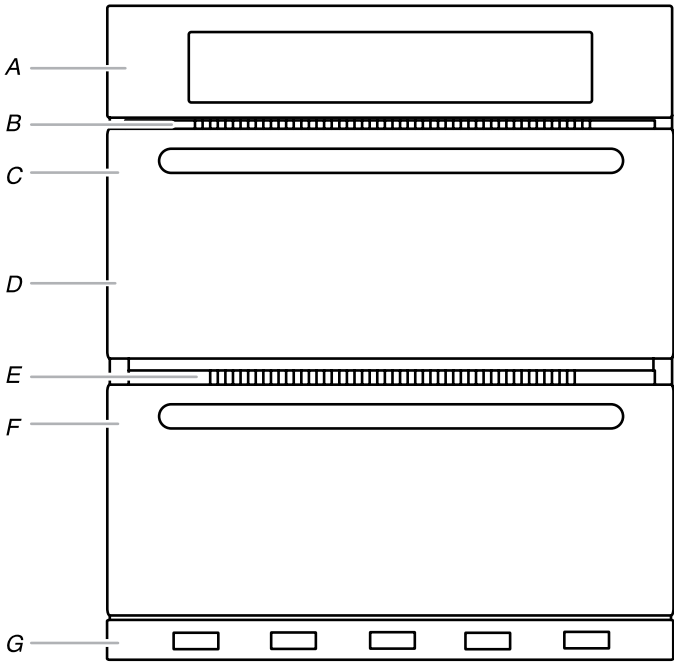
Afin d'éviter d'endommager les supports coulissants, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille. Ne pas nettoyer la grille coulissante déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait en lever le lubrifiant de la grille et nuire à ses facultés de glissement. Voir la section « Nettoyage général ».

Ustensiles de cuisson au four

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

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

Évents du four



Four simple et double

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

Four double

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

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

Préchauffage et température du four

Préchauffage

Au début d'un programme Bake (Cuisson au four) ou Convect Bake (Cuisson au four avec convection), le four commence par un préchauffage une fois la touche START (MISE EN MARCHE) enfoncée. Le four prend environ 12 à 18 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C) lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la 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.

Préchauffage rapide

La fonction Rapid Preheat (Préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four.

IMPORTANT : Le préchauffage rapide doit être utilisé pour la cuisson au four sur une seule grille seulement.

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

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 et la fenêtre du four.

Cuisson au four et rôtissage sans convection

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

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

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 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. Le ventilateur de convection s'éteint immédiatement et se rallume dès que la porte est fermée.

Cuisson au gril

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

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

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

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

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

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

Convection

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

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

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

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

Cuisson au four par convection

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

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

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

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

Si on ouvre la porte du four pendant la cuisson au four par convection, le ventilateur de convection 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.

Cuisson au four par convection :

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

Rôtissage par convection

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

REMARQUE : Aucun préchauffage n'est requis et il est possible d'ajouter immédiatement les aliments. Aucune réduction de température n'est nécessaire, utiliser les températures de cuisson/préparation normales. La durée de cuisson peut être accélérée avec Convect Roast (Rôtissage par convection), vérifier rapidement la cuisson des aliments.

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

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

Rôtissage par convection :

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

Rôtissage lent par convection

REMARQUE : Aucun préchauffage n'est requis et il est possible d'ajouter immédiatement les aliments. Aucune réduction de température n'est nécessaire, utiliser les températures de cuisson/préparation normales.

Le mode Convect Slow Roast (Rôtissage lent par convection) utilise des températures basses pour aider à conserver l'humidité et une durée de cuisson plus longues pour permettre d'obtenir une viande plus tendre. Convect Slow Roast (Rôtissage lent par convection) est très efficace pour les pièces de viande de taille moyenne à grande, le poulet, le porc, et est particulièrement efficace pour cuire les pièces de viande moins tendres. Les aliments peuvent être cuits pendant une durée maximale de 12 heures. La température de la recette n'a pas besoin d'être réduite avec ce mode.

Convection Broil (Cuisson au gril par convection)

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

REMARQUE : Aucun préchauffage n'est requis et il est possible d'ajouter immédiatement les aliments. Aucune réduction de température n'est nécessaire, utiliser les températures de cuisson/préparation normales.

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.

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

Cuisson au gril par convection :

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

Levée du pain

Le mode Proof (Levée) est conçu pour être un programme doux à basse température. La cavité du four peut prendre jusqu'à 15 minutes pour atteindre les températures de levée.

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

Faire lever la pâte :

Pour un meilleur rendement, s'assurer que la température de la cavité du four est inférieure à 120 °F (49 °C) avant de placer la pâte dans la cavité du four. 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 90 °F (32 °C) à 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 CANCEL (ANNULATION) du four sélectionné à tout moment pour annuler le programme en cours et retourner au menu principal.

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

Sonde de cuisson

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

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

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

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

REMARQUE : Pour que les programmes avec sonde soient accessibles, la sonde de cuisson doit être insérée dans la prise de la cavité.

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

1. Après avoir branché la sonde, l'écran de la sonde s'affiche. Ou appuyer sur le four concerné (avec la sonde branchée) et les options de la sonde s'affichent.
2. Sélectionner le mode de cuisson désiré et appuyer sur le bouton sur NEXT (SUIVANT).
3. Sélectionner la température de sonde/des aliments désirée et appuyer sur NEXT (SUIVANT).
4. Sélectionner la température de four désirée et appuyer sur START (MISE EN MARCHE).

Utilisation : Modes de cuisson assistée :

1. L'utilisateur peut accéder à la cuisson assistée à partir de l'écran d'accueil OU en sélectionnant MORE MODES (PLUS DE MODES), PROBE (SONDE), puis ASSISTED COOKING (CUISSON ASSISTÉE).
2. Sélectionner ASSISTED COOKING (CUISSON ASSISTÉE), 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).
5. Sélectionner la température du four. Appuyer sur NEXT (SUIVANT).
6. Réviser les sélections. Appuyer sur NEXT (SUIVANT).
7. Lire les instructions de cuisson (les faire défiler en appuyant sur NEXT [SUIVANT]). Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour démarrer le programme de cuisson.
8. Pour les programmes qui utilisent une sonde, suivre les instructions d'insertion de la sonde pour continuer.
9. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour démarrer le programme de cuisson.

REMARQUES :

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

Cuisson minutée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Les fonctions Cook Timer (Minuterie de cuisson) et Delay Start (Mise en marche différée) permettent d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments comme les pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.

Réglage de la minuterie de cuisson :

La minuterie de cuisson éteint le four sélectionné lorsque la durée réglée s'est écoulée. La durée maximale est 12:00:00.

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

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

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

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

Annulation de la minuterie de cuisson seulement :

1. Appuyer sur Cook Timer (Minuteries de cuisson).
2. Appuyer sur REMOVE (RETIRER).

Modification de la minuterie de cuisson :

1. Appuyer sur Cook Timer (Minuteries de cuisson).
2. Sélectionner la nouvelle durée.
3. Appuyer sur UPDATE (METTRE À JOUR).

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 à l'écran.

1. Sélectionner le mode de cuisson et la température du four désiré. Suivre les commandes à l'écran jusqu'à ce que le bouton de mise en marche 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 le bouton DELAY (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE).
3. Régler le délai souhaité. Sous la durée, il est indiqué l'heure à laquelle le programme commencera.

   REMARQUE : Les heures de mise en marche et de fin de la cuisson sont arrondies au plus près du quart d'heure (00:00, 00:15, 00:30 et 00:45).
4. Sélectionner l'heure « Cooking ends at » (Arrêt de la cuisson à).
5. Appuyer sur le bouton SET (RÉGLER).

   OU

   Appuyer sur START NOW (DÉMARRER MAINTENANT) pour commencer la cuisson sans attendre.

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

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

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

Friture à l'air

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

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

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

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

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

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

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

Déshydratation (sur certains modèles)

La déshydratation permet de sécher les aliments comme les fruits, les légumes et les herbes en faisant circuler de la chaleur et de l'air à basse température. Divers facteurs comme la qualité des aliments frais, les techniques de prétraitement, la taille et l'épaisseur des aliments et le climat peuvent avoir une incidence sur le produit final et le temps de séchage total.

Pour obtenir des conseils supplémentaires, consulter un livre de cuisine ou un guide de conservation réputé contenant des instructions sur la conservation et la déshydratation, ou consulter les publications du service de vulgarisation de votre région ou de l'USDA.

REMARQUE : Certains aliments peuvent contenir beaucoup d'humidité et nécessiter une longue période de déshydratation. Le programme de déshydratation fonctionne en continu pendant jusqu'à 12 heures. Si plus de temps est requis, sélectionner le programme de déshydratation et suivre les étapes ci-dessous pour démarrer le programme pendant la durée souhaitée.

REMARQUE : Si de l'humidité se forme pendant la déshydratation, réduire la température et poursuivre le programme.

Déshydratation :

Avant de procéder à la déshydratation, préparer les aliments comme la recette le recommande. Répartir uniformément les morceaux sur une plaque de cuisson antiadhésive non doublée ou sur une grille/un panier de déshydratation (non inclus). Placer une grille au centre du four pour un séchage optimal.

1. Appuyer sur l'écran et sélectionner MORE MODES (PLUS DE MODES).
2. Appuyer sur Dehydrate (Déshydrater), puis sur NEXT (SUIVANT).
3. Placer les aliments sur la grille au niveau 4 et fermer la porte du four
4. Faire défiler la bande de température pour sélectionner la température et appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
5. Pour régler une durée de cuisson optionnelle, appuyer sur SET COOK TIME (RÉGLER LA DURÉE DE CUISSON) pour saisir une durée allant jusqu'à 12 heures et appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
6. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) lorsque la déshydratation est terminée.

- Disposer les aliments de manière uniforme sur une seule couche en laissant de l'espace entre les morceaux afin d'optimiser la circulation de l'air.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Un panier de cuisson non doublé ou un plateau de séchage perforé (non inclus) peut améliorer le temps de séchage.
- Sécher au maximum une grille à la fois.
- Les durées de séchage varient en fonction de différents facteurs, notamment la température et l'humidité de la pièce, la teneur en eau et en sucre des aliments, la coupe/l'épaisseur et la surface des aliments, ainsi que la densité de la charge.
- Certains types d'aliments peuvent contenir beaucoup d'humidité et nécessiter une longue période de traitement.
- Couper les aliments dans une même taille et épaisseur (1/4 po ou 6 mm recommandé) pour obtenir des résultats uniformes.
- Les morceaux entiers ou grosses coupes prendront plus de temps à sécher.
- Retourner les aliments, en particulier les viandes, à la moitié du temps de séchage pour un séchage homogène.
- Utiliser une serviette en papier pour sécher les surfaces afin de réduire l'humidité en surface.
- Pour de meilleurs résultats, commencer par des aliments frais et intacts.
- Utiliser des prétraitements antioxydants pour obtenir des résultats optimaux.
- Réfrigérer les aliments déshydratés dans des récipients hermétiques une fois qu'ils sont complètement refroidis.

Option Keep Warm™ (Maintien au chaud)

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

⚠ 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.

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

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

1. Sélectionner MORE MODES (PLUS DE MODES) à l'écran du centre culinaire.
2. Sélectionner KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD).
3. Sélectionner la température désirée.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour démarrer le programme.

Modes de cuisson assistée

Les modes de cuisson assistée renferment de multiples renseignements pour vous aider avec la cuisson ordinaire et la cuisson au four de plusieurs aliments. Lors de la programmation de ces modes, l'utilisateur fera des sélections comme le type de viande, de légume, le niveau de cuisson favori et le niveau de brunissement, en fonction des aliments. Des conseils et astuces utiles sont fournis à mesure que l'utilisateur navigue dans le menu. Ces modes procèdent à des réglages en fonction du degré de cuisson. 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 de l'écran du centre culinaire, cliquer sur ASSISTED COOKING (CUISSON ASSISTÉE).
2. Sélectionner la catégorie d'aliments désirée.
3. Sélectionner le type d'aliments désiré et appuyer sur NEXT (SUIVANT).
4. Sélectionner la température du four et appuyer sur NEXT (SUIVANT).
5. (Pour certains aliments) sélectionner le degré de cuisson. Appuyer sur NEXT (SUIVANT).

OU

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

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

MODES DE CUISSON ASSISTÉE

Catégories d'aliment	Méthode de cuisson	Type d'aliment
Légumes et céréales	Sonde	Pommes de terre au four
	Minuté	Pommes de terre rôties
Mets en sauce	Minuté	Lasagne
		Casserole
Produits de boulangerie	Minuté	Biscotins
		Pain
		Brownies
		Gâteau
		Biscuits
		Petits gâteaux
Viandes	Sonde	Rôti de bœuf
		Saignant
		Mi-saignant
		À point
		À point – Bien cuit
		Bien cuit
		Rôti de couronne d'agneau
		Saignant
		À point
		Bien cuit
		Jambon
		Rôti de porc
	Minuté	Pain de viande
Volaille	Sonde	Poulet non désossé
		Poulet entier
		Dinde entière
Fruits de mer	Sonde	Filet de poisson
		Saumon
		Espadon
		Darne de thon (saignante, à point, bien cuite)
Pizza	Minuté	Pizza surgelée

Nettoyage général

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

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

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Affresh®† pour acier inoxydable – pièce no W10355016 (non fournie) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® – réf. W10355010 (non fourni) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

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

INTÉRIEUR DE LA PORTE DE LA CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

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

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord la section « Programme d'autonettoyage ». Retirer les grilles pour qu'elles ne décolorent pas et qu'elles ne deviennent pas difficiles à faire glisser. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

Programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

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

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

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

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

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

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

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

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

Préparation du four :

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

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

IMPORTANT :

- La température du four doit être inférieure à 500 °F (260 °C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.
- Fours doubles seulement : On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.
- Fours doubles seulement : Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un ou l'autre four exécute le programme d'autonettoyage.

Comment fonctionne le programme

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

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

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

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

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

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

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

Pour utiliser l'autonettoyage :

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

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

Mise en marche différée de l'autonettoyage :

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

Version A :

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

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

Arrêt du programme d'autonettoyage à tout moment :

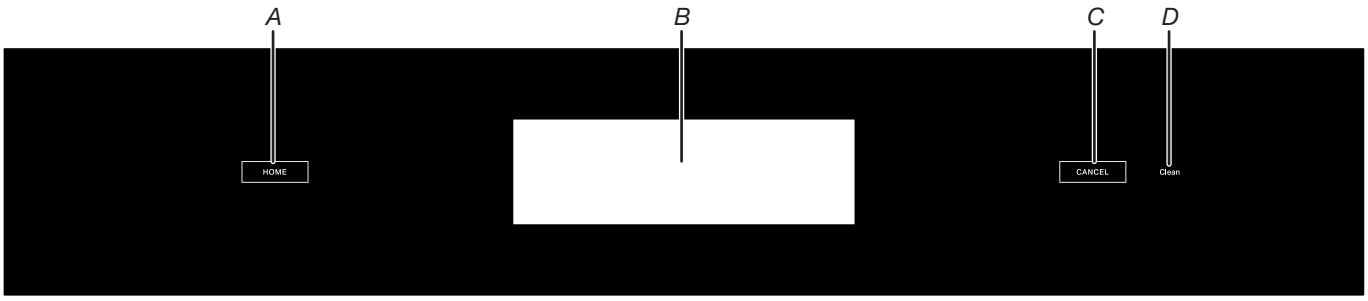
Appuyer sur les touches CANCEL (ANNULATION), UPPER CANCEL (ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR) ou LOWER CANCEL (ANNULATION DU FOUR INFÉRIEUR) pour arrêter le programme d'autonettoyage. Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas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

Guía de controles de los hornos eléctricos integrados simples y dobles

GUÍA DE FUNCIONES

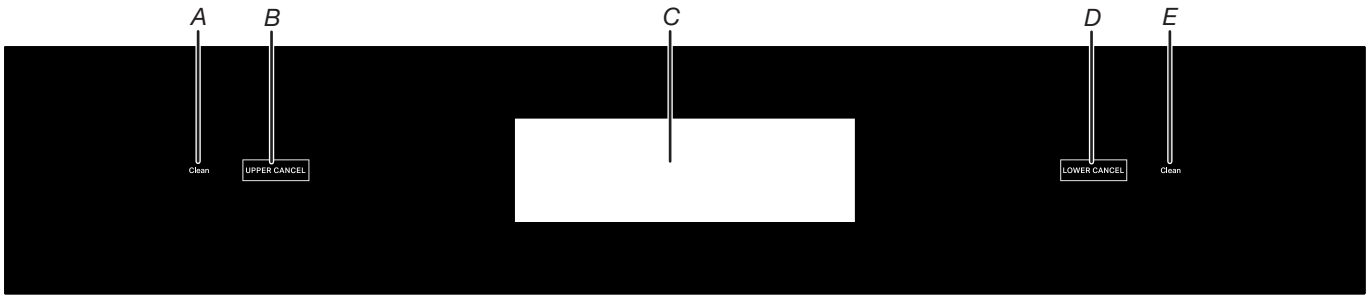
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en **www.jennair.com/create-account** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección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

Horno simple:



A. HOME (INICIO)
B. Pantalla
C. CANCEL (CANCELAR)
D. Limpieza (Clean)

Horno doble:



A. Limpiar para horno superior
B. UPPER CANCEL (CANCELAR SUPERIOR)
C. Pantalla
D. LOWER CANCEL (CANCELAR INFERIOR)
E. Limpiar para horno inferior

BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
HOME (INICIO) (en algunos modelos)	**Home (Inicio)**	El botón HOME (INICIO) le permite ir a la pantalla Culinary Center (Centro culinario), donde puede elegir ciclos, favoritos, etc. El mismo efecto se puede lograr presionando la pantalla principal. Para los modelos que no tienen un botón de inicio, presione la pantalla principal para acceder a la pantalla Culinary Center (Centro culinario).
CANCEL UPPER (CANCELAR SUPERIOR) CANCEL LOWER CANCEL (CANCELAR INFERIOR)	**Función del horno**	Los botones LOWER CANCEL (CANCELAR INFERIOR), UPPER CANCEL (CANCELAR SUPERIOR) y CANCEL (CANCELAR) detienen sus respectivas funciones del horno. Es posible que los ventiladores de refrigeración sigan funcionando incluso después de que una función del horno se ha cancelado o completado, según la temperatura del horno.
Limpieza (Clean)	**Ciclo de autolimpieza**	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.

Guía de bienvenida

Antes de usar por primera vez,

1. Seleccionar el idioma.
2. Aparecerá una nueva pantalla de bienvenida. Léala y presione NEXT (SIGUIENTE).
3. Conéctese a la red: haga clic en SETUP LATER (CONFIGURAR MÁS TARDE) o CONNECT (CONECTAR) para conectar su horno al Wi-Fi de inmediato.
4. Seleccione su unidad de temperatura: Fahrenheit o Celsius. Presione NEXT (SIGUIENTE).
5. Seleccione su unidad de peso: Metric (Métrica, gramo, kilogramo) o Imperial (Imperial, onza, libra). Presione NEXT (SIGUIENTE).
6. Seleccione su formato de hora (12 horas o 24 horas, hora militar). Presione NEXT (SIGUIENTE).
7. Seleccione su formato de fecha (MM/DD/AA, o DD/MM/AA). Presione NEXT (SIGUIENTE).
8. Ajustar la hora del reloj y AM o PM (si seleccionó el formato de hora de 12 horas). Presione NEXT (SIGUIENTE).
9. Seleccione la fecha. Presione NEXT (SIGUIENTE).
10. Vea las novedades: haga clic en las breves descripciones generales del Culinary Center (Centro culinario), Assisted Cooking (Cocción asistida), nuevos ciclos (Air Fry [Freír sin aceite] y Dehydrate [Deshidratar]), y la función Quick Start (Inicio rápido). Presione NEXT (SIGUIENTE) para ir a cada descripción general.
11. Felicidades, su electrodoméstico ya está listo para el uso. Presione NEXT (SIGUIENTE).

Pantalla

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

Cuando se utiliza un horno, la pantalla mostrará el reloj, el modo de cocción, la temperatura del horno y el tiempo de cocción (si está ajustado). También mostrará si el horno está precalentado o listo para cocinar. Si no se ajustó el temporizador de cocción, puede hacerlo en esta pantalla. Usando el botón con los puntos suspensivos en el lado derecho de la pantalla, se puede ir a Settings (Ajustes, icono de engranaje), Notifications (Notificaciones, icono de campana), Kitchen Timer (Temporizador de cocina, icono de reloj) y Oven Light (Luz del horno, icono de luz).

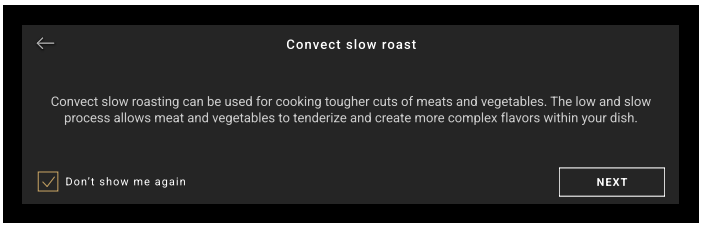
Después de unos 10 minutos de inactividad, la pantalla entra en el modo de suspensión y su brillo se atenúa. Cuando el horno está en funcionamiento, la pantalla permanece encendida.

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

Desplazamiento por la pantalla

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

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



Demostraciones de menú

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

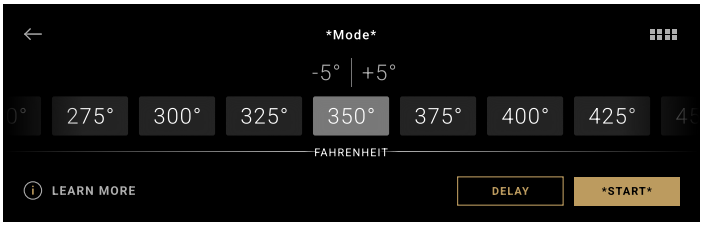
En los modelos de doble horno, presione el horno correspondiente en la pantalla para mostrar el Culinary Center (Centro culinario) del horno deseado. El horno seleccionado se indicará en la esquina superior derecha de la pantalla.

En los modelos de un solo horno, la pantalla mostrará los modos de cocción y las temperaturas desde la pantalla Culinary Center (Centro culinario) (presionando el botón Home [Inicio] o en la pantalla).



Demostración de horneado

1. Desde la pantalla Culinary Center (Centro culinario), presione BAKE (HORNEAR) (este modo también está presente en More Modes [Más modos]). Si el modo y la temperatura deseados son Bake 350 ˚F (Hornear a 350 ˚F), presione QUICK START (INICIO RÁPIDO) para ingresar inmediatamente a este ciclo y temperatura.
2. A continuación, seleccione una temperatura desplazándose hasta la temperatura deseada. Si prefiere escribir su temperatura, haga clic en el icono de teclado en la esquina superior derecha y añada la temperatura deseada. Haga clic en START (INICIO).



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.

Una vez que se ha iniciado un ciclo, el usuario puede establecer un tiempo de cocción en algunos modos de cocción utilizando el botón SET COOK TIME (FIJAR TIEMPO DE COCCIÓN). Para agregar más tiempo, haga clic en el botón + TIME (+ TIEMPO) que reemplaza el botón SET COOK TIME (FIJAR TIEMPO DE COCCIÓN). O bien, para cambiar el tiempo de cocción en general, presione en el área de la pantalla donde se muestra el tiempo de cocción.



Demostración de inicio diferido (opcional)

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

   NOTA: La hora de inicio de la cocción siempre comienza en el cuarto de hora más cercano (0:00, 0:15, 0:30 y 0:45). Para obtener resultados óptimos, no añada alimentos a la cavidad del horno después de un retraso hasta que la temperatura de la cavidad del horno alcance la temperatura deseada.



2. Con la función de inicio diferido, se puede agregar tiempo de cocción una vez que se ha iniciado el ciclo. Para iniciar el ciclo antes del tiempo de retraso seleccionado, presione START NOW (INICIAR AHORA).
3. En cualquier momento, haga clic en el botón LOWER CANCEL (CANCELAR INFERIOR), UPPER CANCEL (CANCELAR SUPERIOR) o CANCEL (CANCELAR) para cancelar el ciclo y volver a la pantalla del reloj.

Modos de cocción

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

MODO	RANGO DE TEMPERATURA	TEMPERATURA PREFIJADA
Convect Slow Roast (Asado lento por convección)	**Convect Slow Roast (Asado lento por convección) 12 h** 190 °F–210 °F (90 °C–95 °C)	200 °F (95 °C)
	Convect Slow Roast 8hrs (Asado lento por convección 8 h) (PREDETERMI-NADO) 210 °F–235 °F (100 °C–110 °C)	225 °F (105 °C)
	Convect Slow Roast (Asado lento por convección) 4 h 260 °F–285 °F (130 °C–140 °C)	275°F (135 °C)
Convect Roast (Asar por convección)	175°F–550°F (80 °C–285 °C)	350°F (175 °C)
Convect Broil (Asar a la parrilla por convección)	LOW (BAJO) (PREDETERMI-NADO) - 450°F (232 °C)	450°F (232 °C)
	MEDIUM (MEDIO) - 500°F (260 °C)	500°F (260 °C)
	HIGH (ALTO) - 550°F (288 °C)	550°F (288 °C)
Convect Bake (Hornear por convección)	175°F–550°F (80 °C–285 °C)	325°F (163 °C)
Bake (Hornear)	175°F–550°F (80 °C–288 °C)	350°F (177 °C)
Broil (Asar a la parrilla)	LOW (BAJO) - 450°F (232 °C)	450°F (232 °C)
	MEDIUM (MEDIO) - 500°F (260 °C)	500°F (260 °C)
	HIGH (ALTO) (PREDETERMI-NADO) - 550°F (288 °C)	550°F (288 °C)
Keep Warm (Mantener caliente)	150°F–200°F (65 °C–90 °C)	170°F (75 °C)
Proof (Leudar)	LOW (BAJO (PREDETERMI-NADO) - 90°F (32 °C)	90°F (32 °C)

MODO	RANGO DE TEMPERATURA	TEMPERATURA PREFIJADA
	HIGH (ALTO) - 100°F (38 °C)	100°F (38 °C)
Dehydrate (Deshidratar) (en algunos modelos)	125°F–200°F (55 °C–90 °C)	170°F (75 °C)
Air Fry (Freír sin aceite)	175°F–550°F (80 °C–285 °C)	400°F (205 °C)

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 no pone en marcha ni detiene el horno microondas.

Tonos/Sonidos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

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

Settings (Ajustes)

Se puede llegar a los ajustes presionando el icono de engranaje en la pantalla del reloj. Los ajustes le permiten acceder a las funciones y opciones de personalización dentro del control electrónico del horno. Los ajustes le permiten bloquear los controles, activar o desactivar el sonido y activar o desactivar la activación remota. Las preferencias (como el formato de hora o fecha, la configuración de volumen, el brillo de la pantalla, etc.) y la configuración de red (gestión de la conexión Wi-Fi) también están aquí. Los modos Sabbath (Sabbat) y Self-Clean (Autolimpieza) se establecen en Settings (Ajustes), en More Modes (Más modos). En More Info (Más info) se encuentran los detalles del Demo Mode (Modo de demostración), el Service Mode (Modo de servicio) (solo para técnicos de asistencia) y los términos y condiciones del software.

MODO	SELECCIONES DISPONIBLES
Control lock (Bloqueo de controles)	■ On (Encendido) ■ Off (Apagado) (Predeterminado)
Sound (Sonidos)	■ On (Encendido) (Predeterminado) ■ Off (Apagado)
Remote Enable (Activación remota)	■ On (Encendido) ■ Off (Apagado)
Time (Hora)	■ 12 H ■ 24 H
Date (Fecha)	■ MM/DD ■ DD/MM
Volume, Alerts & Timers (Volumen, alertas y temporizadores)	■ Off (Apagado) ■ Low (Bajo) (Predeterminado) ■ Mid (Medio) ■ High (Alto) ■ Max (Máx.)
Volume, Buttons & Effects (Volumen, botones y efectos)	■ Off (Apagado) ■ Low (Bajo) (Predeterminado) ■ Mid (Medio) ■ High (Alto) ■ Max (Máx.)
Display Brightness (Brillo de la pantalla)	■ Min (Mín.) ■ Low (Bajo)a ■ Mid (Medio) ■ High (Alto) ■ Max (Máx.) (Predeterminado)
Language (Idioma)	■ English (Inglés) ■ Canadian French (Francés canadiense) ■ Spanish (Español)
Temperature (Temperatura)	■ Fahrenheit ■ Celsius

MODO	SELECCIONES DISPONIBLES
Weight (Peso)	■ Metric (Métrico) (gramos, kilogramos) ■ Imperial (onza, libra)
Temperature Calibration (Calibración de la temperatura)	■ +25 F a -25 F ■ +15 °C a -15 °C
Restore Settings (Restablecer ajustes)	■ Reboot & Restore (Reiniciar y restaurar) ■ Restore Learn More (Restablecer Más info)
Network Settings (Ajustes de red)	■ Wi-Fi On (Wi-Fi activado) ■ Wi-Fi Off (Wi-Fi desactivado)
Sabbath (Sabbat)	■ On (Encendido) (modo Sabbath [Sabbat] o Sabbat Bake [Hornear en Sabbat]) ■ Off (Apagado) (Predeterminado)
Self Clean (Autolimpieza)	■ Low (Baja) (3 h) ■ Medium (Media) (3,5 h) ■ High (Alta) (4 h)
Demo Mode (Modo de demostración)	■ On (Encendido) ■ Off (Apagado) (Predeterminado)

Información acerca del servicio

1. Presione el icono de engranaje (Ajustes).
2. Presione MORE INFO (MÁS INFO).
3. Presione SERVICE AND SUPPORT (SERVICIO Y ASISTENCIA).
4. A partir de ahí, use el código QR para los próximos pasos para comunicarse con nuestro departamento de servicio.

Bloqueo de controles

Control Lock (Bloqueo de controles) evita el funcionamiento involuntario del electrodoméstico. Control Lock (Bloqueo de controles) está desactivado de manera predeterminada, pero puede activarse.

Para activar:

Presione el icono de engranaje (Ajustes), presione CONTROL LOCK (BLOQUEO DE CONTROLES).

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

Para desactivar:

Presione el icono de bloqueo en la parte inferior de la pantalla y deslice la barra para proceder a desbloquear 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.

Para calibrar el horno, seleccione el icono de engranaje (Ajustes). Seleccione PREFERENCES (PREFERENCIAS). Después, seleccione TEMPERATURE CALIBRATION (CALIBRACIÓN DE TEMPERATURA).

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. El signo más 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°F, la pantalla seguirá mostrando 350 °F (177 °C).

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

Modo inactivo Sabbath (Sabbat)

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

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

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

Para habilitar el modo inactivo Sabbath (Sabbat):

1. Presione la pantalla y el icono de engranaje (Ajustes).
2. Presione MORE MODES (MÁS MODOS).
3. Presione SABBATH (SABBAT).
4. Presione SABBATH MODE (MODO SABBAT).

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

Modo de hornear Sabbat

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

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

Después de que termine el tiempo de cocción, el horno entrará en modo inactivo Sabbath (Sabbat).

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

Durante el modo de hornear Sabbath (Sabbat), cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato. Todas las notificaciones están desactivadas hasta que finalice o se cancele el modo Sabbath (Sabbat) (inactivo u hornear).

Cuando ocurre un corte de energía de menos de un segundo cuando está en modo de hornear Sabbath (Sabbat), el horno permanecerá en ese modo y seguirá cocinando.

Para un corte de energía que dure más de unos segundos, el horno permanecerá en modo inactivo Sabbath (Sabbat). Se cancela el modo de hornear Sabbath (Sabbat).

Para habilitar el modo de hornear Sabbath (Sabbat):

1. Presione la pantalla y el icono de engranaje (Ajustes).
2. Presione MORE MODES (MÁS MODOS).
3. Presione SABBATH (SABBAT).
4. Presione SABBATH BAKE (HORNEAR EN SABBAT)
5. Seleccione la temperatura de horneado deseada y presione NEXT (SIGUIENTE).
6. Ajuste el tiempo de cocción (o presione el botón UNTIMED [NO CRONOMETRADO]) y presione SET (FIJAR).
7. Confirme las selecciones haciendo clic en START (INICIO).

Para salir del modo de hornear Sabbath (Sabbat):

Presione el botón CANCEL (CANCELAR). Esto saldrá del modo de hornear y pasará al modo inactivo Sabbath (Sabbat). Siga las instrucciones para salir del modo inactivo Sabbath (Sabbat) para salir del modo.

Para hornos dobles, hornear en Sabbath (Sabbat) se puede aplicar a uno o ambos hornos. Si ambos hornos están funcionando, UPPER CANCEL (CANCELAR SUPERIOR) o LOWER CANCEL (CANCELAR INFERIOR) para un horno apagará el modo de hornear en Sabbath (Sabbat) solo para ese horno. El otro horno continuará en hornear en Sabbath (Sabbat). Si se cancela el modo de hornear Sabbath (Sabbath) para ambos hornos, el electrodoméstico entrará en modo inactivo Sabbath (Sabbat).

Para cambiar la temperatura del modo de hornear Sabbath (Sabbat):

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

Por ejemplo, presionar 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 los modelos con doble horno, la temperatura de cada cavidad del horno se puede configurar individualmente.

Demo Mode (Modo de demostración)

Este horno de pared cuenta con un Demo Mode (Modo de demostración) para exhibición en sala de ventas, el cual desactiva los elementos calefactores mientras mantiene activa la interfaz. Este modo es compatible con alimentación de 240 V y 120 V.

For salas de exhibición de 120 V: Para evitar códigos de error (F9 o F1E1), debe ingresar al Demo Mode (Modo de demostración) **inmediatamente** después de encender la unidad por primera vez.

Para activar el Demo Mode (Modo de demostración):

1. Seleccione el icono de engranaje para navegar hasta los ajustes.
2. Desplácese hacia abajo hasta la sección **Info** (Información) y seleccione **Demo Mode** (Modo de demostración)
3. Seleccione **Continue** (Continuar).
4. Ingrese Passcode (Código de acceso) > **1 - 2 - 3 - 1**, luego seleccione **Next** (Siguiente).
5. Explore el producto o reproduzca el contenido de video. Para salir del Demo Mode (Modo de demostración), se debe ingresar de nuevo el código de acceso.

Solución de problemas (error F9 o F1E1):

Si se producen estos errores durante el uso de la alimentación de 120 V, siga los pasos a continuación:

1. Apague la fuente de alimentación durante **60 segundos**.
2. Restaure la alimentación y siga inmediatamente los pasos anteriores para ingresar al Demo Mode (Modo de demostración)

Uso del horno

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

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

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

El ventilador funciona a varias velocidades para ayudar a enfriar el horno. Cuando el horno alcanza temperaturas más altas, el ventilador de refrigeración cambia a una velocidad más alta. El modo de cocción Dehydrate (Deshidratar) (en algunos modelos) también utiliza el ventilador de refrigeración a alta velocidad. Es posible que perciba un mayor ruido durante estos momentos.

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

Conectividad Wi-Fi

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

Visualización

- Temporizadores de cocción
- Control lock (Bloqueo de controles)
- Estado de la sonda de carne
- Estado de inicio remoto

Control

- Apagar el horno
- Luz del horno encendida/apagada
- Iniciar los controles del horno
- Regular los ajustes de cocción
- Ajustar el tiempo de cocción

Notificaciones remotas

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

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

Papel de aluminio

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

- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al menos 1/2" (1,3 cm) más grande que el plato y vuélvalo hacia arriba en los bordes.

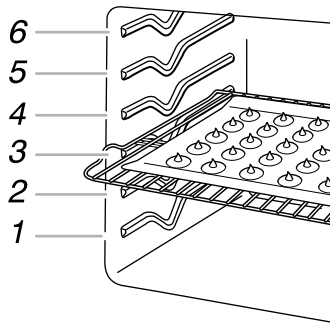
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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

Parrillas

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

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



Posiciones de la parrilla y los utensilios para hornear

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

ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asado máximo	6

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

Cocción tradicional

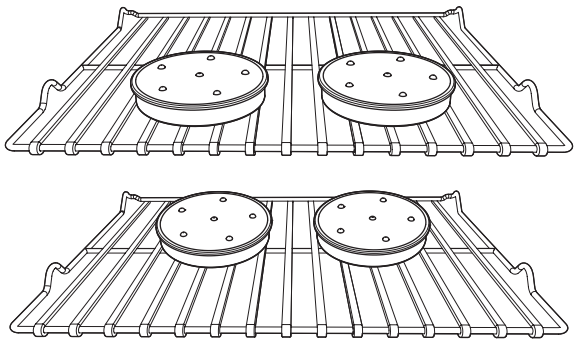
ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asados grandes, pavos, pasteles con cabello de ángel, roscas, panes rápidos, tartas	1 o 2
Panes con levadura, guisados, carnes y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 o 3 cuando se hornea en una sola parrilla; 2 y 5 cuando se utilizan varias parrillas

Cocción por convección

AJUSTE DEL HORNO	NÚMERO DE PARRILLAS UTILIZADAS	POSICIONES DE LA PARRILLA
Rapid Preheat Bake (Hornear con precalentamiento rápido)	1	3
Rapid Preheat (Precalentamiento rápido) Convection Bake (Hornear por convección)	1	3
Air Fry (Freír sin aceite)	1	3 o 4
Dehydrate (Deshidratar)	1	4
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
Convection Roast (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 2 parrillas, use la función Bake (Hornear) y las posiciones 2 y 5 de las parrillas. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 2" (5 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.



Horneado de galletas en 2 parrillas

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

Utensilios para hornear

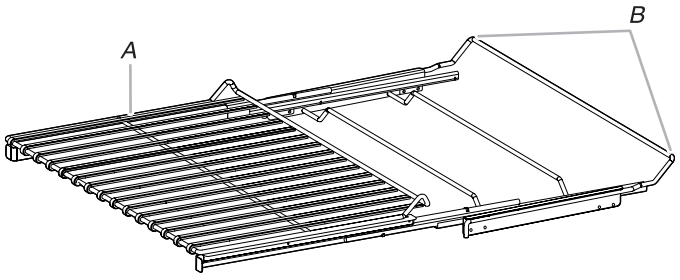
Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Para obtener mejores resultados, deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice el siguiente cuadro como guía.

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

Parrilla deslizable extensible

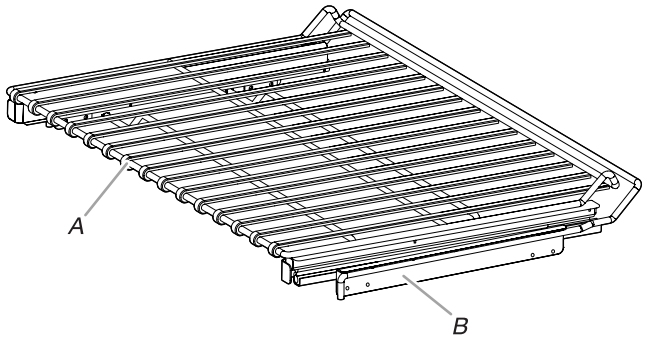
La parrilla deslizable extensible permite un acceso fácil para mover los alimentos en el horno y retirarlos del horno. Puede utilizarse en las posiciones 1 a 6 de la parrilla.

Posición abierta



A. Parrilla deslizable extensible
B. Estante deslizable

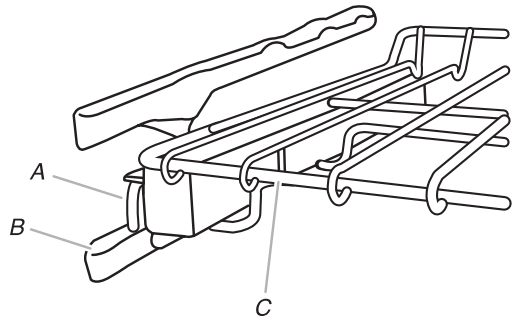
Posición cerrada y enganchada



A. Parrilla deslizable extensible
B. Estante deslizable

Cómo quitar la parrilla deslizable extensible:

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 descanse en las guías de la parrilla. El borde delantero de la parrilla y el estante deslizable deben estar más altos que el borde posterior.



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

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

Cómo volver a poner la parrilla deslizable extensible:

1. 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.

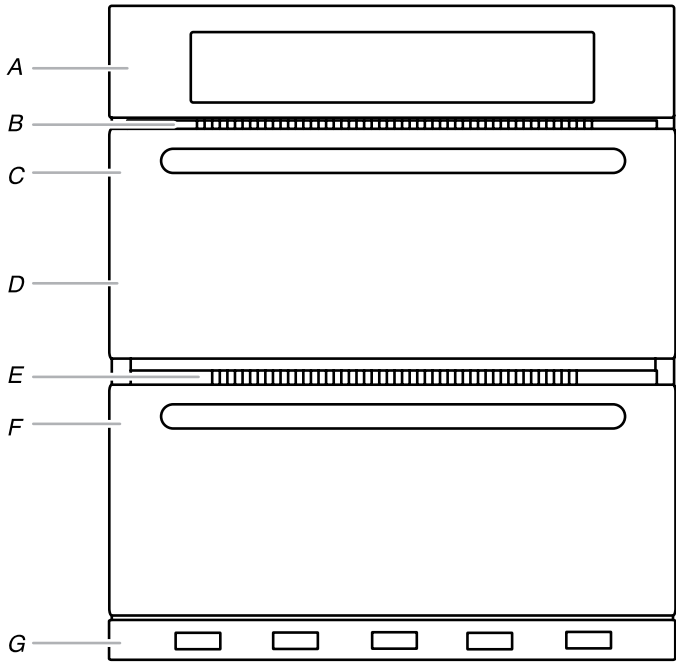
Para evitar que se dañen los estantes deslizables, no coloque más de 25 lb (11,4 kg) de peso sobre la parrilla. No lave la parrilla deslizable extensible en el lavavajillas. Puede quitar el lubricante de la parrilla y afectar su capacidad de deslizamiento. Consulte la sección “Limpieza general”.

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

Ductos de ventilación del horno



Horno simple y doble

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

Horno doble

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

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

Precalentamiento y temperatura del horno

Precalentamiento

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

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

Precalentamiento rápido

Puede usarse Rapid Preheat (Precalentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar los alimentos en el horno.

IMPORTANTE: El precalentamiento rápido solo debe usarse para hornear con una sola bandeja.

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

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 y la ventana de visualización para controlar el progreso de la cocción.

Horneado y asado sin convección

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

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

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 se apagarán unos 30 segundos después de la apertura de la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de cerrar la puerta. El ventilador de convección se apaga de inmediato y se enciende tan pronto como se cierra la puerta.

Asar a la parrilla

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

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

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

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

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

- Al asar a la parrilla, cambie la temperatura para un control más preciso. Una temperatura más baja hará que los alimentos se cocinen más lentamente. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar a la parrilla más bajas.
- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una rejilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.
- Para un drenaje adecuado, no cubra la rejilla con papel de aluminio. La base de la charola para asar puede cubrirse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se curven.
- Jale la parrilla del horno hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de retirar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos y así evitar que pierdan jugos. Es posible que no sea necesario dar vuelta los cortes muy delgados de pescado, aves o carne.
- Después de asar a la parrilla, saque la charola del horno cuando retire el alimento. Si se dejan derrames en el horno caliente, se hornearán en la charola, lo que hará la limpieza más difícil.

Convección

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

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

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

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

Hornear por convección

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

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

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

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

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

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

Hornear por convección:

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

Asar por convección

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

NOTA: No es necesario precalentar y puede insertar su comida inmediatamente. No se requiere reducción de temperatura, use temperaturas estándar de horneado/receta. El tiempo de cocción puede acelerarse con Convect Roast (Asar por convección), no olvidar revisar el nivel de cocción de sus alimentos.

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

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

Para asar por convección:

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

Convect Slow Roast (Asado lento por convección)

NOTA: No es necesario precalentar y puede insertar su comida inmediatamente. No se requiere reducción de temperatura, use temperaturas estándar de horneado/receta.

El modo Convect Slow Roast (Asado lento por convección) utiliza temperaturas bajas para mantener la humedad por mayor tiempo y así obtener una carne más blanda. Convect Slow Roast (Asado lento por convección) es particularmente bueno para cortes medianos a grandes de carne de res, aves de corral y cerdo, y funciona especialmente bien cuando se cocinan cortes de carne menos tiernos. La comida se puede cocinar por un máximo de 12 horas. No es necesario reducir la temperatura de la receta para este modo.

Asar a la parrilla por convección

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

NOTA: No es necesario precalentar y puede insertar su comida inmediatamente. No se requiere reducción de temperatura, use temperaturas estándar de horneado/receta.

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

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

Para asar a la parrilla por convección:

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

Cómo leudar pan

Proof (Leudar) está diseñado para ser un ciclo suave de baja temperatura. La cavidad del horno puede tardar hasta 15 minutos para alcanzar las temperaturas para leudar.

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

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 “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” para ver el diagrama. Cierre la puerta.

1. Seleccione PROOF (LEUDAR). La pantalla mostrará 90 °F (32 °C) - 100 °F (38 °C).
2. Presione 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. Presione CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento para el horno seleccionado para cancelar el ciclo actual y regresar al menú principal.

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

Sonda de temperatura

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

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

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

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: Para que los ciclos de la sonda estén disponibles, la sonda para carne debe insertarse en la toma de la cavidad.

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

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

Para usar: Modo Assisted Cooking (Cocción asistida):

1. El usuario puede acceder a Assisted Cooking (Cocción asistida) desde la pantalla de inicio, O seleccionando MORE MODES (MÁS MODOS), PROBE (SONDA) y luego ASSISTED COOKING (COCCIÓN ASISTIDA).
2. Seleccione ASSISTED COOKING (COCCIÓN ASISTIDA) y presione NEXT (SIGUIENTE).
3. Seleccione la categoría de alimento deseado.
4. Seleccione el nivel de cocción deseado o el tipo de alimento. Presione NEXT (SIGUIENTE).
5. Seleccione la temperatura del horno. Presione NEXT (SIGUIENTE).
6. Vea previamente las selecciones. Presione NEXT (SIGUIENTE).
7. Lea las instrucciones de cocción (desplácese por ellas presionando NEXT [SIGUIENTE]). Presione START (INICIO) para iniciar el ciclo de cocción.
8. Para los ciclos basados en la sonda, siga las instrucciones para insertar la sonda para continuar.
9. Presione START (INICIO) para iniciar el ciclo de cocción.

NOTAS:

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

Cocción programada

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Cook Timer (Temporizador de cocción) y Delay Start (Inicio diferido) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente.

Para ajustar el temporizador de cocción:

Cook Timer (Temporizador de cocción) apagará el horno seleccionado cuando termine el tiempo establecido. La duración máxima es 12:00:00.

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

1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura del horno deseados y, a continuación, presione START (INICIO).
2. Presione SET COOK TIME (FIJAR TIEMPO DE COCCIÓN) junto al modo de cocción y la temperatura que se muestran.
3. Establezca la duración de tiempo deseada para el temporizador de cocción.
4. Presione START (INICIO).

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

   Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos sonarán cada minuto.
5. En cualquier momento, presione 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 cancelar el temporizador de cocción solamente:

1. Presione el temporizador de cocción.
2. Presione REMOVE (QUITAR).

Para editar el temporizador de cocción:

1. Presione el temporizador de cocción.
2. Seleccione la duración deseada.
3. Presione UPDATE (ACTUALIZAR).

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

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

   NOTA: Delay Start (Inicio diferido) se puede utilizar con la función Bread Proof (Leudar pan), pero la temperatura no es ajustable.
2. Presione DELAY (RETRASO).
3. Establezca el retraso de tiempo deseado. Debajo de la duración del tiempo, indicará la hora del día en la que comenzará el ciclo.

   NOTA: Las horas de inicio y finalización se redondean al cuarto de hora más cercano (00:00, 00:15, 00:30 o 00:45).
4. Establezca la hora deseada de “Cooking end at” (La cocción termina a).
5. Presione SET (AJUSTAR).

   O BIEN

   Presione START NOW (INICIAR AHORA) para iniciar inmediatamente el temporizador de cocción.

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

   Cuando el temporizador de cocción se haya completado, el horno se apagará y aparecerá el mensaje “COMPLETED XX AGO” (COMPLETADO HACE XX). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto.
6. Presione CANCEL (CANCELAR) para que el horno seleccionado cancele el ciclo actual y regrese al menú principal.

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

Freír sin aceite

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

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

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

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

Consulte la tabla siguiente para ver las recomendaciones de cocción.

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

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

Dehydrate (Deshidratar, en algunos modelos)

Dehydrate (Deshidratar) seca alimentos como frutas, verduras y hierbas haciendo circular el calor y el aire a baja temperatura. Varios factores, como la calidad de los alimentos frescos, las técnicas de pretratamiento, el tamaño y el grosor de los alimentos y el clima, pueden afectar el producto final y el tiempo de secado total.

Para obtener orientación adicional, consulte un libro de cocina o una guía de conservación de alimentos con instrucciones sobre cómo preservar y deshidratar o revise las publicaciones del servicio de su municipio o de USDA.

NOTA: Algunos alimentos pueden tener grandes cargas de humedad y requerir un largo tiempo de deshidratación. El ciclo de deshidratación se ejecutará continuamente durante un máximo de 12 horas. Si se necesita tiempo adicional, seleccione el ciclo Dehydrate (Deshidratar) y siga los pasos a continuación para iniciar el ciclo durante el tiempo deseado.

NOTA: Si se forma humedad durante la deshidratación, reduzca la temperatura y continúe el ciclo.

Para deshidratar:

Antes de deshidratar, prepare los alimentos según lo recomendado en su receta. Espacie uniformemente las piezas en una bandeja para hornear antiadherente sin recubrimiento o en una rejilla/cesta de deshidratación (no se incluye). Coloque una sola parrilla en el centro del horno para un secado óptimo.

1. Presione la pantalla y seleccione MORE MODES (MÁS MODOS).
2. Presione Dehydrate (Deshidratar) y luego NEXT (SIGUIENTE).
3. Coloque los alimentos en el nivel 4 de la parrilla y cierre la puerta del horno.
4. Desplácese por la banda de temperatura para seleccionar la temperatura y presione START (INICIO).
5. Para establecer un tiempo de cocción opcional, presione SET COOK TIME (FIJAR TIEMPO DE COCCIÓN) para ingresar un tiempo de hasta 12 horas y presione START (INICIO).
6. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando se complete la deshidratación.

- Espacie los alimentos uniformemente en una sola capa, dejando espacio entre las piezas para optimizar el flujo de aire.
- No es necesario precalentar el horno.
- Una cesta para hornear sin recubrimiento o una bandeja de secado perforada (no se incluyen) pueden mejorar el tiempo de secado.
- Seque un máximo de 1 parrilla a la vez.
- Los tiempos de secado varían según diferentes factores, como la temperatura y la humedad ambiente, la humedad y el contenido de azúcar de los alimentos, su corte/grosor y superficie, y la densidad de la carga.
- Algunos tipos de alimentos tienen grandes cargas de humedad y requieren largos tiempos de procesamiento.
- Corte los alimentos en un tamaño y grosor consistentes (se recomienda (1/4" o 6 mm) para obtener resultados uniformes.
- Los cortes enteros o más grandes tardarán más tiempo en secarse.
- Voltee o gire los alimentos, especialmente las carnes, a la mitad del tiempo de secado para una deshidratación uniforme.
- Utilice una toalla de papel para secar las superficies y reducir la humedad superficial.
- Comience con alimentos frescos sin manchas para obtener mejores resultados.
- Para obtener resultados óptimos, use pretratamientos antioxidantes.
- Refrigere los alimentos deshidratados en recipientes herméticos después de que estén completamente fríos.

Opción Keep Warm™ (Mantener caliente)

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

⚠ 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.

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

Para utilizar Keep Warm (Mantener caliente):

1. Seleccione MORE MODES (MÁS MODOS) en la pantalla Culinary Center (Centro culinario).
2. Seleccione KEEP WARM (MANTENER CALIENTE).
3. Seleccione la temperatura deseada.
4. Presione START (INICIO) para iniciar el ciclo.

Modos de cocción asistida

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

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

1. Desde la pantalla Culinary Center (Centro culinario), haga clic en ASSISTED COOKING (COCCIÓN ASISTIDA).
2. Seleccione la categoría de alimento deseado.
3. Seleccione el tipo de alimento deseado y presione NEXT (SIGUIENTE).
4. Seleccione la temperatura del horno y toque NEXT (SIGUIENTE).
5. (Para algunos alimentos) Seleccione el nivel de cocción. Presione NEXT (SIGUIENTE).

O BIEN

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

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

MODOS DE COCCIÓN ASISTIDA

Categoría de alimento	Método de cocción	Tipo de alimento
Vegetales y cereales	Sonda	Papas asadas
	Programado	Papas asadas
Guisados	Programado	Lasaña
		Guisos
Alimentos horneados	Programado	Galletas
		Pan
		Brownies
		Pastel
		Galletas
		Madalenas
Carnes	Sonda	Asado de carne de res
		Poco cocida
		Medio cruda
		Medio
		Medio cocida
		(Muy cocida
		Cordero asado en Corona
		Poco cocida
		Medio
		Muy cocida
		Jamón
		Asado de cerdo
	Programado	Pastel de carne
Aves	Sonda	Pollo con hueso
		Aves enteras
		Pavo entero
Mariscos	Sonda	Filetes de pescado
		Salmón
		Pez espada
		Filete de atún (poco, medio, muy hecho)
Pizza	Programado	Pizza congelada

Limpieza general

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

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

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

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

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

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o esponja suave:

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

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

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero.
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que se deslicen con más facilidad.

CAVIDAD ABIERTA INTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza:

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

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

Ciclo de autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

No toque el horno durante el ciclo de Autolimpieza.

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

No seguir estas instrucciones podría ocasionar quemaduras.

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

Ponga a funcionar la autolimpieza del horno antes de que se impregne de suciedad. La suciedad intensa dará como resultado una limpieza más larga y más humo.

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

No bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo

Self-Cleaning (Autolimpieza). El aire debe moverse con libertad. Consulte la sección “Respiraderos del horno”.

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

Prepare el horno:

- Retire la bandeja para asar, la rejilla, los utensilios de cocina, los utensilios para hornear y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Retire las parrillas del horno para mantenerlas brillantes y fáciles de deslizar. Consulte la sección “Limpieza general” para obtener más información.
- Quite cualquier papel del horno, ya que se puede quemar o derretir, lo que dañará al horno.
- Limpie a mano el borde interior de la puerta y la superficie de $1^1/_2$" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta. Esta zona no se calienta lo suficiente durante la autolimpieza como para quitar la suciedad. No deje que el agua, el limpiador, etc., entren en las ranuras del marco de la puerta. Use un paño húmedo para limpiar esta zona.
- Retire cualquier suciedad suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues. Esto es normal y no afecta al resultado de la cocción.

IMPORTANTE:

- La temperatura del horno deberá estar por debajo de 500 °F (260 °C) para programar un ciclo de limpieza.
- Para hornos dobles solamente: Solo se puede limpiar 1 horno a la vez.
- Para hornos dobles solamente: Las puertas de los dos hornos se bloquearán cuando en cualquiera de los dos esté funcionando el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza).

Funcionamiento del ciclo

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

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

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

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar la rotura del vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

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

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

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

Para usar la autolimpieza:

1. Cierre la puerta y seleccione el icono de engranaje (Ajustes).
2. Seleccione MORE MODES (MÁS MODOS) y, a continuación, seleccione SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA).
3. (Para hornos dobles) Seleccione UPPER OVEN (HORNO SUPERIOR) o LOWER OVEN (HORNO INFERIOR).
4. Seleccione la duración o el nivel de limpieza. Esto impactará la duración, que puede durar de 3 a 4 horas, además de un periodo de enfriamiento.
5. Siga las indicaciones de la pantalla del horno para prepararlo, incluida la extracción de parrillas, accesorios, sonda de carne, etc. Presione NEXT (SIGUIENTE).
6. El teclado limpio se encenderá y se le pedirá que lo seleccione.
7. Si se le solicita, abra y cierre la puerta y presione START (INICIO). A continuación, seleccione START (INICIO) o DELAY (RETRASO) para un ciclo de autolimpieza retrasado. Consulte la sección “Para retrasar el inicio del ciclo de autolimpieza”. La puerta del horno se bloqueará automáticamente.

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

Para retrasar el inicio de Self-Clean (Autolimpieza):

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

Versión A:

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

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

Para detener la autolimpieza en cualquier momento:

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

®/™ ©2026 Jennair. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.

W11690245B
05/26