Front Control Electric Range Control Guide

FEATURE GUIDE

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

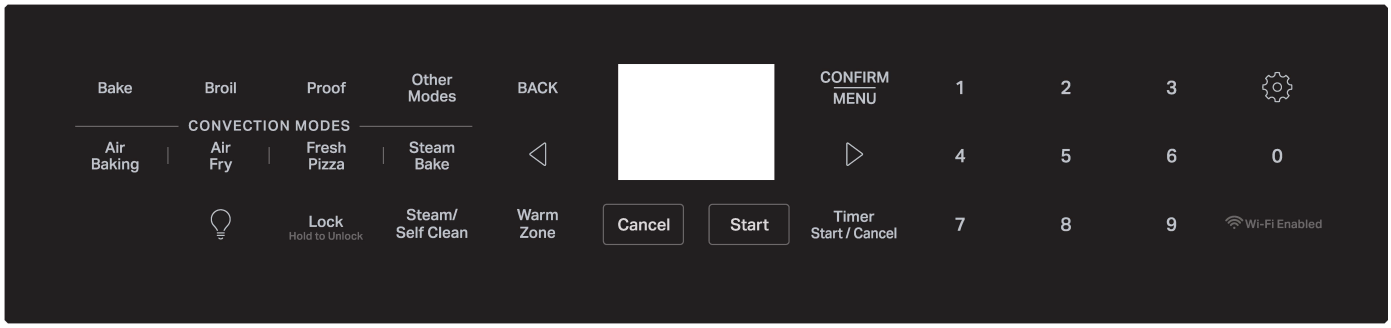
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions section of our website at **www.kitchenaid.com/owners** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.kitchenaid.ca/owners**.

⚠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.



KEYPAD/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
Start	**Cooking start**	The Start keypad begins any oven function.
Cancel	**Range function**	The Cancel keypad stops any function for the oven except the Clock and Timer.
CONFIRM/MENU	**Confirm or additional menu**	The CONFIRM/MENU confirms the option selection and also provides an additional menu within a specific function.
BACK	**Back to previous screen**	The BACK keypad helps navigate back to the previous menu screen.
Settings	**Settings**	Settings enable you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the "Electronic Oven Controls" section.
Bake	**Baking and roasting**	**1.** Press Bake. **2.** Press the number or arrow keys (< >) to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press Start. **4.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **5.** Press Cancel when finished.
Steam Bake	**Baking**	**1.** Insert the steam rack with water reservoir in the oven. **2.** Pour $1^1/_2$ cups (350 ml) of warm water into the water reservoir. **NOTE:** Do not fill past the MAX mark. **3.** Press Steam Bake. **4.** Press the number keypad to select the desired food option. **5.** Press the number keypads to set the temperature. **6.** Press Start. **7.** (Optional) Press Cook Time. Press the number keypads to set the cook time. **8.** Press Start. **9.** Insert food when preheating finishes. **10.** Press Cancel when finished. **NOTE:** Let oven cool before removing and emptying water reservoir.

KEYPAD/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
Broil	**Broiling**	**1.** Press Broil. **2.** Select the broiling temperature (Low, Medium, High) by using arrow keys (< >). **3.** Press Start. **4.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **5.** Press Cancel when finished.
Other Modes	**Browse other cooking modes**	Use Other Modes to browse more cooking modes.
Air Fry	**Air frying**	**1.** Place food directly into the oven cavity. Refer to Positioning Racks and Bakeware section for more details. **2.** Press Air Fry. Then press CONFIRM/MENU. **3.** Enter desired temperature using the number or arrow keys (< >). A tone will sound if the temperature entered is too low or too high. **4.** Press the Start keypad. There is no preheat or preheat tone. **5.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the Start. **6.** Press Cancel when finished. **NOTE:** The fan and elements will shut off when the oven door is opened until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
Air Baking	**Air baking**	**1.** Press Air Bake. **2.** Press the number or arrow keys (< >) to set the desired temperature. Press the Start keypad. Preheating will begin. **3.** Insert food when prompted. **4.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **5.** Press Cancel when finished.
Air Roast	**Air roasting**	**1.** Press Other Modes. **2.** Use the arrow keys (<>) to toggle to the Air Roast cycle. **3.** Follow the prompts on the display to adjust temperature and time as needed.
Air Reheat	**Reheating**	**1.** Press Other Modes. **2.** Use the arrow keys (<>) to toggle to the Air Reheat cycle. **3.** Follow the prompts on the display to adjust temperature and time as needed.
Warm Zone	**Warming zone**	Press Warm Zone and then press CONFIRM/MENU. The warming element will turn on. Press Warm Zone again to turn off the warming element.
Timer Start/Cancel	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 24 hours. **1.** Press Timer Start/Cancel. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” **3.** Press Timer Start/Cancel to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at the end of countdown. **4.** Timer Start/Cancel again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off. **5.** If the Timer is running but not in the display, press Timer Start/Cancel to display the countdown for 5 seconds.
Oven Light	**Oven cavity light**	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the oven light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.
Steam/Self Clean	**Clean cycle**	See the “Steam Clean or Self Clean cycle” section in the Owner’s Manual.
Lock (Hold to Unlock)	**Oven control lockout**	To access Oven Control Lockout: **1.** Check that the oven is off. **2.** Press Lock keypad. **3.** A tone will sound and the lock menu will get displayed. Press CONFIRM/MENU to lock the Control Panel. **4.** Press Lock for 3 seconds to unlock. No keypads will function with the controls locked.

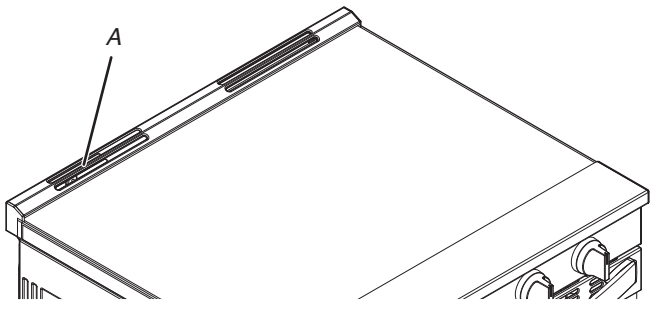
KEYPAD/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
Proof	**Proofing bread**	**1.** Place prepared dough in the oven. Press the Proof button. **2.** Press the arrow keys (<>) to select the temperature. **3.** Press Start to begin the cycle. Refer to the “Proofing Bread” section for more information.
Air Broil	**Broiling**	**1.** Press Other Modes. Use arrow keys (< >) to navigate to Air Broil option and then press CONFIRM/MENU. **2.** Press arrow keys (< >) to select temperature (High, Medium, Low). **3.** Press Start. **4.** Press Cancel when food is ready.
Keep Warm	**Keeping the food warm at particular temperature**	**1.** Press Other Modes. Use arrow keys (< >) to navigate to Keep Warm option and then press CONFIRM/MENU. **2.** Press arrow keys (< >) or number keypad to select temperature. **3.** Press Start. **4.** Press Cancel when needed.
Fresh Pizza	**Fresh Pizza Cycle**	**1.** Press the Fresh Pizza button. **2.** Follow the food/rack placement instructions on the display. **3.** Use the arrow keys (<>) to select the temperature. **4.** Press Start to begin the cycle.
Slow Cook	**Slow Cook Cycle**	**1.** Press Other Modes. **2.** Use the arrow keys (<>) to toggle to the Slow Cook cycle. **3.** Follow the prompts on the display to adjust temperature and time as needed.
Delay Start	**Delay Start Cycle**	**1.** Select a cooking cycle. **2.** Press the MENU button. **3.** (Optional) Set a cook timer and press CONFIRM. **4.** Press the RIGHT (>) arrow to see the Delay Start screen. **5.** Press CONFIRM. **6.** Use the arrow keys to set the delay time. **7.** Press Start to begin the delay countdown. **NOTE:** To skip the delay while timer is running, press the Start button again.

Surface Temperature

When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

Storage Drawer
When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not store plastics, cloth, or other items that could melt or burn in the drawer.

Oven Vent
The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.



A. Oven Vent

Cooktop Use

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

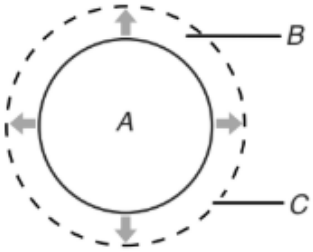
Failure to do so could result in death or fire.

Ceramic Glass

The surface cooking area may glow red when an element is ON. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is ON. The glow will also randomly cycle off and back on again, even while on Hi, to keep the cooktop from extreme temperatures. This is normal operation.

It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Cooktop On Indicator Light

The Cooktop On indicator light is located on the front panel near switches. When any control knob/cooktop element on the console panel is turned on, the Cooktop On indicator light will glow.

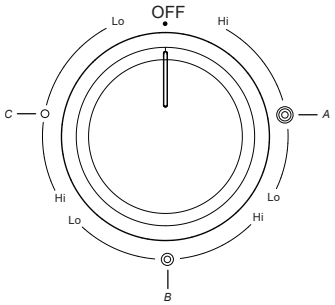
Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass models, the hot surface indicator light is located on the console panel.

The hot surface indicator light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

Triple Zone Cooking Element

The Triple Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine the single, dual, and outer element and is recommended for larger cookware, larger quantities of food and home canning.

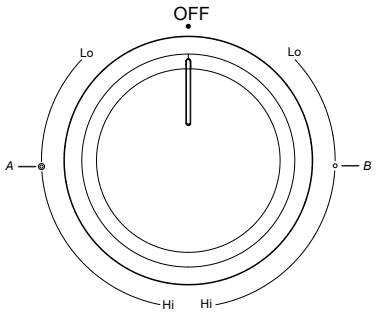


A. Triple
B. Dual
C. Single

NOTE: On some models: Settings are marked on the control knob.

Dual Zone Cooking Element

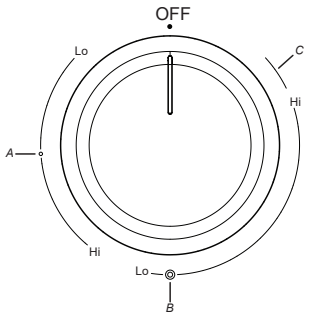
The Dual Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



A. Single
B. Dual

Dual Hyper Cooking Element

The Hyper technology provides enhanced control and resolution to help you reach and maintain the desired cooking temperature. In particular, the Dual Even-Heat™ Hyper Element combines 6-inch and 9-inch elements in one, making it ideal for a wide range of tasks, from boiling large pots of water to heating smaller pans efficiently.



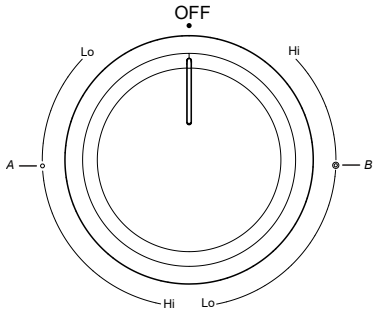
A. Single
B. Dual
C. Max

- Rotate the knob for the first third to reach the single-load position.
- Rotate to the second third position to activate the two additional loads.
- Rotate all the way to max to activate all three loads.

NOTE: When the second group of loads is activated/deactivated, the heated diameter increases.

Hyper Cooking Element

The Hyper technology provides enhanced control and resolution to help you reach and maintain the desired cooking temperature. In particular, the 6-inch Even-Heat™ Hyper Element is designed to deliver steady low heat for simmering sauces at the single position, and powerful high heat for searing, boiling, or stir-frying at the dual position.



A. Single
B. Dual

- Rotate the knob for the first half to reach and modulate the single-load position.
- Rotate to the second half position to activate both loads.

NOTE: When the second load is activated/deactivated, the heated diameter does not change.

Warm Zone

Use the Cooktop Warm Zone to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used. The Warm Zone area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop On indicator light will be displayed when the Warm Zone is in use.

- Use only cookware recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- To avoid damage to the cooktop, do not use plastic wrap to cover food because the plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.

Oven Use

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

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.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press Cancel to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed.

Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings keypad or during the initial product setup.

Press the Cancel keypad to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Language & Regional”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Temperature Unit”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (Fahrenheit or Celsius), and then press the CONFIRM/MENU button.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sound Volume”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “All Sounds”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to navigate to “Off”, then press the CONFIRM/MENU button.

Timers and Alerts Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sound Volume”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Timers & Alerts”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (High, Med, etc), and then press the CONFIRM/MENU button.

Key Press Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sound Volume”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Buttons & Effects”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (High, Med, etc), and then press the CONFIRM/MENU button.

12/24 Hour Clock

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Language & Regional”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Time Format”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Use the arrow keys (< >) to require setting (Date, Time, format) and then press the CONFIRM/MENU button.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Info” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Demo mode”, and press the CONFIRM/MENU button.
3. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (On or Off), and then press the CONFIRM/MENU button and enter “1234”

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Language & Regional”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Language”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (English, French, or Spanish), and then press the CONFIRM/MENU button.

Sabbath Mode

The sabbath mode sets the oven to a controlled idle or controlled bake setting until turned off.

When the Sabbath mode is set, no tones will sound and the displays will not indicate temperature changes. 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.

There are 3 states that can be set:

1. **Sabbath Idle Mode (No Lights, No tones, No Cycle Running).**
   a. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU key.
   b. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sabbath Mode”, then press the CONFIRM/MENU button.
   c. Press CONFIRM/MENU once “Set Sabbath” option appears on display. The Sabbath mode will remain active for 72 hours or until manually turned off.
   d. Long press Cancel button for 3 seconds to deactivate Sabbath mode.
2. **Sabbath Bake for 74 hours at a Set Temperature.**
   a. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
   b. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sabbath Mode”, then press the CONFIRM/MENU button.
   c. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sabbath Bake”, then press the CONFIRM/MENU button.
   d. Read and follow the instructions displayed during Sabbath Bake and press the CONFIRM/MENU button.
   e. Set the Sabbath Bake temperature using arrow keys (< >) or number keypad. And then press Start button to start the baking. The cycle will at the set temperature for the full 74 hours or until manually turned off.
   f. Long press Cancel button for 3 seconds to deactivate Sabbath mode.

3. **Sabbath Bake with Timed Bake Cycle.**
   a. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
   b. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sabbath Mode”, then press the CONFIRM/MENU button.
   c. Use the arrow keys (< >) to navigate to "Sabbath Bake", then press the CONFIRM/MENU button.
   d. Read and follow the instructions displayed during Sabbath Bake and press the CONFIRM/MENU button.
   e. Set the Sabbath Bake temperature using arrow keys (< >) or number keypad.
   f. Press the “MENU” key to set the cook time using the number keypad.
   g. Press “Start” to begin the timed Sabbath Bake cycle. Once the cycle cook time is complete, the oven will go into an idle state for the remainder of the 72 hours or until manually turned off.
   h. Long press Cancel button for 3 seconds to deactivate Sabbath mode.

Oven Temperature Calibration

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature but may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Temperature Calibration”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Use the arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU keypad to adjust the temperature setting as required.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

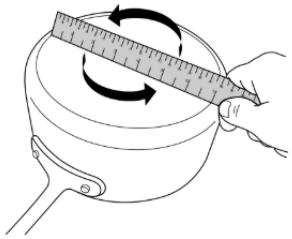
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the surfaces.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

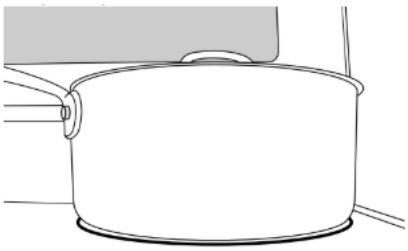
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	■ Follow manufacturer’s instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



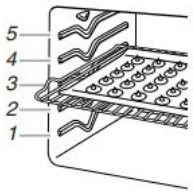
Home Canning

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop. When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.
- For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Positioning Racks and Bakeware

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift it out. Use the following illustration and chart as a guide for positioning racks.



Rack Position	Type of Food
5	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks, or toast.
4	Broiling thicker cuts of meat, poultry, fish, Air fry basket
3 or 4	Frozen prepackaged foods, most baked goods, and casseroles.
1 or 2	Large roasts or poultry

Multiple Rack Cooking
2-rack: Use rack positions 2 and 4.

Bakeware
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Sabbath Mode

Sabbath mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When Sabbath mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound and the displays will not indicate temperature changes.

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.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press Settings until “SABBATH” is displayed. “OFF. Press (1) for On” will scroll in the display.
2. Press 1. “ON. Press (1) for Off” will scroll in the display. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press the Start or Cancel keypads to exit and display the time of day.

   NOTE: To disable Sabbath mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from “SABBATH ON” to “SABBATH OFF.”

To Activate Sabbath Mode:

1. Press Bake.
2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press the Start keypad.

   For timed cooking in Sabbath mode, press CONFIRM/MENU and then the number keypads to set the desired cook time.

   Press the Start keypad.
4. Press Settings. Then press 7. “SAb” will appear in the display.

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.
   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press the Start keypad.

To Deactivate Sabbath Mode:
Press the Settings keypad and then press 7 to return to regular baking, or press the Cancel keypad to turn off the range.

Air Bake, Air Roast and Air Broil

NOTE: The 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. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

During air baking or roasting, 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.

If the oven door is opened during air baking or roasting, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 2 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature. The element will not come on if the door is open. If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off immediately and return once the door is closed.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

Air Fry Basket (Sold Separately)

Part of what makes air fryers so efficient at crisping up your food has to do with the perforated basket that is designed for air frying. The air fry basket allows the hot air to circulate thoroughly on the entire surface of the food. When using the Air Fry feature, position the air fry basket on top of a large baking sheet to collect crumbs, oil, and mitigate smoke. Place the basket and sheet in the rack position 4 of the oven. Refer to Positioning Racks and Bakeware in the Control Guide or Product Guide for more details. Avoid using more than one basket to avoid uneven cooking.

Air Frying

While air frying, the heating elements and convect fan cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature while the fan circulates the hot air. Close the oven door to ensure proper temperature.

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

Air frying in a large oven cavity allows for more food to be air fried at one time, longer baking times are to be expected.

- When air frying, food should be evenly spaced in an air fry basket in a single layer.
- Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.
- For fresh food recipes with bake times over 30 minutes, a 5-10 minutes preheat is recommended.
- For frozen, bone-in, or dense foods with cook times less than 15 minutes, additional time may be required.
- It is not recommended to use wet batter when air frying.
- For best performance, shake or flip food half-way through bake time. Be sure to close the oven door after removing and inserting the food back to the cavity.
- Spray air fry basket with oil to avoid food sticking to basket.

NOTE: Greasy foods may cause smoke during the air fry cycle. Properly using the air fry basket and baking sheet will help to reduce the amount of smoke produced. Maintaining a clean oven and baking sheet will also help reduce the amount of smoke.

Temperature Management System

The Temperature Management System electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals. The fan will run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during bake to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Steam Bake

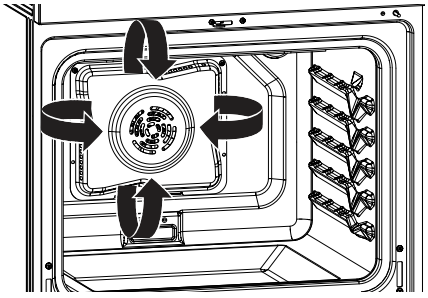
The Steam Bake function works in conjunction with the steam rack to provide additional moisture during baking. The steam rack contains a water reservoir which heats up and releases steam into the oven cavity during the Steam Bake cycle. There are 3 pre-programmed food options to choose from: Breads, Desserts, and Fish as well as a Refresh/Reheat option.

For best performance, place the steam rack in the lowest available rack position in the cavity and pour $1^1/_2$ cups (350 ml) of water into the reservoir. Do not fill past the MAX level indicated on the reservoir.

After the Steam Bake cycle is complete, some water may remain in the reservoir. This is normal. Wait for the oven to cool and discard the water.

Air Cooking

In a oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture, and yielding crustier breads.



During baking or roasting, the bake, broil, and elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air. During broiling, the broil elements cycle on and off.

If the oven door is opened during cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

With air cooking, most foods can be cooked at a lower temperature and/or a shorter cooking time than in a standard thermal oven. Use the following chart as a guide.

Mode	Time/Temperature Guidelines
Air Bake	25°F (15°C) lower temperature, possible shortened cooking time
Air Roast	Cooking time shortened by up to 30%
Broil	Shortened cooking time

Convect Options

Air Baking - multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

Air Roast - whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts

Air Broil - thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry

Fresh Pizza

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

A 12" sheet tray or pizza pan is recommended, no pizza stone is required, positioned in the fourth rack (from bottom to top). Olive oil can be spread on the tray to avoid dough loss and burning. The fresh pizza cycle has a preheat, and at the tone the pizza can be introduced into the oven. The door should not be opened during baking to ensure the best results for your pizza.

It is advised to turn the oven light on to track the pizza until it is done, which happens when the cheese is melted and the crust is brown. It is advisable to keep on eye on the pizza while it is baking. The estimated time it will take, depending on the quantity of dough used and number of toppings, is around 7 minutes.

Cook Time (on some models)

To Set a Timed Cook:

1. Press Bake. The Bake indicator light will light up.
2. Press the arrow keys (< >) or number keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the arrow keys (< >) or number keypad to enter the length of time to cook.
5. Press Start. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press Cancel keypad to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See the “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.

1. Press Bake.
2. Press the arrow keys (< >) or number keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the arrow keys (< >) or number keypad to enter the length of time to cook.
5. Press Delay Start. The delay oven indicator light will light up.
6. Press arrow keys (< >) or number keypad to enter the time of day to start.
7. Press the Start keypad.
   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The Temperature and/or Cook Time settings can be changed anytime after the oven turns ON by repeating steps 2-4 and pressing Start. To change to a different delay time, cancel the feature and repeat steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press Cancel keypad to clear the display.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide. Proof should be used for fresh dough, thawed dough, and for the first and second rise.

To Proof:
Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2 and close the oven door.

NOTE: If the temperature of the oven is greater than 115°F (46°C), “Oven Cooling” will be displayed until the temperature is less than 115°F (46°C).

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s), and cover loosely.

NOTE: If the oven temperature is greater than 115°F (46°C), the display will indicate “Oven Cooling” until the temperature is below 115°F (46°C).

Slow Cook

This is a cooking method used to cook food slowly over a long period of time in a lidded pot in the oven. This is an ideal technique to infuse flavors gradually, simmering food on low heat, and it is ideal for cuts of meat, stews, soups or sauces.

During slow cooking, the bake and broil elements cycle on and off in intervals (while the fan circles the hot air when applicable, if there is convection) to ensure a proper heat distribution. The door should not be opened and it is advised to use a lidded dutch oven on the second rack position (from bottom to top) for best results.

With slow cook it is possible to cook at different time settings, depending on the the type of food and/or needs:

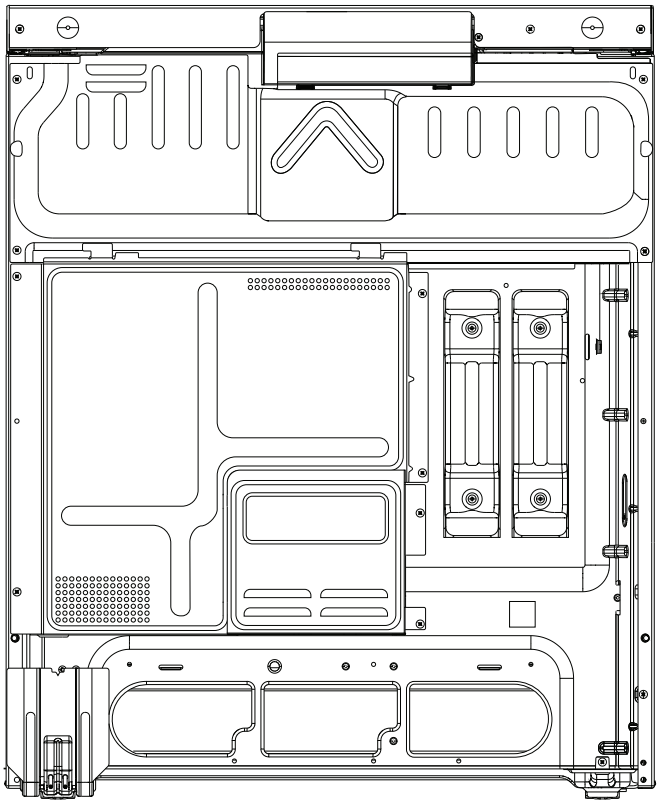
Mode	Temperature	Time	Recommend-ed Modes
Low	200°F	12 hrs	Chicken soup, beef roast
Medium	225°F	8 hrs	Pastas, beef roast
High	250°F	4 hrs	Beef roast

Counterweights

The “bricks” on the appliance are counterweights that help prevent the range from tipping. They serve as a ballast to provide stability to the range. They are installed for safety purposes and should not be removed.

Depending on the model:

- There will be 0 - 4 counterweights on the unit (some newer models do not have counterweights).
- They may or may not be all visible to the customer. Some might be hidden behind panels.



Cooling Fan

It is normal for all ranges to have an automatic cooling fan that runs when the oven is in use and/or after a cycle completes. Depending on the oven temperature, duration of cycle, and environmental surroundings, the cooling fan may or may not come on during or after cooking cycles.

The cooling fan will operate until a safe temperature is reached. If the cooling fan runs for a significant amount of time, cycle the power to the appliance to reset the control.

Depending on the temperature inside the cavity after a cooking cycle ends, the cooling fan may continue to run for some time to cool the appliance. This is normal. The door may be opened anytime to add or remove food and/or start another cooking cycle.

- The cooling fan allows for proper cooling of the appliance.
- The cooling fan may run for several minutes after the cooking cycle.
- Keep the electronic controls cool during oven functions such as BAKE, BROIL, or CLEAN.

Odors or Smells

A small amount of smoke or odor can be normal, especially the first time a new range or oven is used. It is caused by the heating of new parts, insulating materials, a protective coating of oil that is used in the manufacturing process, and/or the tape used in shipping. It should dissipate after the first few uses.

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

It is recommended that you do not cook any food before this cycle as the smell and, potentially, the taste can stick with your food.

Ensure all packaging materials have been removed from the oven cavity. Set the oven to a “Bake” cycle, setting the temperature to 350 degrees. Continuing running the cycle for 60 minutes. If the smell persists after the cycle, repeat the process once or twice more. Once the oven cavity is cool, wipe down the interior with a soft, damp cloth.

NOTE: To help the smell dissipate more quickly, open a window or increase ventilation in the area.

Energy Saver

Energy saver mode is a feature designed to save power and reduce energy consumption.

It will result in a dimmed display when standby mode is entered after 10 minutes of being idle. The display can be awakened by pressing any button. This feature cannot be deactivated.

Guide des commandes de la cuisinière électrique avec commandes à l'avant

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

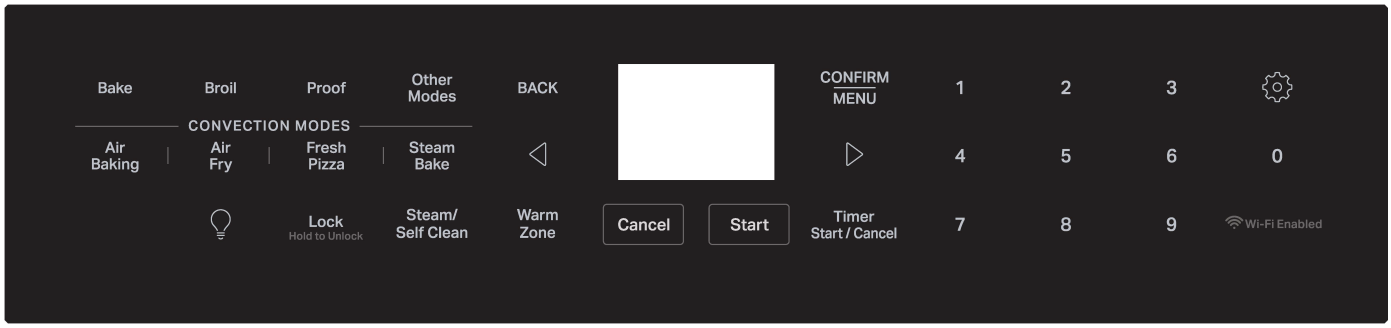
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions de notre site Web au **www.kitchenaid.com/owners** pour des instructions plus détaillées. Au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

⚠ 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.



TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Start (Mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche Start (Mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four.
Cancel (Annulation)	**Fonction de la cuisinière**	La touche Cancel (Annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU)	**Confirmer ou menu supplémentaire**	Le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) confirme la sélection de l'option et fournit aussi un menu supplémentaire dans une fonction spécifique.
BACK (RETOUR)	**Pour revenir à l'écran précédent**	La touche BACK (RETOUR) permet de revenir à l'écran de menu précédent.
Settings (Réglages)	**Réglages**	Les réglages permettent de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Commande électronique du four ».
Bake (Cuisson au four)	**Cuisson et rôtissage au four**	**1.** Appuyer sur Bake (Cuisson au four). **2.** Appuyer sur les touches fléchées le numéro bas (< >) pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Saisir une température dans la plage autorisée. **3.** Appuyer sur Start (Mise en marche). **4.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur Cancel (Annulation) après avoir terminé.

TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur)	**Cuisson au four**	**1.** Insérer le bac pour cuisson à la vapeur avec réservoir d'eau dans le four. **2.** Verser 1 1/2 tasse (350 ml) d'eau tiède dans le réservoir d'eau. **REMARQUE**: Ne pas remplir au-delà de la ligne MAX. **3.** Appuyer sur Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur). **4.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner l'option d'aliment désirée. **5.** Utiliser les touches numériques pour régler la température. **6.** Appuyer sur Start (Mise en marche). **7.** Appuyer sur Cook Time (Minuteries de cuisson) (facultatif). Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson. **8.** Appuyer sur Start (Mise en marche). **9.** Placer les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé. **10.** Appuyer sur Cancel (Annulation) après avoir terminé. **REMARQUE**: Laisser le four refroidir avant de retirer le réservoir d'eau et de le vider.
Broil (Cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur Broil (Cuisson au gril). **2.** Sélectionner la température de cuisson (Low, Medium, High [basse, moyenne, élevée]) à l'aide des flèches (< >). **3.** Appuyer sur Start (Mise en marche). **4.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur Cancel (Annulation) après avoir terminé.
Other Modes (Autres modes)	**Voir les autres modes de cuisson**	Utiliser Other Modes (Autres modes) pour parcourir d'autres modes de cuisson.
Air Fry (Friture à l'air)	**Faire frire à l'air**	**1.** Placer les aliments directement dans le four. Consulter la section Positionnement des grilles et ustensiles pour plus de détails. **2.** Appuyer sur Air Fry (Friture à l'air). Appuyer ensuite sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). **3.** Entrer la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques ou des flèches (< >). Une tonalité résonnera si la température saisie est trop élevée ou basse. **4.** Appuyer sur la touche Start (Mise en marche). Il n'y a pas de préchauffage ou de tonalité de préchauffage. **5.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur Start (Mise en marche). **6.** Appuyer sur Cancel (Annulation) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur et les éléments s'arrêtent lorsque la porte est ouverte et jusqu'à ce que la porte soit refermée. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.
Air Baking (Cuisson au four à l'air)	**Cuisson au four à l'air**	**1.** Appuyer sur Air Bake (Cuisson au four à l'air). **2.** Appuyer sur les touches fléchées le numéro bas (< >) pour régler la température souhaitée. Appuyer sur la touche Start (Mise en marche). Le préchauffage démarre. **3.** Insérer les aliments lorsque demandé. **4.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur Cancel (Annulation) après avoir terminé.
Air Roast (Rôtissage à l'air)	**Faire rôtir à l'air**	**1.** Appuyer sur Other Modes (Autres modes). **2.** Utiliser les touches fléchées (<>) pour accéder au programme Air Roast (Rôtissage à l'air). **3.** Suivre les directives à l'écran pour régler la température et la durée selon les besoins.
Air Reheat (Réchauffage à l'air)	**Réchauffage**	**1.** Appuyer sur Other Modes (Autres modes). **2.** Utiliser les touches fléchées (<>) pour accéder au programme Air Reheat (Réchauffage à l'air). **3.** Suivre les directives à l'écran pour régler la température et la durée selon les besoins.
Warm Zone (Zone de maintien au chaud)	**Zone de maintien au chaud**	Appuyer sur Warm Zone (Zone de maintien au chaud), puis sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). L'élément de réchauffage s'allume. Appuyer sur Warm Zone (Zone de maintien au chaud) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.

TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Timer Start/Cancel (Mise en marche/annulation de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 24 heures. **1.** Appuyer sur Timer Start/Cancel (Mise en marche/annulation de la minuterie). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en h-h-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». **3.** Appuyer sur Timer Start/Cancel (Mise en marche/annulation de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer de nouveau sur Timer Start/Cancel (Mise en marche/annulation de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (Annulation), sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur Timer Start/Cancel (Mise en marche/annulation de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
Oven Light (Lampe du four)	**Éclairage de la cavité du four**	L'éclairage du four est commandé à l'aide du tableau de commande du four. La porte du four étant fermée, appuyer sur la touche de la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Steam/Self Clean (Nettoyage à la vapeur/autonettoyage)	**Programme de nettoyage**	Consulter la section « Programme de nettoyage à la vapeur ou d'autonettoyage » du manuel d'utilisation.
Lock (Hold To Unlock) (Verrouillage [maintenir pour déverrouiller])	**Verrouillage des commandes du four**	Pour accéder au verrouillage des commandes du four : **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur la touche Lock (Verrouillage). **3.** Un signal retentit et le menu de verrouillage s'affiche. Appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour verrouiller le panneau de commandes. **4.** Appuyer pendant 3 secondes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
Proof (Levée)	**Levée du pain**	**1.** Placer la pâte préparée dans le four. Appuyer sur le bouton Proof (Levée). **2.** Appuyer sur les touches fléchées (<>) pour sélectionner la température. **3.** Appuyer sur Start (Mise en marche) pour démarrer le programme. Consulter la section « Levée du pain » pour plus d'informations.
Air Broil (Cuisson au gril à l'air)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur Other Modes (Autres modes). Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à l'option Air Broil (Rôtissage à l'air), puis appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). **2.** Appuyer sur les flèches (< >) pour sélectionner la température (High, Medium, Low [élevée, moyenne, basse]). **3.** Appuyer sur Start (Mise en marche). **4.** Appuyer sur Cancel (Annulation) lorsque les aliments sont prêts.
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Maintenir les aliments au chaud à une température donnée**	**1.** Appuyer sur Other Modes (Autres modes). Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à l'option Keep Warm (Maintien au chaud), puis appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). **2.** Appuyer sur les flèches (< >) ou sur les touches numériques pour sélectionner la température. **3.** Appuyer sur Start (Mise en marche). **4.** Appuyer sur Cancel (Annulation) lorsque nécessaire.
Fresh Pizza (Pizza fraîche)	**Programme pour pizza fraîche**	**1.** Appuyer sur le bouton Fresh Pizza (Pizza fraîche). **2.** Suivre les instructions de positionnement des aliments/grilles à l'écran. **3.** Utiliser les touches fléchées (<>) pour sélectionner la température. **4.** Appuyer sur Start (Mise en marche) pour démarrer le programme.

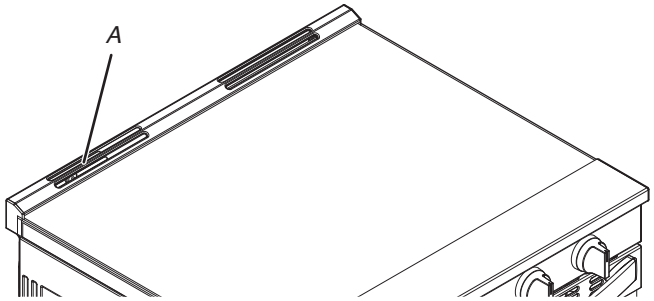
TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Slow Cook (Cuisson lente)	**Programme de cuisson lente**	**1.** Appuyer sur Other Modes (Autres modes). **2.** Utiliser les touches fléchées (<>) pour accéder au programme Slow Cook (Cuisson lente). **3.** Suivre les directives à l'écran pour régler la température et la durée selon les besoins.
Delay Start (Mise en marche différée)	**Mise en marche différée du programme**	**1.** Sélectionner un programme de cuisson. **2.** Appuyer sur le bouton MENU. **3.** (Facultatif) Régler une minuterie de cuisson et appuyer sur CONFIRM (CONFIRMER). **4.** Appuyer sur la flèche DROITE (>) pour voir l'écran Delay Start (Mise en marche différée). **5.** Appuyer sur CONFIRM (CONFIRMER). **6.** Utiliser les touches fléchées pour régler la mise en marche différée. **7.** Appuyer sur Start (Mise en marche) pour commencer le compte à rebours du lavage différé. **REMARQUE :** pour ignorer le délai pendant que la minuterie est en marche, appuyer de nouveau sur le bouton Start (Mise en marche).

Température de la surface

Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

Tiroir de remisage
Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d'objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

Évent du four
L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.



A. Évent du four

Utilisation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.

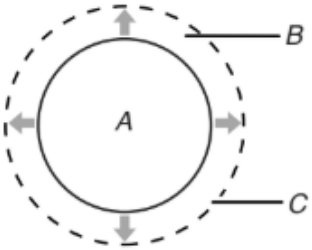
Vitrocéramique

La surface de cuisson peut rougeoyer lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Le rougeoiement apparaît également par intermittence et de façon aléatoire (même en position Hi) afin de protéger la table de cuisson contre des températures extrêmes. Ce phénomène est normal.

Il est normal que la surface de vitrocéramique claire semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur originale.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.

- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensile de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensiles de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximum de 1/2 po (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin de mise en marche de la table de cuisson

Le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson se trouve sur le panneau avant, près des boutons. Lorsqu'un bouton de commande/élément de la table de cuisson sur le panneau de la console est activé, le témoin lumineux d'allumage de la table de cuisson s'allume.

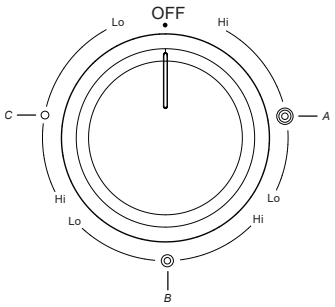
Témoin lumineux de surface chaude

Sur les modèles avec vitrocéramique, le témoin lumineux de surface chaude est situé sur le panneau de commande.

Le témoin de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson reste trop chaude pour le toucher, même si la surface de cuisson est éteinte.

Élément de cuisson à triple zone

L'élément de cuisson à triple zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La zone simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.

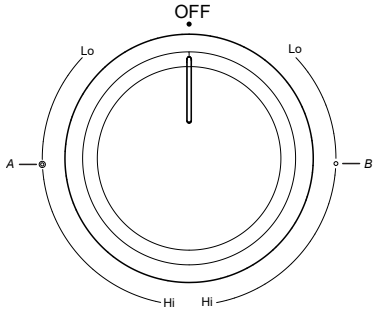


A. Triple
B. Double
C. Simple

REMARQUE : Sur certains modèles : Les réglages sont indiqués sur le bouton de commande.

Élément de cuisson à double zone

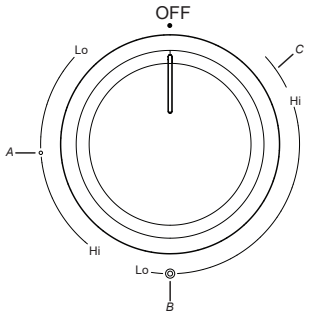
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La zone simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande taille.



A. Simple
B. Double

Élément de cuisson Hyper double

La technologie Hyper offre une gestion et une résolution améliorées pour vous aider à atteindre et à maintenir la température de cuisson désirée. En particulier, l'élément double Hyper Even-Heat™ combine des éléments de 6 po et 9 po en un seul, ce qui le rend idéal pour un large éventail de tâches, allant de faire bouillir de grandes casseroles d'eau à chauffer efficacement des casseroles plus petites.



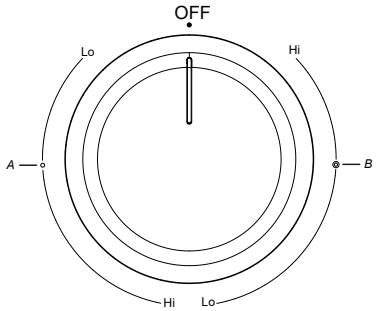
A. Simple
B. Double
C. Max

- Tourner le bouton du premier tiers pour atteindre la position pour charge unique.
- Tourner jusqu'au deuxième tiers pour activer les deux charges supplémentaires.
- Tourner jusqu'au maximum pour activer les trois charges.

REMARQUE : Lorsque le deuxième groupe de charges est activé/désactivé, le diamètre chauffé augmente.

Élément de cuisson Hyper

La technologie Hyper offre une gestion et une résolution améliorées pour vous aider à atteindre et à maintenir la température de cuisson désirée. En particulier, l'élément Hyper Even-Heat™ de 6 po est conçu pour fournir une chaleur basse constante pour les sauces mijotées en position simple, et une chaleur élevée puissante pour la cuisson, l'ébullition ou la friture en position double.



A. Simple
B. Double

- Tourner le bouton d'une première moitié pour atteindre et moduler la position de charge unique.
- Tourner dans la deuxième moitié de la position pour activer les deux charges.

REMARQUE : Lorsque la deuxième charge est activée/désactivée, le diamètre chauffé ne change pas.

Warm Zone (Zone de maintien au chaud)

Utiliser la zone de maintien au chaud de la table de cuisson pour garder au chaud les aliments cuits. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

La zone de maintien au chaud peut être utilisée seule ou en même temps qu'une autre surface de cuisson. La surface de la zone de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsque celui-ci est allumé. En revanche, le témoin de table de cuisson en marche reste allumé lorsque la zone de maintien au chaud est en cours d'utilisation.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson recommandés pour une utilisation avec le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire en plastique pour couvrir les aliments, car le plastique risque de fondre.
- Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour retirer les aliments.

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.

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.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur Cancel (Annulation) pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche.

Settings (Réglages)

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Settings (Réglages) ou pendant le réglage initial du produit.

Appuyer sur la touche Cancel (Annulation) pour quitter les réglages.

Fahrenheit et Celsius

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Language & Regional » (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Temperature Unit » (Unité de température), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (Fahrenheit ou Celsius) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur un bouton. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sound Volume » (Volume sonore), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « All Sounds » (Tous les sons), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Off » (Arrêt), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Signaux sonores de minuteries et d'alertes

Active ou désactive les signaux sonores émis à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sound Volume » (Volume sonore), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Timers & Alerts » (Minuterie et alertes), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (élevée, moyen, etc.) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sound Volume » (Volume sonore), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Buttons & Effects » (Boutons et effets), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (élevée, moyen, etc.) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Language & Regional » (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Time Format » (Format de l'heure) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Utiliser les flèches (< >) jusqu'au réglage souhaité (date, heure, format) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Demo Mode (Mode de démonstration)

IMPORTANT : Destinée au personnel en magasin, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur à 120 V, de présenter les fonctions des commandes sans pour autant activer les éléments chauffants. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Info » (Informations) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Demo mode » (Mode de démonstration), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (Marche ou Arrêt) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) et saisir « 1234 ».

Langue du texte inscrit sur l'affichage

Les options de langue sont l'anglais, l'espagnol et le français.

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Language & Regional » (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Language » (Langue), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (anglais, français ou espagnol) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Mode Sabbat

Le mode Sabbath (Sabbat) place le four sur un réglage de veille ou de cuisson gérée jusqu'à ce qu'il soit éteint.

Lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est réglé, aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température. 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.

3 états peuvent être définis :

1. **Mode inactif Sabbat (pas de lumières, pas de tonalités, pas de programme en marche).**
   a. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
   b. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sabbath Mode » (Mode Sabbat), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
   c. Appuyer une fois sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour faire apparaître « Set Sabbath » (Régler mode Sabbat) à l'écran. Le mode Sabbat reste activé pendant 72 heures à moins d'être désactivé manuellement.
   d. Appuyer sur le bouton Cancel (Annulation) pendant 3 secondes pour désactiver le mode Sabbath (Sabbat).
2. **Cuisson au four Sabbat pendant 74 heures à une température définie.**
   a. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
   b. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sabbath Mode » (Mode Sabbat), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
   c. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sabbath Mode » (Mode Sabbat), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
   d. Lire et suivre les instructions affichées pendant Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
   e. Régler la température Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) à l'aide des touches fléchées (< >) ou des touches numériques. Appuyer ensuite sur le bouton Start (Mise en marche) pour démarrer la cuisson au four. Le programme restera à la température réglée pendant les 74 heures complètes ou jusqu'à ce qu'il soit désactivé manuellement.
   f. Appuyer sur le bouton Cancel (Annulation) pendant 3 secondes pour désactiver le mode Sabbath (Sabbat).
3. **Cuisson au four Sabbat avec programme de cuisson minuté.**
   a. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
   b. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sabbath Mode » (Mode Sabbat), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
   c. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sabbath Mode » (Mode Sabbat), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
   d. Lire et suivre les instructions affichées pendant Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
   e. Régler la température Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) à l'aide des touches fléchées (< >) ou des touches numériques.
   f. Utiliser la touche « MENU » pour régler la durée de cuisson avec le clavier numérique.
   g. Appuyer sur « Start » (Mise en marche) pour lancer le programme de cuisson Sabbat minutée. Une fois la durée de cuisson du programme terminée, le four passera en mode inactif pendant le reste des 72 heures ou jusqu'à ce qu'il soit éteint manuellement.
   h. Appuyer sur le bouton Cancel (Annulation) pendant 3 secondes pour désactiver le mode Sabbath (Sabbat).

Étalonnage 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. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi la température peut être réglée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Réglage de la température du four :

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Temperature Calibration » (Étalonnage de la température), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. Utiliser les flèches (< >) et le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour modifier les réglages de température selon les besoins.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chaud.

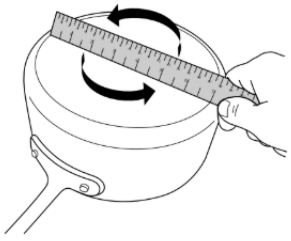
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson.

Le matériau d'un ustensile a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

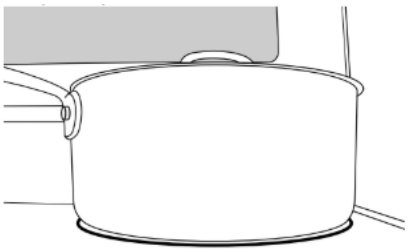
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.



Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES	DES USTENSILES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir les points acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson doivent avoir la même taille que la zone de cuisson indiquée sur la table de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



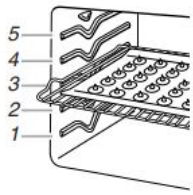
Préparation de conserves à la maison

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels. Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des boîtes de conserve à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.
- Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de développement agricole local, ou consulter les guides publiés sur la mise en conserve domestique. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



Position de grille	Type d'aliment
5	Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks ou le pain.
4	Faire griller les coupes de viande plus épaisses, la volaille et le poisson. Panier à friture à air.
3 ou 4	Plats préparés surgelés, la plupart des aliments cuits au four et les mets en sauce.
1 ou 2	Gros rôtis/volailles

Cuisson sur plusieurs grilles
Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4.

Ustensiles de cuisson au four
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Sabbath Mode (Mode Sabbat)

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

Lorsque le Sabbath Mode (mode Sabbat) est réglé, seul le programme Bake (Cuisson au four) fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

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.

Activation du Sabbath Mode (Mode Sabbat) (une seule fois) :

1. Appuyer sur Settings (Réglages) jusqu'à ce que « SABBATH » (SABBAT) s'affiche. « OFF. Press (1) for On » (ARRÊT Appuyer sur [1] pour la mise en marche) défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur 1. « MARCHE. Appuyer sur 1 pour OFF » défile dans la zone de texte. Le Sabbath Mode (mode Sabbat) peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur la touche Start (Mise en marche) ou Cancel (Annulation) pour quitter et afficher l'heure.
   REMARQUE : Pour désactiver le Sabbath Mode (mode Sabbat), répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de « SABBATH ON » (MODE SABBAT mode Sabbat ACTIVÉ) à « SABBATH OFF » (MODE SABBAT DÉSACTIVÉ).

Activation du mode Sabbath (Sabbat) :

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350 °F (177 °C).
3. Appuyer sur la touche Start (Mise en marche).
   Pour une cuisson minutée au mode Sabbath (Sabbat), appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
   Appuyer sur la touche Start (Mise en marche).
4. Appuyer sur « Settings » (Réglages). Appuyer ensuite sur 7. « SAb » apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbath [Sabbat] fonctionne) :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
   REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur la touche Start (Mise en marche).

Désactivation du mode Sabbath (Sabbat) :
Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur 7 pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur Cancel (Annulation) pour éteindre la cuisinière.

Air Bake (Cuisson au four à l'air), Air Roast (Rôtissage à l'air) et Air Broil (Cuisson au gril à l'air)

REMARQUE : Le ventilateur 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. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Fonctions de cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.

Durant la cuisson ou le rôtissage 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.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage à l'air, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 2 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate. L'élément ne s'allume pas si la porte est ouverte. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, les éléments de cuisson au gril s'éteindront immédiatement et se rallument dès la fermeture de la porte.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Consulter la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- 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.

Panier à friture à l'air (vendu séparément)

Un des éléments qui rend la friture à l'air si efficace pour rendre les aliments croustillants est le panier perforé conçu pour la friture à l'air. Le panier à friture à l'air permet à l'air chaud de bien circuler sur toute la surface des aliments. Lorsque la fonction Air Fry (Friture à l'air) est utilisée, placer le panier de friture à l'air sur une grande plaque à pâtisserie pour ramasser les miettes, l'huile et réduire la production de fumée. Placer le panier et la plaque sur la grille 4 du four. Consulter les sections Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four du guide des commandes ou du guide du produit pour obtenir plus de détails. Éviter d'utiliser plus d'un panier pour éviter la cuisson irrégulière.

Friture à l'air

Pendant l'utilisation de la friture à l'air, les éléments de chauffage et le ventilateur de convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Fermer la porte du four pour une température de cuisson adéquate.

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

La friture à l'air dans un grand four permet de simultanément frire à l'air une grande quantité d'aliments, mais il faut s'attendre à une plus longue durée de cuisson.

- Lors de l'utilisation de la friture à l'air, les aliments doivent être disposés en une seule couche et espacés uniformément.
- 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.
- Pour des recettes avec des aliments frais dont la durée de cuisson dépasse 30 minutes, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé.
- Pour les aliments surgelés, avec os ou épais dont la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes, une durée supplémentaire pourrait être nécessaire.
- Il n'est pas recommandé de faire frire une pâte mouillée avec la friture à l'air.
- 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 enlevé et insérant les aliments dans le four.
- Vaporiser le panier à friture à l'air d'huile pour éviter que les aliments y collent.

REMARQUE : Les aliments gras peuvent produire de la fumée pendant le programme de friture à l'air. L'utilisation adéquate du panier à friture à l'air et de la plaque à pâtisserie aidera à réduire la quantité de fumée produite. Maintenir le four et la plaque à pâtisserie propre aidera aussi à réduire la quantité de fumée.

Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou les brûleurs s'allument et s'éteignent en alternance. Le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut être activé et désactivé pendant de courts intervalles pendant la cuisson au four afin d'obtenir les meilleurs résultats. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four ». Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du programme de préchauffage du four avant de placer les aliments, sauf si la recette le recommande.

Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur)

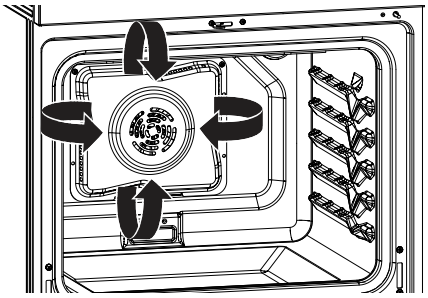
La fonction Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur) s'utilise avec le bac de cuisson à la vapeur pour apporter davantage d'humidité durant la cuisson au four. Le bac de cuisson à la vapeur est équipé d'un réservoir d'eau qui chauffe et libère de la vapeur dans la cavité durant le programme Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur). Il est possible de choisir parmi 3 options prédéfinies de programmes pour aliments : Breads (Pains), Desserts et Fish (poissons), ainsi qu'une option Refresh/Reheat (Rafraîchir/Réchauffer).

Pour de meilleures performances, placer la grille d'étuvage à la position de grille la plus basse de la cavité et verser 1 $^1/_2$ tasse (350 ml) d'eau dans le réservoir. Ne pas remplir au-delà du niveau MAX indiqué sur le réservoir.

Une fois le programme Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur) terminé, il est possible qu'il reste de l'eau dans le réservoir. Ceci est normal. Attendre que le four ait refroidi et jeter l'eau.

Cuisson à l'air

Dans un four, l'air chaud que fait circuler le ventilateur répartit plus uniformément la chaleur que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.



Durant la cuisson ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant le rôtissage, les éléments de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

La cuisson à l'air permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode	Guide de durée/température
Air Bake (Cuisson au four à l'air)	Température plus basse de 25 °F (15 °C), réduction éventuelle de la durée de cuisson
Air Roast (Rôtissage à l'air)	Durée de cuisson réduite jusqu'à 30 %
Broil (Cuisson au gril)	Réduction de la durée de cuisson

Options de cuisson par convection

Air Bake (Cuisson au four à l'air) : Cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.

Air Roast (Rôtissage à l'air) : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

Air Broil (Cuisson au gril à l'air) : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

Fresh Pizza (Pizza fraîche)

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

Une plaque à biscuits ou une plaque à pizza de 12 po est recommandé, aucune pierre à pizza n'est requise, positionner la grille à la quatrième position (du bas vers le haut). De l'huile d'olive peut être utilisée sur la plaque pour éviter la perte et la combustion de la pâte. Le programme pour pizza fraîche commence par un préchauffage et à la tonalité, la pizza peut être placée au four. La porte ne doit pas être ouverte pendant la cuisson pour assurer les meilleurs résultats pour votre pizza.

Il est conseillé d'allumer la lampe du four pour suivre la pizza jusqu'à ce qu'elle soit prête, ce qui se produit lorsque le fromage est fondu et que la croûte a bruni. Il est conseillé de surveiller la pizza pendant la cuisson. La durée estimée, en fonction de la quantité de pâte utilisée et du nombre de garnitures, est d'environ 7 minutes.

Cook Time (on some models) Durée de cuisson (sur certains modèles)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur les flèches (< >) ou les touches numériques pour saisir une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les flèches (< >) ou les touches numériques pour saisir la durée de cuisson.
5. Appuyer sur Start (Mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur Cancel (Annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la caractéristique de touche Clock (Horloge) à la section « Guide des caractéristiques ».

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les flèches (< >) ou les touches numériques pour saisir une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur les flèches (< >) ou les touches numériques pour saisir la durée de cuisson.
5. Appuyer sur Delay Start (Mise en marche différée). Le témoin lumineux de la mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur les flèches (< >) ou les touches numériques pour saisir l'heure de la mise en marche.
7. Appuyer sur la touche Start (Mise en marche). Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et de temps de cuisson à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4 et en appuyant sur Start (Mise en marche). Pour modifier la durée différée, annuler la fonction et répéter les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four se ferme automatiquement.
8. Appuyer sur Cancel (Annulation) pour effacer l'affichage.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide. La levée doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée.

Faire lever la pâte :
Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de graisse alimentaire. Placer sur la glissière de grille 2 et fermer la porte du four.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 115 °F (46 °C), « Oven Cooling » (Refroidissement four) s'affiche jusqu'à ce que la température retombe en dessous de 115 °F (46 °C).

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 115 °F (46 °C), l'affichage indique « oven cooling » (Refroidissement four) jusqu'à ce que la température soit inférieure à 115 °F (46 °C).

Slow Cook (Cuisson lente)

Cette méthode de cuisson est utilisée pour cuire lentement les aliments pendant une longue période dans une casserole à couvercle dans le four. Il s'agit d'une technique idéale pour infuser les saveurs progressivement, faire mijoter les aliments à feu doux, et elle est idéale pour les coupes de viande, les ragoûts, les soupes ou les sauces.

Pendant la cuisson lente, les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence (tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud si nécessaire, lorsque la convection est utilisée) pour assurer une bonne répartition de la chaleur. La porte ne doit pas être ouverte et il est conseillé d'utiliser un faitout à couvercle sur la deuxième position de grille (du bas vers le haut) pour obtenir les meilleurs résultats.

Avec la cuisson lente, il est possible de cuire à différents réglages de temps, en fonction du type d'aliment et/ou des besoins :

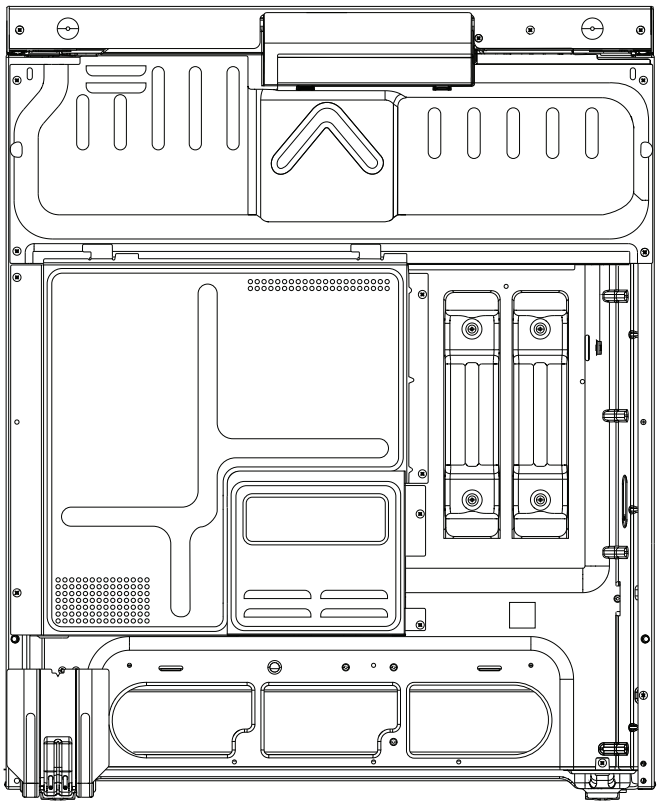
Mode	Temperature (Température)	Durée	Modes recommandés
Low (Basse)	200 °F	12 heures	Soupe au poulet, rôti de bœuf
Medium (Moyenne)	225 °F	8 heures	Pâtes, rôti de bœuf
Élevée (High)	250 °F	4 heures	Rôti de bœuf

Contrepoids

Les « briques » sur l'appareil sont des contrepoids qui empêchent la cuisinière de basculer. Elles servent de lest pour assurer la stabilité de la cuisinière. Elles sont installées à des fins de sécurité et ne doivent pas être enlevées.

Selon le modèle :

- L'appareil est équipé de 0 à 4 contrepoids (certains modèles plus récents n'ont pas de contrepoids).
- Ils peuvent ou non être tous visibles pour le client. Certains peuvent être cachés derrière des panneaux.



Ventilateur de refroidissement

Il est normal que toutes les cuisinières soient équipées d'un ventilateur de refroidissement automatique qui fonctionne lorsque le four est en cours d'utilisation et/ou à la fin d'un programme. En fonction de la température du four, de la durée du programme et de l'environnement, le ventilateur de refroidissement peut ou non se mettre en marche pendant ou après les programmes de cuisson.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce qu'une température sécuritaire soit atteinte. Si le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant une longue période, couper l'alimentation de l'appareil pour réinitialiser la commande.

En fonction de la température de la cavité du four à l'issue d'un programme de cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps pour refroidir l'appareil. Ceci est normal. On peut ouvrir la porte à tout moment pour ajouter ou retirer des aliments et/ou démarrer un autre programme de cuisson.

- Le ventilateur de refroidissement permet de bien refroidir l'appareil.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant plusieurs minutes après le programme de cuisson.
- Garder les commandes électroniques froides pendant les fonctions du four comme BAKE (CUISSON), BROIL (GRILLAGE) ou CLEAN (NETTOYAGE).

Odeurs

Une petite quantité de fumée ou d'odeur peut être normale, surtout lors de la première utilisation d'une nouvelle cuisinière ou d'un nouveau four. Elles sont causées par le chauffage de pièces neuves, des matériaux isolants, du revêtement protecteur ou de l'huile utilisé dans le processus de fabrication et/ou du ruban adhésif utilisé pour l'expédition. Elles devraient se dissiper après les premières utilisations.

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

Il est recommandé de ne pas faire cuire d'aliments avant ce programme, car l'odeur et, éventuellement, le goût peuvent s'incruster dans les aliments.

S'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cavité du four. Régler le four sur le programme « Bake » (Cuisson au four) et la température à 350 degrés. Laisser fonctionner la programme pendant 60 minutes. Si l'odeur persiste après le programme, répéter l'opération une ou deux fois de plus. Une fois la cavité du four refroidie, essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et humide.

REMARQUE: Pour aider l'odeur à se dissiper plus rapidement, ouvrir une fenêtre ou augmenter la ventilation de la zone.

Économie d'énergie

Le mode d'économie d'énergie est conçu pour économiser de l'énergie en réduisant la consommation d'énergie.

L'écran s'assombrit lorsque le mode veille est activé après 10 minutes d'inactivité. L'écran peut être réveillé en appuyant sur n'importe quel bouton. Cette fonction ne peut pas être désactivée.

Guía de los controles de la estufa eléctrica de control frontal

GUÍA DE FUNCIONES

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario antes de poner en funcionamiento el electrodoméstico.

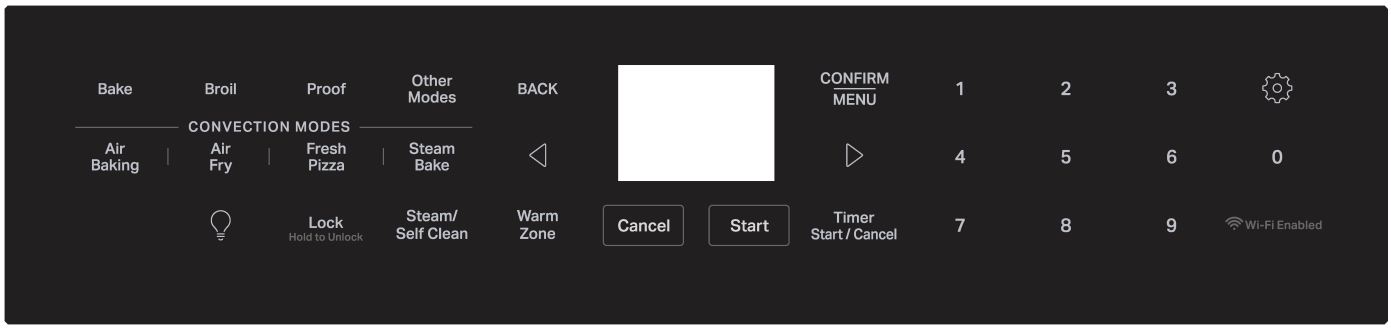
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestro sitio web, en **www.kitchenaid.com/owners**, para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio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

⚠ 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.



BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Start (Inicio)	**Inicio de cocción**	El botón Start (Inicio) inicia cualquier función del horno.
Cancel (Cancelar)	**Función de la estufa**	El botón Cancel (Cancelar) detiene cualquier función del horno excepto Clock (Reloj) y Timer (Temporizador).
CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ)	**Confirmar o menú adicional**	El botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) confirma la selección de la opción y también proporciona un menú adicional dentro de una función específica.
BACK (ATRÁS)	**Volver a la pantalla anterior**	El botón BACK (ATRÁS) ayuda a navegar de vuelta a la pantalla del menú anterior.
Settings (Ajustes)	**Ajustes**	Settings (Ajustes) permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.
Bake (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione Bake (Hornear). **2.** Presione los botones numéricos o de flecha (< >) para ajustar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **3.** Presione Start (Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **5.** Presione Cancel (Cancelar) cuando haya terminado.

BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Steam Bake (Hornear con vapor)	**Baking (Hornear)**	**1.** Introduzca la parrilla de vapor con depósito de agua en el horno. **2.** Vierta 1 1/2 tazas (350 ml) de agua tibia en el depósito de agua. **NOTA:** No llene más allá de la marca de máximo “MAX”. **3.** Presione Steam Bake (Hornear con vapor). **4.** Presione el botón numérico para seleccionar la opción deseada de alimento. **5.** Presione los botones numéricos para fijar la temperatura. **6.** Presione Start (Inicio). **7.** (Opcional) Presione Cook Time (Tiempo de cocción). Presione los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción. **8.** Presione Start (Inicio). **9.** Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. **10.** Presione Cancel (Cancelar) cuando haya terminado. **NOTA:** Deje que el horno se enfríe antes de quitar y vaciar el depósito de agua.
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione Broil (Asar a la parrilla). **2.** Seleccione la temperatura de asado a la parrilla (Low, Medium, High [Baja, Media, Alta]) utilizando los botones de flecha (< >). **3.** Presione Start (Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **5.** Presione Cancel (Cancelar) cuando haya terminado.
Other Modes (Otros modos)	**Explorar otros modos de cocción**	Utilice Other Modes (Otros modos) para explorar más modos de cocción.
Air Fry (Freír sin aceite)	**Freír sin aceite**	**1.** Coloque los alimentos directamente en la cavidad del horno. Consulte la sección Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear para obtener más información. **2.** Presione Air Fry (Freír sin aceite). A continuación, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). **3.** Introduzca la temperatura deseada con los botones numéricos o de flecha (< >). Sonará un tono si la temperatura introducida es demasiado baja o demasiado alta. **4.** Presione el botón Start (Inicio). No hay precalentamiento ni tono de precalentamiento. **5.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione Start (Inicio). **6.** Presione Cancel (Cancelar) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador y los elementos se apagarán cuando se abra la puerta del horno hasta que esta se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
Air Baking (Hornear con aire)	**Hornear con aire**	**1.** Presione Air Bake (Hornear con aire). **2.** Presione los botones numéricos o de flecha (< >) para ajustar la temperatura deseada. Presione el botón Start (Inicio). Comenzará el precalentamiento. **3.** Inserte el alimento cuando corresponda. **4.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **5.** Presione Cancel (Cancelar) cuando haya terminado.
Air Roast (Asar al aire)	**Asado al aire**	**1.** Presione Other Modes (Otros modos). **2.** Use los botones de flecha (<>) para cambiar al ciclo Air Roast (Asar al aire). **3.** Siga las indicaciones de la pantalla para ajustar la temperatura y el tiempo según sea necesario.
Air Reheat (Recalentar al aire)	**Recalenta-miento**	**1.** Presione Other Modes (Otros modos). **2.** Use los botones de flecha (<>) para cambiar al ciclo Air Reheat (Recalentar al aire). **3.** Siga las indicaciones de la pantalla para ajustar la temperatura y el tiempo según sea necesario.
Warm Zone (Zona de calentamiento)	**Zona de calentamiento**	Presione Warm Zone (Zona de calentamiento) y después CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). El elemento calefactor se encenderá. Presione Warm Zone (Zona de calentamiento) nuevamente para apagar el elemento de calentamiento.

BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Timer Start/Cancel (Inicio/cancelar temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 24 horas. **1.** Presione Timer Start/Cancel (Inicio/cancelar temporizador) **2.** Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”. **3.** Presione Timer Start/Cancel (Inicio/cancelar temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione Timer Start/Cancel (Inicio/cancelar temporizador) de nuevo para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione Timer Start/Cancel (Inicio/cancelar temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos.
Oven Light (Luz del horno)	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón Oven Light (Luz del horno) para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
Steam/Self Clean (Limpieza a vapor/autolimpieza)	**Ciclo de limpieza**	Consulte la sección “Ciclo de limpieza a vapor o autolimpieza” del manual del propietario.
Lock (Hold To Unlock) (Bloqueo [mantener presionado para desbloquear])	**Bloqueo de controles del horno**	Para acceder al bloqueo de controles del horno: **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione el botón Lock (Bloqueo). **3.** Sonará un tono y aparecerá el menú de bloqueo. Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para bloquear el panel de control. **4.** Presione Lock (Bloqueo) durante 3 segundos para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón.
Proof (Leudar)	**Cómo leudar pan**	**1.** Coloque la masa preparada en el horno. Presione el botón Proof (Leudar). **2.** Presione los botones de flecha (<>) para seleccionar la temperatura. **3.** Presione Start (Inicio) para iniciar el ciclo. Consulte la sección “Cómo hacer leudar el pan” para obtener más información.
Air Broil (Asar a la parrilla con aire)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione Other Modes (Otros modos). Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta la opción Air Broil (Asar a la parrilla con aire) y, a continuación, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). **2.** Presione los botones de flecha (< >) para seleccionar la temperatura (High, Medium, Low) (Alta, Media, Baja). **3.** Presione Start (Inicio). **4.** Presione Cancel (Cancelar) cuando la comida esté lista.
Keep Warm (Mantener caliente)	**Mantener la comida caliente a una temperatura determinada**	**1.** Presione Other Modes (Otros modos). Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta la opción Keep Warm (Mantener caliente) y, a continuación, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). **2.** Presione los botones de flecha (< >) o el teclado numérico para seleccionar la temperatura. **3.** Presione Start (Inicio). **4.** Presione Cancel (Cancelar) cuando sea necesario.
Fresh Pizza (Pizza fresca)	**Ciclo de pizza fresca**	**1.** Presione el botón Fresh Pizza (Pizza fresca). **2.** Siga las instrucciones de colocación de alimentos/parrillas en la pantalla. **3.** Use los botones de flecha (<>) para seleccionar la temperatura. **4.** Presione Start (Inicio) para iniciar el ciclo.

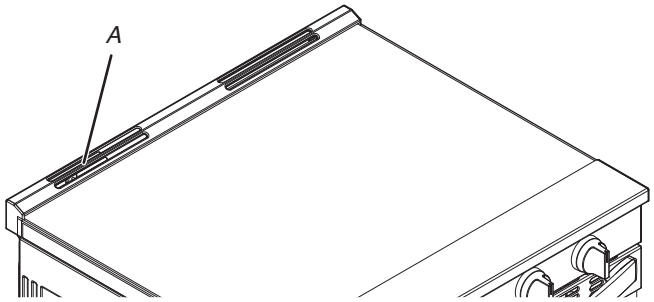
BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Slow Cook (Cocción lenta)	**Ciclo de cocción lenta**	**1.** Presione Other Modes (Otros modos). **2.** Use los botones de flecha (<>) para cambiar al ciclo Slow Cook (Cocción lenta). **3.** Siga las indicaciones de la pantalla para ajustar la temperatura y el tiempo según sea necesario.
Delay Start (Inicio diferido)	**Ciclo de inicio diferido**	**1.** Seleccione un ciclo de cocción. **2.** Presione el botón MENU (CANCELAR). **3.** (Opcional) Fije un temporizador de cocción y presione CONFIRM (CONFIRMAR). **4.** Presione la flecha DERECHA (>) para ver la pantalla Delay Start (Inicio diferido). **5.** Presione CONFIRM (CONFIRMAR). **6.** Use los botones de flecha para ajustar el tiempo de retardo. **7.** Presione Start (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva del retardo. **NOTA:** Para omitir el retardo mientras el temporizador está funcionando, presione de nuevo el botón Start (Inicio).

Temperatura de la superficie

Cuando la estufa está en uso, todas las superficies pueden calentarse, incluidas las perillas y la puerta del horno.

Cajón de almacenamiento
Cuando el horno está en funcionando, es posible que el cajón se caliente. No guarde en el cajón objetos de plástico, paños ni otros objetos que pudieran derretirse o quemarse.

Ducto de ventilación del horno
El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



A. Ducto de ventilación del horno

Uso de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.

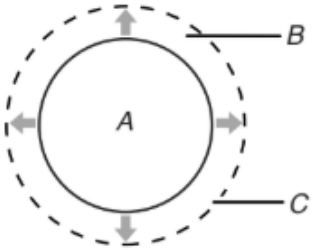
Vitrocerámica

Es posible que el área de cocción se ilumine de color rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área del área cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. El rojo se apagará y se volverá a encender aleatoriamente, incluso mientras esté en la posición Hi (Alto), para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas. Ese es el funcionamiento normal.

Es normal que parezca que la superficie de vitrocerámica de color claro cambia de color cuando las áreas del área de cocción estén calientes. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

- Evite almacenar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre ella. A medida que se enfría la superficie de cocción, puede quedar aire atrapado entre la tapa y esta, y la vitrocerámica podría romperse al retirar la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, estas pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar arañazos, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.

- No cocine en la superficie de cocción palomitas de maíz en recipientes de papel aluminio previamente empaquetados. Podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que pueden derretirse, como plástico o papel de aluminio, toquen alguna parte de la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



A. Área de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/Instrumentos para envasado
C. Saliente máximo de 1/2" (1,3 cm)

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una conducción óptima del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados podrían causar un calentamiento irregular y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Puede usar utensilios de cocina con fondos ligeramente irregulares o con pequeños canales de expansión.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y sartenes estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar depósitos al calentarse.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Luz indicadora de superficie de cocción encendida

El indicador luminoso de la superficie de cocción encendida se encuentra en el panel frontal, cerca de los interruptores. Cuando esté encendida cualquier perilla de control/elemento de la superficie de cocción en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de encendido de superficie de cocción.

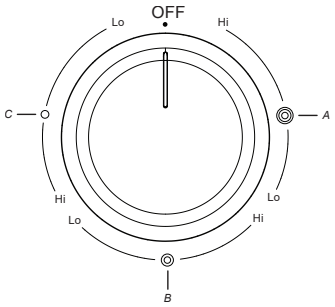
Luz indicadora de superficie caliente

En los modelos con vidrio de cerámica, la luz indicadora de superficie caliente está ubicada en el panel de la consola.

La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aun después de que se haya apagado dicha área.

Elemento de cocción de zona triple

El elemento de cocción de la zona triple ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños doble y triple combinan el elemento simple, doble y exterior y se recomiendan para utensilios de cocina más grandes, grandes cantidades de alimentos y para procesos de enlatado caseros.

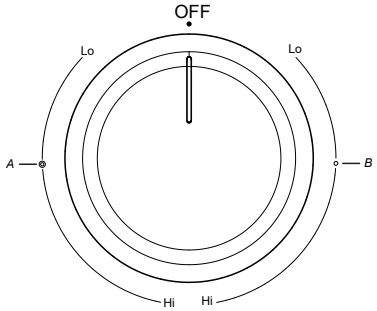


A. Triple
B. Dual (Doble)
C. Single (Simple)

NOTA: En algunos modelos: Los ajustes están marcados en la perilla de control.

Elemento de cocción de zona doble

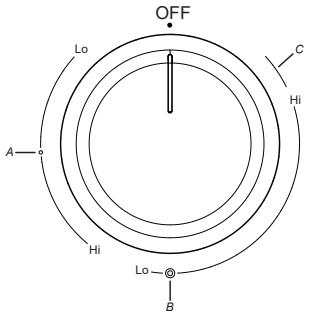
El elemento de cocción de la zona doble ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el elemento exterior, y se recomienda para utensilios de cocina de mayor tamaño.



A. Single (Simple)
B. Dual (Doble)

Elemento de cocción Hyper doble

La tecnología Hyper proporciona un control y una resolución mejorados para ayudarlo a alcanzar y mantener la temperatura de cocción deseada. En particular, el elemento Dual Even-Heat™ Hyper combina elementos de 6 y 9 pulgadas en uno, lo que lo hace ideal para una amplia gama de tareas, desde hervir grandes ollas de agua hasta calentar sartenes más pequeñas de manera eficiente.



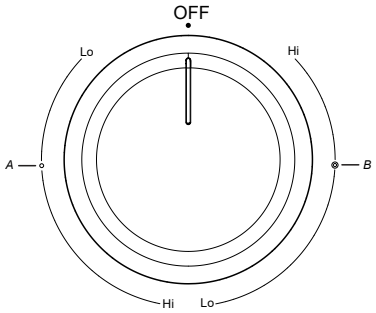
A. Single (Simple)
B. Dual (Doble)
C. Max (Máx.)

- Gire la perilla durante el primer tercio para llegar a la posición de carga única.
- Gire a la segunda tercera posición para activar las dos cargas adicionales.
- Gire hasta el máximo para activar las tres cargas.

NOTA: Cuando se activa/desactiva el segundo grupo de cargas, el diámetro calentado aumenta.

Elemento de cocción Hyper

La tecnología Hyper proporciona un control y una resolución mejorados para ayudarlo a alcanzar y mantener la temperatura de cocción deseada. En particular, el elemento Even-Heat™ Hyper de 6 pulgadas está diseñado para ofrecer un calor bajo constante para hervir salsas a fuego lento en la posición única, y un calor alto y potente para asar, hervir o freír en la posición doble.



A. Single (Simple)
B. Dual (Doble)

- Gire la perilla durante la primera mitad para alcanzar y modular la posición de carga simple.
- Gire a la segunda mitad para activar ambas cargas.

NOTA: Cuando se activa/desactiva la segunda carga, el diámetro calentado no cambia.

Warm Zone (Zona de calentamiento)

Use el elemento de zona de calentamiento de la superficie de cocción para mantener calientes los alimentos cocinados. Se recomienda una hora como tiempo máximo para mantener la calidad de la comida.

No lo use para calentar alimentos fríos.

La zona de calentamiento puede usarse solo o cuando se usen cualquiera de las otras áreas de la superficie de cocción. El área de zona de calentamiento no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz indicadora de superficie de cocción encendida se iluminará mientras se esté usando el elemento Warm Zone (Zona de calentamiento).

- Use solo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura pequeña en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes para horno para extraer la comida.

Uso del horno

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

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.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione Cancel (Cancelar) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día.

Settings (Ajustes)

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se realizan mediante el botón Settings (Ajustes) o durante la configuración inicial del producto.

Presione el botón Cancel (Cancelar) para salir de Settings (Ajustes).

Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Language & Regional” (Idioma y regional) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Temperature Unit” (Unidades de temperatura), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (Fahrenheit o Celsius) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Deshabilitar los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluso el tono de fin de ciclo y los tonos de los botones. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sound Volume” (Volumen de sonido) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “All Sounds” (Todos los sonidos), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Off” (Apagado) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Temporizadores y tono de alerta

Activa o apaga los tonos que se escuchan al final de un ciclo.

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ.
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sound Volume” (Volumen de sonido) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Timers & Alerts” (Temporizadores y alertas), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (High, Med, etc.) (Alto, Medio, etc.) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Tonos de los botones

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse un botón.

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU(CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sound Volume” (Volumen de sonido) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Buttons & Effects” (Botones y efectos), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (High, Med, etc.) (Alto, Medio, etc.) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Reloj de 12/24 horas

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Language & Regional” (Idioma y regional) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Time Format” (Formato de hora), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Utilice los botones de flecha (< >) para realizar el ajuste (fecha, hora, formato) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Modo Demo (Demostración)

IMPORTANTE: Esta característica está destinada al uso en el salón de ventas con una conexión eléctrica de 120 V y permite demostrar las características de control sin que se enciendan los elementos calentadores. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Info” (Información) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Demo mode” (Demostración) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (On [Enc.] u Off [Apag.]) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) e ingrese “1234”.

Languages (Idiomas) - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Language & Regional” (Idioma y regional) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Language” (Idioma), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (English, French, Spanish) (inglés, francés, español) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) pone el horno en un ajuste de reposo controlado o de horneado controlado hasta que se apaga.

Cuando se fije el modo Sabbath (Sabbat), no sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura. 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.

Hay 3 estados que se pueden configurar:

1. **Modo inactivo Sabbath (Sabbat) (sin luces, sin tonos, sin ciclo en funcionamiento)**
   a. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
   b. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sabbath Mode” (Modo Sabbat) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
   c. Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) una vez que la opción “Set Sabbath” (Ajustar Sabbat) aparezca en pantalla. El modo Sabbath (Sabbat) permanecerá activo durante 72 horas o hasta que se apague manualmente.
   d. Mantenga presionado el botón Cancel (Cancelar) durante 3 segundos para desactivar el modo Sabbath (Sabbat).
2. **Hornear en Sabbat durante 74 horas a una temperatura establecida.**
   a. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
   b. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sabbath Mode” (Modo Sabbat) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
   c. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sabbath Bake” (Hornear en Sabbat) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
   d. Lea y siga las instrucciones que aparecen en pantalla durante Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
   e. Ajuste la temperatura de Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) utilizando los botones de flecha (< >) o el teclado numérico. Y, a continuación, presione el botón Start (Inicio) para iniciar la cocción. El ciclo se mantendrá a la temperatura ajustada durante las 74 horas completas o hasta que se apague manualmente.
   f. Mantenga presionado el botón Cancel (Cancelar) durante 3 segundos para desactivar el modo Sabbath (Sabbat).
3. **Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) con ciclo Timed Bake (Horneado programado).**
   a. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
   b. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sabbath Mode” (Modo Sabbat) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
   c. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sabbath Bake” (Hornear en Sabbat) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
   d. Lea y siga las instrucciones que aparecen en pantalla durante Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
   e. Ajuste la temperatura de Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) utilizando los botones de flecha (< >) o el teclado numérico.
   f. Presione el botón “MENU” (MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción utilizando el teclado numérico.
   g. Presione “Start” (Inicio) para iniciar el ciclo Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) programado. Una vez que se haya completado el tiempo de cocción del ciclo, el horno entrará en un estado inactivo durante el resto de las 72 horas o hasta que se apague manualmente.
   h. Mantenga presionado el botón Cancel (Cancelar) durante 3 segundos para desactivar el modo Sabbath (Sabbat).

Calibración 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 brindar una temperatura uniforme, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

El horno proporciona temperaturas exactas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar la temperatura para adecuarla a sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Temperature Calibration” (Calibración de temperatura) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar la temperatura según sea necesario.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos sobre una zona de cocción, un elemento o un quemador de superficie que estén calientes.

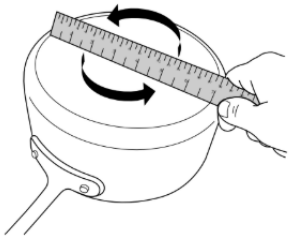
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base del utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se usan como base pueden dejar marcas permanentes en las superficies.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se trasmite el calor, lo que afecta los resultados de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con acabado antiadherente tendrá las propiedades del aluminio.

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes bajo el asador.

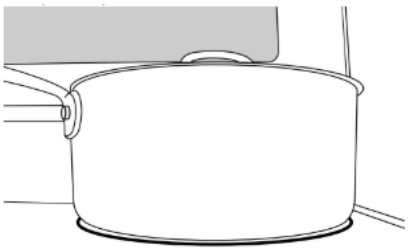
Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de las tareas de cocción. ■ Puede dejar restos de aluminio que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción.
Acero fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Cobre	■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme. ■ Puede dejar residuos de cobre que se pueden atenuar si se limpian inmediatamente después de la cocción. ■ Puede dejar manchas o adherencias permanentes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción marcada en la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



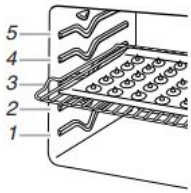
Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa o en una superficie de cocción tradicional con un elemento de bobina. Cuando esté haciendo envasados por periodos largos, alterne y use las áreas o los elementos de cocción de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande de la superficie. En las superficies de cocción eléctrica, los enlatadores no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera de la zona o del elemento de la superficie de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de las áreas de cocción al mismo tiempo.
- En los modelos con vitrocerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, comuníquese con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las empresas que fabrican productos para enlatado casero.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

Para sacar una parrilla, elévela a la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y las tablas siguientes para colocar las parrillas.



Posición de la parrilla	Tipo de alimento
5	Asar/dorar rápidamente carnes, hamburguesas, filetes o tostadas.
4	Asar a la parrilla cortes gruesos de carne, aves, pescado, canasta para freír sin aceite
3 o 4	Alimentos congelados y empaquetados, la mayoría de los productos de bollería y guisos.
1 o 2	Asados o aves grandes

Cocción en varias parrillas
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

Utensilios para hornear
Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) libres alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Asegúrese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Sabbat), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

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.

Para activar la función Sabbath Mode (modo Sabbat) (solo una vez):

1. Presione Settings (Ajustes) hasta que aparezca “SABBATH” (SABBAT). “OFF. Press (1) for On” (Apagado. Presione [1] para On [Encendido]) se mostrará en la pantalla.
2. Presione 1. “ON. Press (1) for Off” (Presione [1] para Off [Apagado]) se mostrará en la pantalla. Puede activarse el modo Sabbath (Sabbat) para hornear.
3. Presione los botones Start (Inicio) o Cancel (Cancelar) para salir y para que se muestre la hora del día.
   NOTA: Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat), repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de “SABBATH ON” (SABBAT ACTIVADO) a “SABBATH OFF” (SABBAT DESACTIVADO).

Para activar el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione el botón Start (Inicio).
   Para la cocción programada en modo Sabbath (Sabbat), presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) y luego los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione el botón Start (Inicio).
4. Presione Settings (Ajustes). Luego presione 7. Aparecerá “SAb” (Sabbat) en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath [Sabbat] está funcionando):

1. Presione el botón numérico según se indique en el texto en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.
   NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. El texto que se desplaza aparecerá en la pantalla como estaba antes de presionarse el botón.
2. Presione el botón Start (Inicio).

Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat):
Presione el botón Settings (Ajustes) y luego 7 para volver al horneado normal o presione Cancel (Cancelar) para apagar la estufa.

Air Bake (Hornear con aire), Air Roast (Asar al aire) y Air Broil (Asar a la parrilla con aire)

NOTA: El ventilador 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. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Durante el horneado o asado al aire, 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.

Si se abre la puerta del horno durante el horneado o asado al aire, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando cierre la puerta del horno.

Asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 2 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la rejilla en una bandeja para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla. El elemento no se enciende si la puerta está abierta. Si se abre la puerta del horno durante el asado a la parrilla, el elemento asador se apagará de inmediato y se encenderá una vez que se cierre la puerta.

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará con el fin de mantener la temperatura adecuada.

- 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.

Canasta para freír sin aceite (se vende por separado)

Parte de la eficacia de las freidoras sin aceite a la hora de freír los alimentos tiene que ver con la canasta perforada diseñada para ello. La canasta para freír sin aceite permite que el aire caliente circule por toda la superficie de los alimentos. Cuando utilice la función Air Fry (Freír sin aceite), coloque la canasta para freír sin aceite en la parte superior de una bandeja para hornear grande para recoger las migas, el aceite y mitigar el humo. Coloque la canasta y la lámina en la posición 4 de la parrilla del horno. Consulte la sección Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear en la Guía de control o en la Guía del producto para obtener más detalles. Evite usar más de una canasta para evitar que los alimentos se cocinen de forma dispareja.

Freír sin aceite

Durante la fritura sin aceite, los elementos calefactores y el ventilador de convección se encienden y apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Cierre la puerta del horno para garantizar la temperatura adecuada.

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

Freír sin aceite en una cavidad de horno grande permite freír más alimentos a la vez, por lo que cabe esperar tiempos de horneado más largos.

- Al freír sin aceite, los alimentos deben estar uniformemente espaciados en la canasta para freír sin aceite en una sola capa.
- Consulte las instrucciones de los alimentos envasados para hornear en horno convencional con respecto al tiempo y la temperatura para freír sin aceite.
- Para recetas de alimentos frescos con tiempos de cocción superiores a 30 minutos, se recomienda un precalentamiento de 5-10 minutos.
- Para los alimentos congelados, con hueso o densos con tiempos de cocción inferiores a 15 minutos, puede ser necesario un tiempo adicional.
- No se recomienda utilizar masa húmeda al freír sin aceite.
- 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 e introducir los alimentos de nuevo en la cavidad.
- Rocíe la cesta para freír con aceite para evitar que los alimentos se peguen a esta.

NOTA: Los alimentos grasientos pueden producir humo durante el ciclo de fritura sin aceite. El uso adecuado de la canasta para freír sin aceite y de la bandeja para hornear ayudará a reducir la cantidad de humo producida. Mantener un horno y una bandeja para hornear limpios también ayudará a reducir la cantidad de humo.

Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener una temperatura precisa y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de horneado y asado a la parrilla se encienden y apagan a intervalos. El ventilador funcionará durante el precalentamiento y es posible que se encienda y apague durante intervalos breves durante el horneado para producir resultados óptimos. Esta función se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas de acuerdo con lo especificado en la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. Para asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Steam Bake (Hornear con vapor)

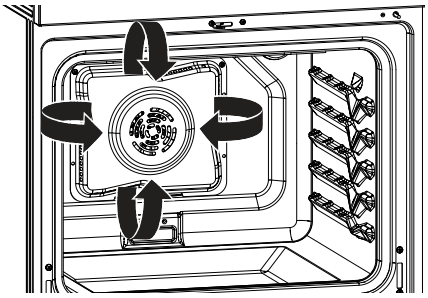
La función Steam Bake (Hornear con vapor) funciona junto con la parrilla de vapor para proporcionar mayor humedad durante el horneado. La parrilla de vapor tiene un depósito de agua que se calienta y libera vapor dentro de la cavidad del horno durante el ciclo Steam Bake (Hornear con vapor). Se pueden elegir tres opciones preprogramadas para alimentos: Breads (Panes), Desserts (Postres) y Fish (Pescados), así como una opción Refresh/Reheat (Reacondicionar/Recalentar).

Para un mejor rendimiento, coloque la parrilla de vapor en la posición más baja disponible en la cavidad y vierta $1^{1}/_{2}$ tazas (350 ml) de agua en el depósito. No llene más allá del nivel indicado MAX (Máximo) en el depósito.

Una vez completo el ciclo de horneado con vapor, es posible que quede algo de agua en el depósito. Esto es normal. Espere hasta que el horno se enfríe y deseche el agua.

Air Cooking (Cocción por aire)

En un horno, el aire caliente que hace circular el ventilador distribuye el calor continuamente y con más uniformidad que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.



Durante los ciclos de horneado o asado, los elementos de hornear y asar se encienden y apagan a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla, los elementos de asado se encienden y apagan cíclicamente.

Si se abre la puerta del horno durante la cocción, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando cierre la puerta del horno.

Por medio de la cocción por aire, la mayoría de los alimentos puede cocinarse a una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Utilice la siguiente tabla como guía.

Modo	Pautas de tiempo y temperatura
Air Bake (Hornear con aire)	Temperatura menor, 25 °F (15 °C), posible reducción del tiempo de cocción
Air Roast (Asar al aire)	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30 %
Broil (Asar a la parrilla)	Reducción del tiempo de cocción

Opciones de convección

Air Baking (Hornear con aire): horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles.

Air Roast (Asar con aire): pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res.

Air Broil (Asar a la parrilla con aire): cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular

Fresh Pizza (Pizza fresca)

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

Se recomienda una bandeja de hoja de 12" o una bandeja de pizza, no se requiere piedra de pizza, colocada en la cuarta parrilla (de abajo hacia arriba). Se puede extender aceite de oliva sobre la bandeja para evitar la pérdida de masa o que se queme. El ciclo de pizza fresca tiene un precalentamiento, y al sonar el tono la pizza se puede introducir en el horno. La puerta no se debe abrir durante la cocción para garantizar los mejores resultados para su pizza.

Se recomienda encender la luz del horno para rastrear la pizza hasta que esté lista, lo que ocurre cuando el queso se derrite y la corteza está marrón. Se recomienda vigilar la pizza mientras se hornea. El tiempo estimado que tomará, dependiendo de la cantidad de masa utilizada y el número de ingredientes, es de alrededor de 7 minutos.

Cook Time (on some models)

Tiempo de cocción (en algunos modelos)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione Bake (Hornear). Se enciende la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha (< >) o los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones de flecha (< >) o los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione Start (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione el botón Cancel (Cancelar) para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Vea la función del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de funciones”.

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha (< >) o los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones de flecha (< >) o los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Inicio diferido) del horno.
6. Presione los botones de flecha (< >) o los botones numéricos para ingresar la hora del día en que empezar.
7. Presione el botón Start (Inicio).
   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de Temperature (Temperatura) y/o Cook Time (Tiempo de cocción). en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4 y presione Start (Inicio). Para cambiar el tiempo de retraso, cancele la función y repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.
8. Presione el botón Cancel (Cancelar) para borrar la pantalla.

Cómo leudar pan

Al leudar el pan, la masa se prepara para el horneado activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía. El leudado estándar deberá usarse para la masa fresca, la masa descongelada y para el primer y segundo leudado.

Para leudar:
Antes del primer leudado, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cúbrala de modo flojo con papel encerado revestido de manteca. Coloque en la guía 2 de la parrilla y cierre la puerta del horno.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor de 115 °F (46 °C), la pantalla indicará “Oven Cooling” (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 115 °F (46 °C).

Antes de poner a leudar la masa por segunda vez, dele forma, colóquela en la (las) charola(s) para hornear y luego, cúbrala ligeramente.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor de 115 °F (46 °C), la pantalla indicará “Oven cooling” (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 115 °F (46 °C).

Slow Cook (Cocción lenta)

Este es un método de cocción utilizado para cocinar los alimentos lentamente durante un largo período de tiempo en una olla con tapa en el horno. Esta es una técnica ideal para infundir sabores de forma gradual, cociendo a fuego lento los alimentos a fuego lento, y es perfecto para cortes de carne, guisos, sopas o salsas.

Durante la cocción lenta, los elementos de horneado y asado se encienden y se apagan en intervalos (mientras el ventilador rodea el aire caliente cuando corresponde, si hay convección) para garantizar una distribución adecuada del calor. La puerta no debe abrirse y se recomienda usar un horno holandés con tapa en la segunda posición de la parrilla (de abajo hacia arriba) para obtener mejores resultados.

Con la cocción lenta es posible cocinar en diferentes configuraciones de tiempo, dependiendo del tipo de alimento y/o necesidades:

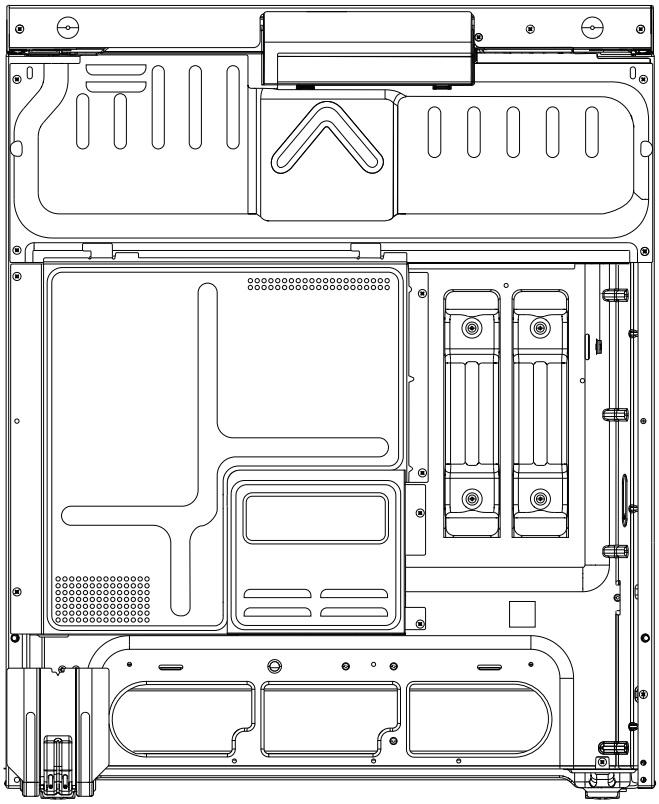
Modo	Temperature (Temperatura)	Tiempo	Modos recomendados
Low (Baja)	200 °F	12 horas	Sopa de pollo, asado de ternera
Media (Medium)	225 °F	8 horas	Pastas, asado de ternera
Alta (High)	250 °F	4 horas	Asado de carne de res

Contrapesos

Los “ladrillos” del electrodoméstico son contrapesos que ayudan a evitar que la estufa se incline. Sirven como lastre para proporcionar estabilidad a la estufa. Se instalan por motivos de seguridad y no deben retirarse.

Según el modelo:

- Habrá 0 - 4 contrapesos en la unidad (algunos modelos más nuevos no los tienen).
- Pueden o no ser visibles para el cliente. Algunos pueden estar ocultos detrás de paneles.



Malos olores

Puede ser normal una pequeña cantidad de humo u olor, especialmente la primera vez que se utiliza una nueva estufa u horno. Es causado por el calentamiento de piezas nuevas, materiales aislantes, un recubrimiento protector de aceite que se utiliza en el proceso de fabricación y/o la cinta utilizada en el envío. Debe disiparse después de los primeros usos.

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.

Se recomienda que no cocine ningún alimento antes de este ciclo ya que el olor y, potencialmente, el sabor pueden transferirse a la comida.

Asegúrese de que todos los materiales de embalaje se hayan sacado de la cavidad del horno. Programe el horno a un ciclo de “Bake” (Hornear), ajustando la temperatura a 350 grados. Continuar ejecutando el ciclo durante 60 minutos. Si el olor persiste después del ciclo, repita el proceso una o dos veces más. Una vez que la cavidad del horno esté fría, limpie el interior con un paño suave y húmedo.

NOTA: Para ayudar a que el olor se disipe más rápidamente, abra una ventana o aumente la ventilación en la zona.

Energy Saver (Ahorro de energía)

El modo de ahorro de energía es una función diseñada para ahorrar energía y reducir el consumo de energía.

Resultará en una pantalla atenuada cuando se ingrese al modo de espera después de 10 minutos de estar inactivo. La pantalla se puede activar presionando cualquier botón. Esta función no se puede desactivar.

Ventilador de refrigeración

Es normal que todas las estufas tengan un ventilador automático que funcione cuando el horno está en uso y/o después de que se complete un ciclo. Dependiendo de la temperatura del horno, la duración del ciclo y el entorno ambiental, el ventilador de refrigeración puede o no encenderse durante o después de los ciclos de cocción.

El ventilador de refrigeración funcionará hasta alcanzar una temperatura segura. Si el ventilador funciona durante un tiempo significativo, apague y encienda el electrodoméstico para restablecer el control.

Dependiendo de la temperatura dentro de la cavidad después de que finalice un ciclo de cocción, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante algún tiempo para enfriar el electrodoméstico. Esto es normal. La puerta se puede abrir en cualquier momento para agregar o quitar alimentos y/o iniciar otro ciclo de cocción.

- El ventilador permite una refrigeración adecuada del electrodoméstico.
- El ventilador puede funcionar durante varios minutos después del ciclo de cocción.
- Mantenga los controles electrónicos fríos durante las funciones del horno, como BAKE (HORNEAR), BORIL (ASAR A LA PARRILLA) o CLEAN (LIMPIAR).

®/™ ©2026 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere.
Used under license in Canada.
Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d’autres pays.
Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países.
Usado bajo licencia en Canadá.

W11711252C
08/26

KitchenAid®