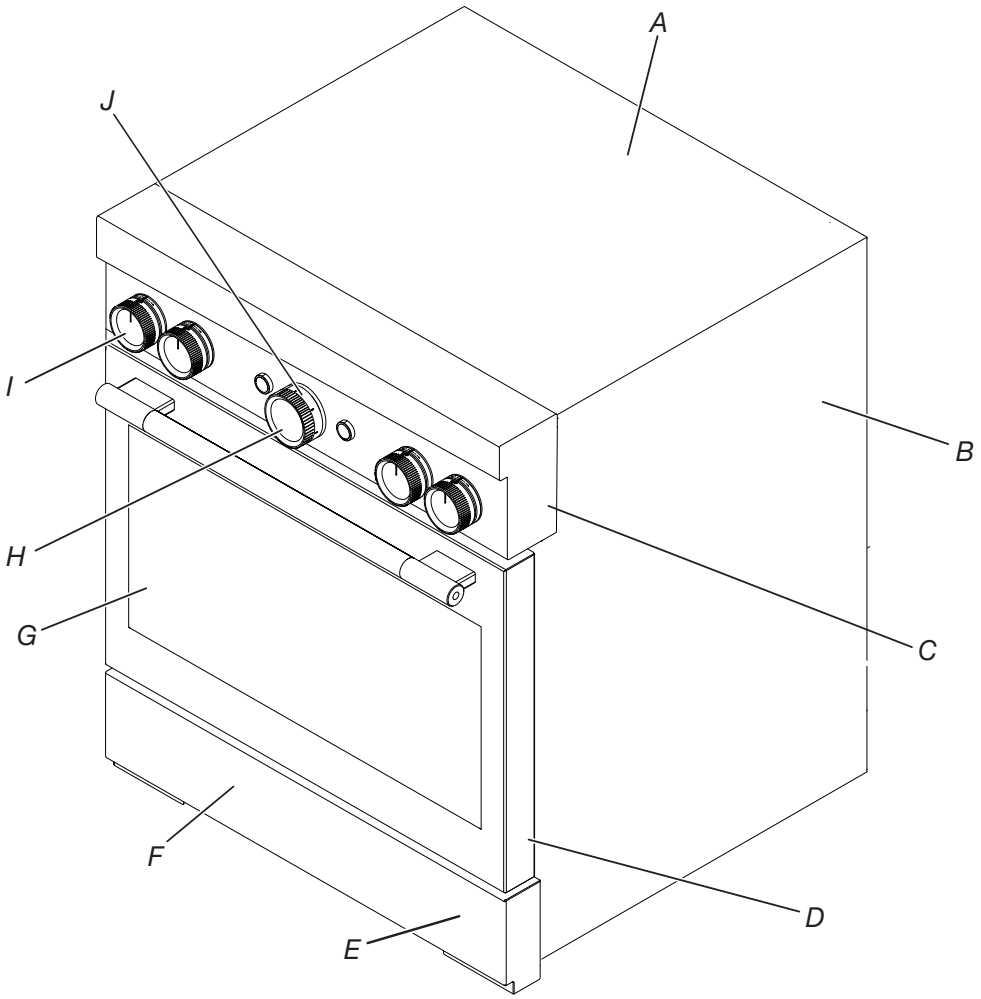
Control Guide

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.

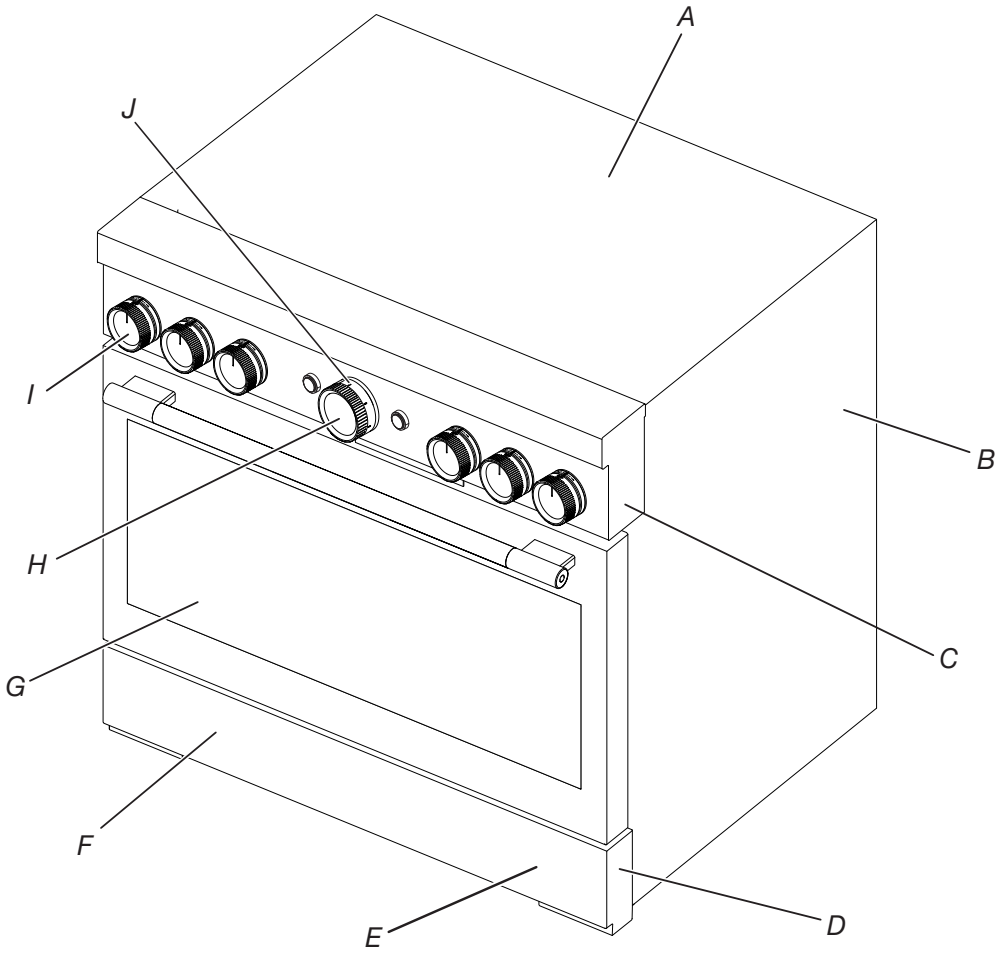
These instructions cover several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

30" RANGE (76.2 CM)



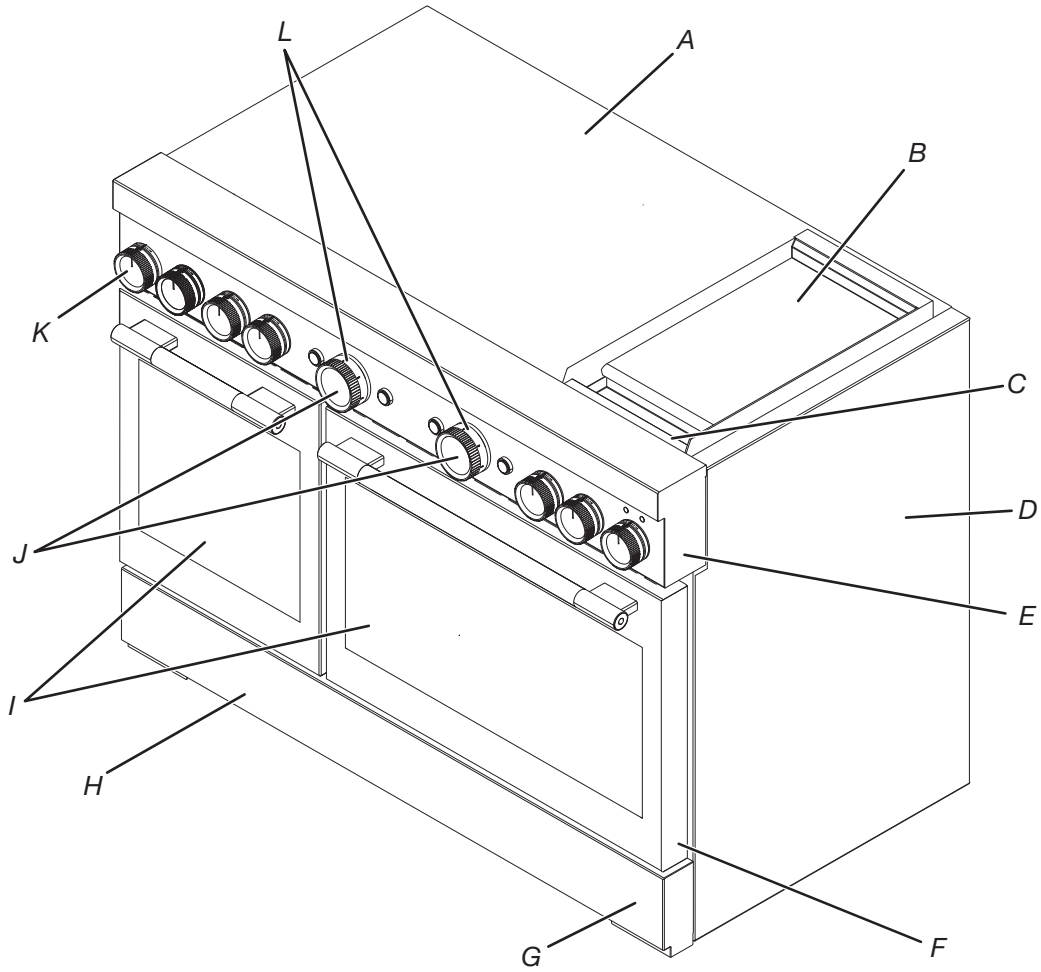
A. Induction cooktop
B. Side panels
C. Console panel
D. SAID Label
E. Leveling rods (behind kick plate)
F. Lower panel/kick plate
G. Oven doors
H. Oven Temperature knobs
I. Induction cooktop knobs
J. Oven Mode knobs

36" RANGE (91.4 CM)



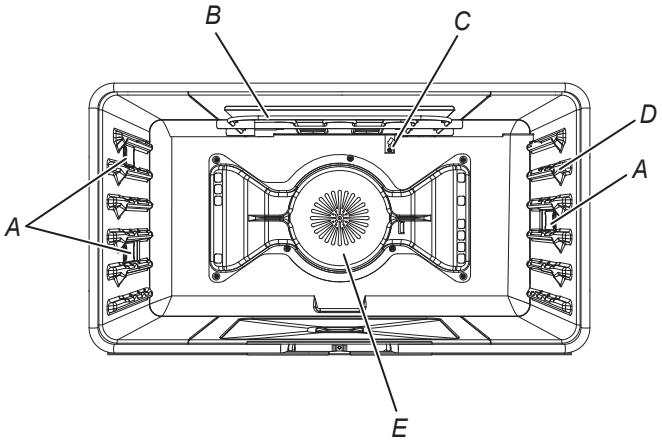
A. Induction cooktop
B. Side panels
C. Console panel
D. SAID Label
E. Leveling rods (behind kick plate)
F. Lower panel/kick plate
G. Oven doors
H. Oven Temperature knobs
I. Induction cooktop knobs
J. Oven Mode knobs

48" RANGE (121.9 CM)



A. Induction cooktop
B. Electric griddle (on some models) Drip
C. Tray (on griddle models)
D. Side panels
E. Console panel
F. SAID Label
G. Leveling rods (behind kick plate)
H. Lower panel/kick plate
I. Oven doors
J. Oven Temperature knobs
K. Induction cooktop knobs
L. Oven Mode knobs

OVEN INTERIOR



A. Halogen lights
B. Broil elements
C. Oven cavity sensor
D. Temperature probe jack
E. Convection fan(s)

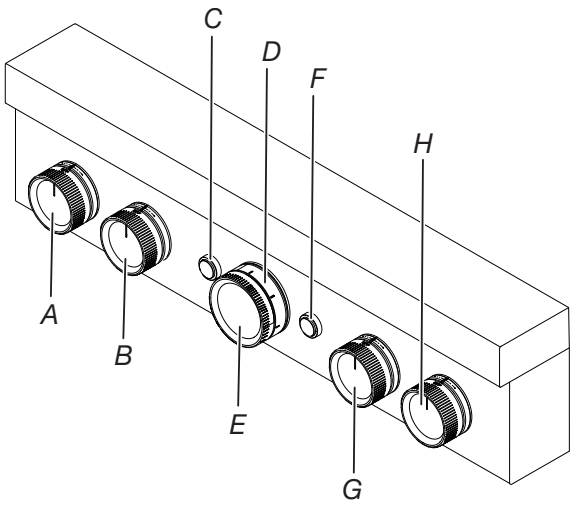
NOTE: Some models have an 18" (45.7 cm) cavity which contains one convection fan.

CONTROL KNOBS

The oven and cooktop features are accessed through the cooktop knobs.

30" (76.2 CM)

Cooktop Knobs, Buttons, and Indicator Lights

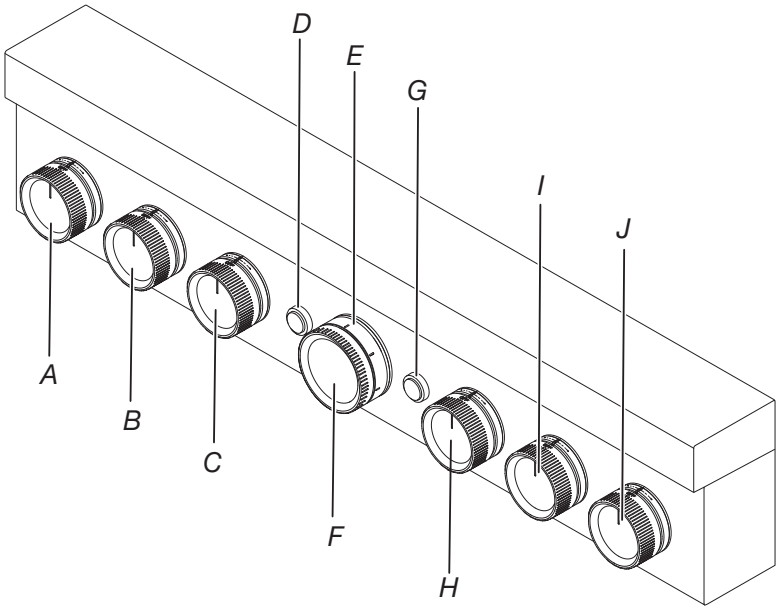


A. Left Rear Knob
B. Left Front Knob
C. Oven Light Button
D. Oven Mode Knob
E. Oven Temperature Knob
F. Start Button Indicator Light
G. Right Rear Knob
H. Right Front Knob

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

36" (91.4 CM)

Cooktop Knobs, Buttons, and Indicator Lights

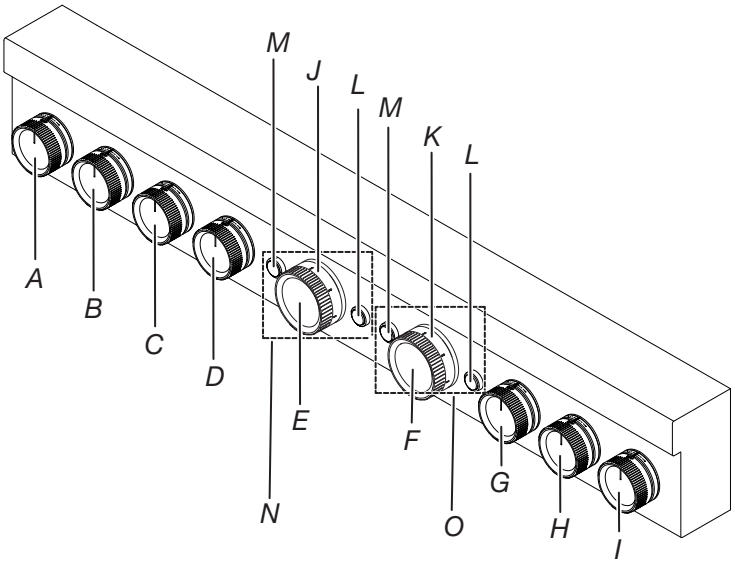


A. Left Rear Knob
B. Left Front Knob
C. Center Rear Knob
D. Oven Light Button
E. Oven Mode Knob
F. Oven Temperature Knob
G. Start Button Indicator light
H. Right Rear Knob
I. Right Front Knob
J. Grill Knob

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

48" (121.9 CM)

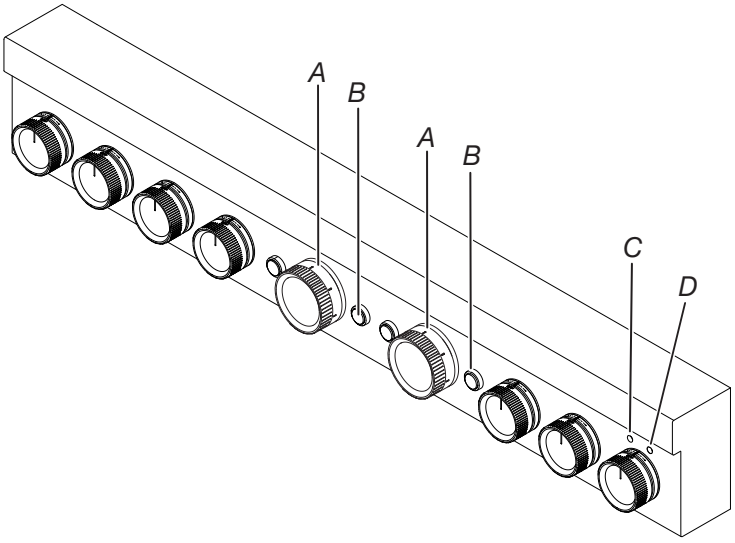
Cooktop Knobs and Buttons



A. Left Rear Knob
B. Left Front Knob
C. Center Rear Knob
D. Center Front Knob
E. Oven Mode Knob
F. Oven Temperature Knob
G. Right Rear Knob
H. Right Front Knob
I. Griddle Knob
J. Oven Mode Knob Indicator Light
K. Temperature Mode Knob Indicator Light
L. Start Button Indicator Light
M. Oven Light Button
N. Controls left cavity
O. Controls right cavity

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

Indicator Lights



A. Temperature Knob Indicator Light
B. Start Button Indicator Light
C. Griddle Preheat Light
D. Griddle Cooktop ON Light

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

FEATURE	DESCRIPTION/BEHAVIOR	INSTRUCTIONS
Mode Knob	**Non-Steam Models** ■ Bake ■ CONVECT BAKE ■ CONVECT ROAST ■ CONVECT BROIL ■ BROIL ■ CLEAN **Steam Models** ■ Bake ■ CONVECT ■ STEAM BREAD ■ STEAM MEATS ■ BROIL ■ CLEAN	Turn the knob to select the desired cooking mode. **NOTE:** When the unit is on, mode can be changed between Bake, Convect Bake, Convect Roast, and Broil/Convect Broil. Press the Start button to confirm mode change.
Mode Knob Indicator Light	When a cooking mode is selected, and the Temperature Knob is in a valid position, the Temperature and Mode indicator lights will light white. When the Start button has been pressed, the knob indicator lights will turn white and pulse until preheat has completed. The light will turn solid white and a tone will sound when preheat is complete. If there is no preheat for a cycle, the preheat completes immediately and the light turns solid white. **NOTE:** If an invalid mode and temperature combination have been selected, the knob lights will blink and a tone will sound prompting the user to select a valid combination. The indicator light will continue to blink and a tone will sound every 30 seconds until the error is fixed or time-out after 2 minutes of inactivity.	
Temperature Knob	■ OFF ■ PROOF ■ KEEP WARM <Temperature Range> ■ BROIL LOW ■ BROIL HIGH ■ Wi-Fi ■ CLEAN	Turn the knob to select the desired cooking temperature or setting.

FEATURE	DESCRIPTION/BEHAVIOR	INSTRUCTIONS
Temperature Knob Indicator Light	When a temperature or setting is selected, and the mode is valid, the Temperature and Mode indicator lights will light white. When the Start button has been pressed, the knob indicator light will turn white and pulse until preheat has completed. The light will turn solid white and a tone will sound when preheat is complete. If there is no preheat for a cycle, the preheat completes immediately and the light turns solid white. **NOTE:** If an invalid mode and temperature combination has been selected, the knob light will blink and a tone will sound prompting the user to select a valid combination. The indicator light will continue to blink and a tone will sound every 30 seconds until the error is fixed or time-out after 2 minutes of inactivity. The temperature knob will blink amber if the oven is too hot to proof or if a 100+ degree decrease in temperature is in progress i.e. changing from Bake 450ºF to Bake 350ºF (177ºC to 232ºC).	
Start Button	Start an oven function once a valid mode and temperature have been selected.	HOW TO START OVEN **1.** Set mode and temperature knobs to desired selection. **NOTE:** The Start button will blink white when ready. **2.** Press the Start button to begin cycle.
Start Button Indicator Light	The Start button indicator light will flash white to prompt the user to press the Start button.	**NOTE:** When the unit is on, mode can be changed between Bake, Convect Bake, Convect Roast, and Broil/Convect Broil. Press the Start button to confirm mode change.
Oven Light Button	Turn the oven light on and off.	Press the Oven Light button to toggle the light on and off. The button turns the light on and off regardless of whether the door is open.
Griddle Cooktop ON Light	Right Griddle indicator light - The Griddle Cooktop On light illuminates blue when the griddle knob is powered on.	
Griddle Preheat Light	Left Griddle indicator light - The griddle Preheat light flashes blue while the griddle is preheating. Once preheat temperature has been reached, the indicator light turns solid blue.	

COOKTOP CONTROLS

OVEN CONTROL KNOBS

To Use:

1. Select desired function on the Mode Knob.
2. Select desired temperature on the Temperature Knob.
3. To turn off the unit, the temperature knob needs to be turned to OFF.

Knob Combinations

The following table shows valid and invalid knob combinations for the temperature and mode knobs.

MODE KNOB	TEMPERATURE KNOB						
	PROOF	KEEP WARM	TEMP RANGE	BROIL LOW	BROIL HIGH	CLEAN	Wi-Fi
Bake	**Valid**	**Valid**	**Valid 225ºF-500ºF (107ºC-260ºC)**	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid
Convect Bake	Invalid	Invalid	**Valid 225ºF-500ºF (107ºC-260ºC)**	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid
Convect Roast	Invalid	Invalid	**Valid 225ºF-500ºF (107ºC-260ºC)**	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid
Steam Bread/ Meats	Invalid	Invalid	**Valid 225ºF-500ºF (107ºC-260ºC)**	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid
Broil/Convect Broil	Invalid	Invalid	Invalid	**Valid**	**Valid**	Invalid	Invalid
Self Clean	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid	Invalid	**Valid**	Invalid

NOTE: When the unit is on, mode can be changed between Bake, Convect Bake, Convect Roast, and Broil/Convect Broil. Press the Start button to confirm mode change.

INDICATOR LIGHTS

The indicator lights illuminate and blink to show the status of the unit.

BEHAVIOR	DESCRIPTION/EXAMPLES	EXAMPLES
Light Pulsing/Blinking	Light pulsing is used on the Mode Knob, Temperature Knob, and the Start button as a way to prompt for action. When an action is prompted to be completed, the associated indicator light feature will blink. Examples: Occurrence: Prompt for action, press the Start button Result: Start button indicator light quickly blinks. Occurrence: 100ºF (38ºC) decrease in temperature required or oven too hot for Proof. Result: Knob indicator lights will slowly blink until the oven is at the correct proof temperature.	There are two types of pulsing: **1.** Start Button Quick Blink: prompting for action. **2.** Mode/Temperature Knob White slow blink: preheating Amber slow blink: unit is above target temperature. When a cycle requiring preheat starts, slow blink will begin. When preheat temperature has been reached, the blinking will stop and the mode/temp indicator lights will be solid.
Mode and Temperature Knob Indicator - Slow Blink	The Mode and Temperature knob indicators will slowly blink to indicate that the feature is in use.	A slow blink indicates that a feature is being used and no further action is required i.e. unit is preheating. **HOW TO START OVEN** **1.** Set mode and temperature knobs to desired selection. **NOTE:** The Start button will blink white when ready **2.** Press the Start button to begin cycle.
START Button - Invalid Selection (Quick Blink)	If an invalid knob combination has been chosen and the Start Button is pressed, the Start Button Indicator Light will quickly blink and a tone will sound to indicate that the chosen selection is invalid. See “Knob Combinations” table for examples.	Bake on the Mode Knob and Wi-Fi on the Temperature Knob. **HOW TO START OVEN** **1.** Set mode and temperature knobs to desired selection. **NOTE:** The Start button will blink white when ready **2.** Press the Start button to begin cycle.

BEHAVIOR	DESCRIPTION/EXAMPLES	EXAMPLES
Temperature/Mode Knob - Invalid Selection (Quick Blink)	If an invalid knob combination has been chosen, the Mode Knob Indicator Light and Temperature Knob Indicator Light will quickly blink white. The indicator light will continue to quickly blink and a tone will sound every 30 seconds until the error is fixed or timeout after 2 minutes of inactivity. See “Knob Combinations” table for examples.	Bake on the Mode Knob and Wi-Fi on the Temperature Knob. **HOW TO START OVEN** **1.** Set mode and temperature knobs todesired selection. **NOTE:** The Start button will blink white when ready **2.** Press the Start button to begin cycle.
Prompt for Action - Inactivity (Quick Blink)	When a valid knob combination has been made, the Start button indicator light will quickly blink to prompt for the Start button to be pressed. If no action is taken after 2 minutes, a tone will sound and the unit will timeout and return to idle mode. To exit the unit from idle mode, reselect a Mode and Temperature Knob selection before pressing the Start button.	A quick blink indicates that a valid combination has been selected and is prompting for an action to be taken i.e. Mode is in Bake and temperature is at 350ºF (177ºC), but the Start button has not been pressed yet.
Validity Check Delay	The unit goes through a validity check to verify that the selected Mode and Temperature combination is valid. If a valid combination has been selected, the Mode/Temperature Knob indicator lights will show white and the Start button will begin to blink prompting for action. If an invalid combination has been selected, the knob indicator lights will blink to show that the selected Mode and Temperature combination is invalid.	Refer to “Knob Combinations” section for more information. If the Start Button is pressed too quickly in the validity check, the Start Button indicator light will display an invalid quick blink.
Invalid Temperature Selection Made During A Cycle	If the Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is invalid and the unit was in a previous cycle, the unit will remain in the previous cycle until corrected. The knob indicator lights will blink to show an invalid selection has been made and will continue to light until corrected.	Mode is in bake, temp is at 350ºF (177ºC), the Start button is pressed and cycle is running. Then temp is moved to clean. Unit will continue to bake at 350ºF (177ºC).
Changing Mode Selections During A Cycle	If the Mode Knob is changed during a cycle to a selection that is valid, the Start button will blink to indicate prompt for action. Press the Start Button to begin new Mode selection.	If the Mode Knob is moved from Bake to Convect Bake, the Start button will blink as a prompt for action.
Changing Temperature Selections During A Cycle	If the Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is valid, the temperature will automatically change.	If the temp during a Bake cycle is moved from 350ºF to 450ºF (177ºC to 232ºC), the unit will bake at 450ºF (232ºC).

- The unit is powered on.
- The unit switches to off mode.
- A valid mode and temperature selection has been made and the start button is pressed to begin a cycle.
- An invalid start button selection is made.
- There is an error with the unit.
- Preheating has been completed.

Sabbath Mode

- Sabbath Mode is used to configure the oven system so that certain features and modes are disabled or deactivated.
- The Sabbath Mode sets the oven to remain ON in a bake setting until turned off.
- When a button is pressed, no tones will sound.
- All alerts and tones are disabled during Sabbath Mode. All lights stay in the mode of when Sabbath Mode was enabled. For example, if the oven light was on when the user enabled Sabbath Mode, the light would remain on during the entire Sabbath Mode period.
- When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.
- If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven will remain in Sabbath Mode but will no longer be actively cooking.
- The Sabbath Mode must be entered each time it is used.
- Sabbath Mode disables the 12 hour shutoff. All lights and displays are disabled so that no visible activity takes place when the oven door is opened.

To Enter Sabbath Mode:

- Turn the Mode knob(s) to the Bake position. The Temperature knob(s) stays in the OFF position.

  NOTE: Valid only in the Bake mode position.
- Press the Start button seven times within ten seconds.

  NOTE: If there are double ovens, both ovens will enter into Sabbath Mode.
- The Start button for both ovens will light until Sabbath Mode is exited.

Using Sabbath Bake Mode:

- Bake mode is the only mode valid for Sabbath Mode. Select the desired temperature for each available oven and press the Start button.

  NOTE: The temperature can be changed while in Sabbath Mode.
- If Sabbath Bake mode is disabled in one oven, the other oven will still remain Sabbath enabled.
- Once an oven has been disabled by turning the temperature knob to OFF, it cannot be turned back on.

  NOTE: Before utilizing Sabbath Mode after successfully connecting to Wi-Fi, verify the app is turned off.

To Enter Sabbath Mode:

- Turn either Temperature knob to the OFF position. The Mode knob stays in the BAKE position.
- Press the Start button seven times within ten seconds. Within a few seconds, the Start light indicators will turn off.
- If you exit Sabbath Mode in one oven, the other oven will also exit Sabbath Mode.

INDUCTION COOKING

Induction cooking is quite different from traditional forms of cooking. The heat is generated directly in the pan, keeping the cooking surface cooler than with a traditional element.

Induction cooking does not lose as much heat as traditional forms because all the heat is created in the pan itself.

The cooktop heats up or cools down quickly after the controls are set. It also stops heating when the pan is removed without turning off the power.

Food spilled on the cooktop surface will not burn because the glass is not heated. Induction cooking allows for immediate cleaning after use because the heat is created in the pan.

Pan size, material (see the “Cookware” section), and positioning are very important to achieve maximum power.

The diameter of the pan’s base should be equal to the size of the element.

If the pan is too small, the burner does not sense the pan and will not activate.

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.

The touch-activated electronic controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results.

NOTE: Where 240 V installation is not available, this cooktop will automatically adjust to 208 V operation.

NOTE: The system is designed so in the event that 50 A total draw is exceeded for several minutes, the system will manage the power within the cooktop. In which case some of the surface induction elements of the main cooking area will be temporarily reduced in their power setting. If using the cooktop and oven at the same time, preheat your oven first for best cooktop performance results.

To Use

To Turn On the Cooktop:

In idle mode all displays are dark except a hot surface needs to be signaled. Place a pot on any zone, turn the associated zone knob clockwise to the desired power level. If a zone is powered with a pot and another pot is in a different zone, the cooktop will detect the pot in the different zone. If permanent pot detection is activated only the cooking zone displays with a pot light up on the display unit. The current power level of the according cooking zone is displayed, and all the other cooking zones remain off. If a buzzer is available a sound is played as soon as a knob is turned from the locked off position to switch a cooking zone on.

If the knob is turned to locked off position the display disappears and indication for possible residual heat is displayed. If a buzzer is implemented a signal is emitted when the control is switched off.

NOTE: Cookware has to be detected on the cooking area before the cooking area will energize. The display for that cooking area will show zero once a pan is detected. If a cookware is on a cooking area and the cooking area is not turned on, the user may hear a clicking sound as the burner continues to detect a cookware.

NOTE: If cookware is removed from cooking area during cooking, the cooking area will turn off and ⍰ indicator will be shown on the respective display area. If cookware is not put back on the cooking area within 30 seconds, the cooking area will automatically turn off.

To Turn On a Surface Cooking Area:

The power consists of 9 positions plus a “Boost” position.

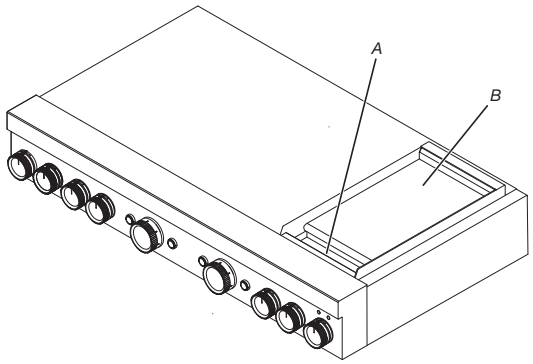
Use the following chart as a guide when setting heat levels.

Setting	Recommended Use
9 to Boost	■ Bring liquid to a boil.
9	■ Start cooking food.
7 to 8	■ Quickly brown or sear food.
6 to 7	■ Hold a rapid boil.

Setting	Recommended Use
5 to 6	■ Fry poultry or meat. ■ Cook soups, sauces, and gravies.
4 to 5	■ Maintain a slow boil. ■ Stew or steam food.
3 to 5	■ Simmer.
1 to 2	■ Keep cooked food warm. ■ Melt chocolate or butter.
Simmer	■ Maintain a slow boil.

CHROME ELECTRIC GRIDDLE (on some models)

The chrome electric griddle provides the perfect cooking surface for grilled sandwiches, pancakes, eggs, burgers, sautéed vegetables, and many more family favorites. The attractive low-stick surface is designed to make cleanup easy.



A. Drip tray
B. Griddle

The chrome electric griddle system provides a convenient cooking surface.

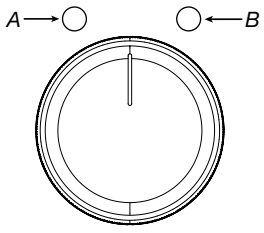
- Be sure plastic film has been removed and wash with hot water before first use.
- To avoid scratching the griddle, do not place any pots or pans on the griddle. Use only heat-resistant plastic or wooden utensils.
- The griddle surface is ready to use and does not need to be seasoned.
- Pouring cold water on a hot griddle may warp the griddle, resulting in an uneven cooking surface.

To Use:

1. Position drip tray.
2. Push in and turn knob to desired temperature.
3. Wait for preheat light to solid indicating the griddle has reached preheat.
4. Place food on the griddle and cook to desired doneness.

The left griddle indicator light shows that there is power applied to the griddle.

The right griddle indicator light blinks to show that the griddle is preheating. When preheat is complete, the right griddle indicator lights solid.



A. Griddle Preheat Light
B. Griddle Cooktop ON Light

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

FOOD ITEM	TEMPERATURE	COOK TIME (IN MINUTES)
Toast/ Pancakes	350ºF (175ºC)	4-10
Eggs	250ºF (120ºC)	7-10
Meats	350ºF (175ºC)	10-20
Potatoes	350ºF-450ºF (175ºC-230ºC)	10-20
Fish	250ºF-350ºF (120ºC-175ºC)	8-15

Assisted Cooking

To Use:

To Turn On:

Push the knob in and turn it to clockwise to between Warm, Melt and Simmer functions.

Level	Symbol	Description	Temperature
Level 1		“Warming”	42 °C 44 °C
Level 2		“Melting”	70 °C
Level 3		“Simmer“	94 °C

When melting foods, such as chocolate or butter, the knob can be set to the Melting function for level 2. Similarly simmer and boil functions can also be used as required.

To Turn Off:

Turn the knob Counterclockwise to OFF position.

Boost Mode 

Use the "Boost Mode" for highest power. Turn the knob clockwise slightly past the "9" setting for 2 seconds. An icon "b" will display on the cooktop to signal that you are in "boost mode".

NOTE: "Boost Mode" has a max time of 10 minutes. After 10 minutes without any adjustments the power setting will automatically drop to power level "9".

On the cooktop the Front zone 7-segment display (b) will blink.

Bridge 

Use Front knob to adjust the power for the bridge function.

NOTE: If you use the Rear knob to adjust, the bridge function will switch off.

NOTE: This mode can be used on one left hand side cooking area and one right hand side cooking area simultaneously or can be used on any one cooking area. Cooking area/areas can operate in this mode maximum for 10 minutes.

The Bridge function allows you to use 2 cooking zones as an extra-large cooking zone. Use the bridge area to create an oblong heated area to cook with large or oblong cookware.

To Activate the Bridge Function

1. Both Zone (Front & Rear) Knobs to be on OFF position, turn either Left or Right knob counterclockwise to activate bridge function.
2. The 7-Segment to display , blinking “-”.
3. The knob that is used to activate bridge mode is the knob that adjusts the power level. The corresponding knob needs to stay in the "off" position. If you adjust the corresponding knob in bridge mode, it will deactivate bridge mode

To Deactivate the Bridge Function

- **Conditions:**
  - Front knob is turned to Off position from active power level.
  - Both (Front & Rear) 7-Segment display goes blank.
  - The knob that is used to activate bridge mode is the knob that adjusts the power level. The corresponding knob needs to stay in the "off" position. If you adjust the corresponding knob in bridge mode, it will deactivate bridge mode

Child Lock/Unlock

The child lock function can be activated by turning the first two knobs on the left of the appliance. Push both knobs in, then turn both knobs counterclockwise and hold for 5 sec. You will see the display all "L".

If the CL function is active the cooking zones cannot be switched on even if the knobs are turned in a cooking level position other than zero.

To deactivate the child lock function repeat the same procedure as at activating again.

Pot Detection

The cooking level can be selected by turning the knob to the according position even if no pot is present. The output of power starts once an appropriate pot is put on the cooking zone.

If the knob position is changed the display shows the according power level.

If no pot is detected a “missing pot” symbol is displayed after a short time.

This symbol is shown until an appropriate pot is put on the cooking zone or the maximum time of 30 seconds expired. The same applies if the pot is removed during normal cooking.

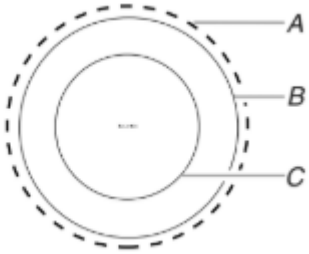
After 30 seconds without detected pot the cooking zone switches off automatically and can only be activated again after returning the knob into the zero position.

Ceramic Glass

Clean the cooktop after each use to help avoid scratches, pitting, abrasions, and to condition the glass surface. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, or harsh chemicals for cleaning. The Cooktop Care Kit Part Number 31605 contains all of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop. Refer to the “Range Maintenance and Care” section in the Owner’s Manual for additional information.

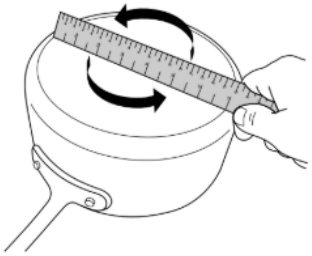
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the cooktop surface and to make soils easier to remove, clean the cooktop after each use to remove all soils.

- 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 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.
- 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. Minimum pan size is also noted on the cooktop with the inner ring, if applicable.



A. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang
B. Outer edge of cooktop
C. Minimum pan size, if applicable

- 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.



- To determine which pan to use on which induction element, measure the bottom of the flat area of your pan. Do not include the sides if they curve up. Use this measurement to help determine which induction element would best fit your pan. Manufacturer measurements listed on pans are usually for the top opening dimension. The flat bottom may be smaller.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.

HOME CANNING

Canning can be performed on the induction cooktop. See the “Cookware” section to check if the canner will work on the induction 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.

OVEN USE

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

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

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

Aluminum Foil

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

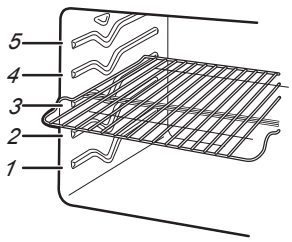
- For best cooking results, do not cover rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

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

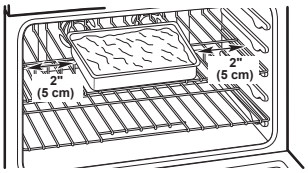
Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- When installing racks in adjacent rack levels, begin by installing the lower rack first.



Bakeware

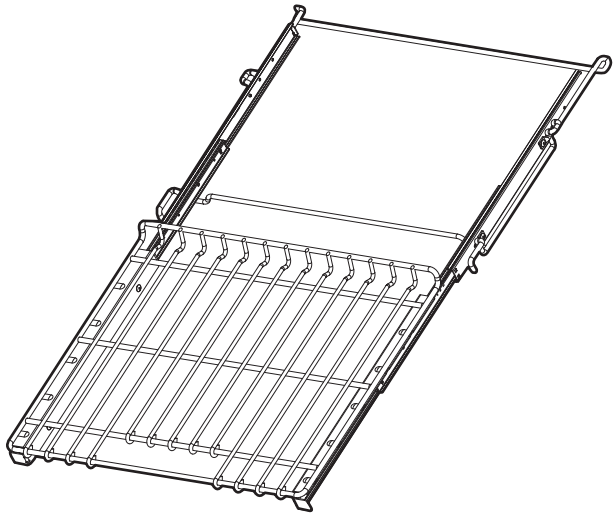
To cook foods evenly, center the dish under the broil element and allow 2" (5.0 cm) of space around pan and the oven wall to ensure adequate air circulation.



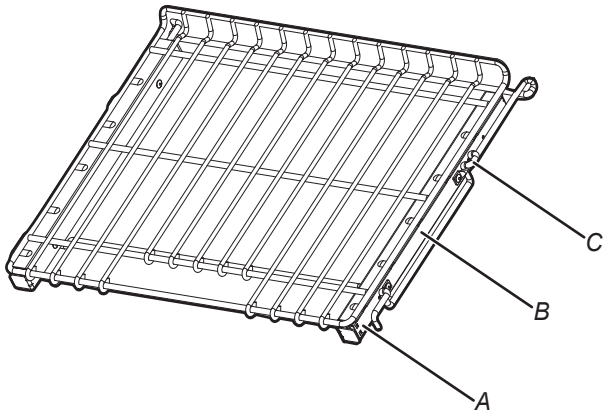
Roll-Out Rack

The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

Open Position



Closed and Engaged Position

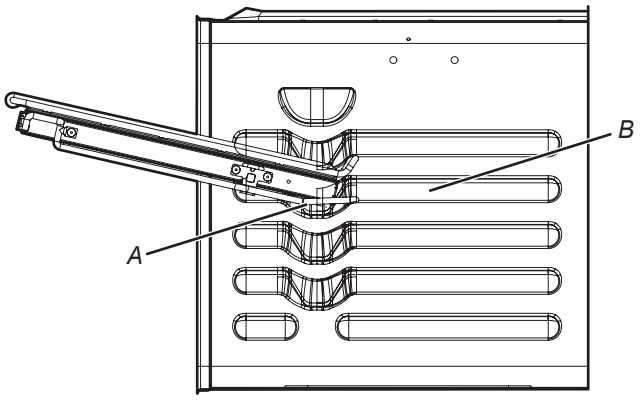


A. Slide rails
B. Sliding shelf
C. Center brace

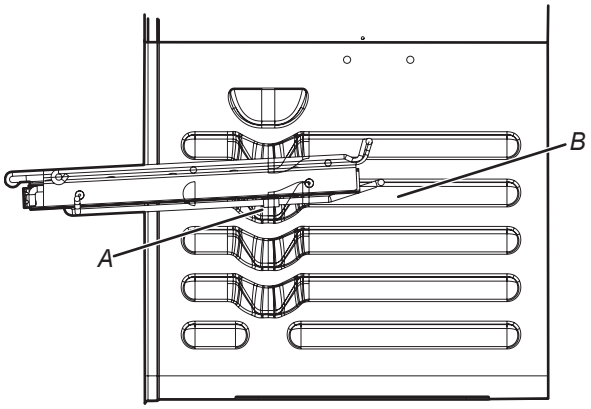
To Insert Roll-Out Rack

1. Angle the rack assembly up and insert the back edge into the "V" cutout in the rack guides of the oven cavity.
2. Keep the rack lifted at an angle and push in until the back edge of the sliding rails (A) bypass the lower "V" cutout.
3. Angle the rack downward and continue to gently slide the assembly in until the center brace (C) bypasses the "V" cutout.
4. Raise rack assembly to flat position and gently push to the back of the oven until the back edge of the sliding rail drops.
5. When placing racks in adjacent positions, start by loading the lower rack positions first and then install the rack in the position above it.

6. Pull the rack assembly slightly forward until the front edge drops and the sliding rails are on the rack guide.



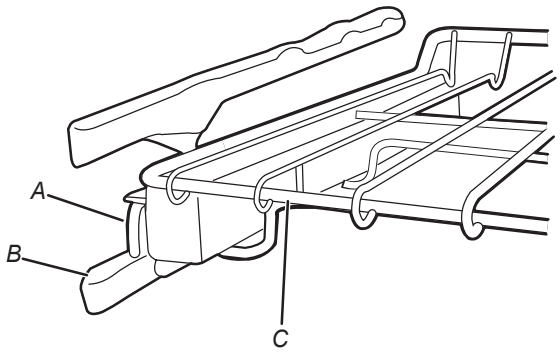
A. "V" coutout
B. Rack guide



A. "V" coutout
B. Rack guide

To Remove Roll-Out Rack

1. Push the sliding shelf in completely so that it is closed and engaged with the slide rails.



A. Sliding shelf
B. Slide rails
C. Rack

2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack assembly. Slowly push the rack assembly to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides on the side of the oven cavity. The front edge of the rack should be higher than the back edge.
3. Using 2 hands, lift up the back of the rack assembly so that the front and back are level on the rack guides.
4. Pull the rack assembly out.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

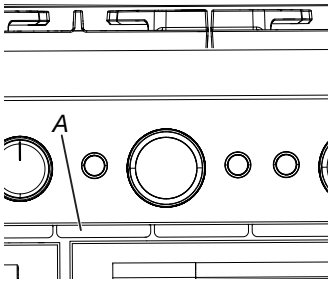
Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

When placing racks in adjacent positions, start by loading the lower rack positions first and then installing the rack in the position immediately above it.

Oven Vent

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.



A. Oven vent

Cooling Fan

The oven has a dual speed cooling fan motor.

When the oven temperature is in the Self-Cleaning cycle, the fan will operate at its highest speed to increase airflow and better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase in noise may be noticeable until the oven cools.

NOTE: Cooling fan may continue to run after the oven has been turned off.

COOKING MODES

(BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST, CONVECT BROIL, AND BROIL)

1. Choose an oven function by turning the Mode Knob and Temperature Knob to desired selections.

   NOTE: The Start button will flash white to prompt the user to press the Start button.
2. Press the Start button to begin oven function.

When a knob selection is made, and after some time of inactivity, the Start Button Indicator Light will quickly blink to prompt for the Start button to be pressed.

If no action is taken after 2 minutes, a tone will sound and the unit will timeout and return to idle mode.

To exit the unit from idle mode, reselect a mode and Temperature Knob selection before pressing the Start button.

NOTE: The unit goes through a validity check to verify that the selected mode and temperature combination is valid.

If a valid combination has been selected, the knob light and the Start button indicator light will be on. The Start button will begin to blink prompting for action.

If an invalid combination has been selected, the knob indicator lights will blink to show that the selected mode and temperature combination is invalid and a invalid tone will sound.

Changing a Mode, Temperature, while Oven is Active

If the Mode or Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is valid, the Start button will blink and must be pressed in order to change the setting.

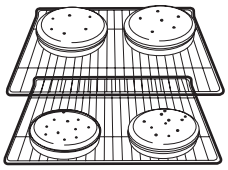
NOTE: The unit will not change mode or temperature until the Start button has been pressed.

If the Mode/Temperature Knob is changed during a cycle to a selection that is invalid and the unit was in a previous cycle, the unit will remain in the previous cycle until corrected.

The knob indicator lights will illuminate to show an invalid selection has been made and will continue to light until corrected.

To Turn Off Oven:

Turn the Temperature Knob to the OFF position.

BAKED GOODS	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	TIPS
Cakes	Bake	Two racks — 2 and 4 One rack — 3	 For best results when baking cakes on 2 racks, place the cakes on the racks as shown.
Cookies	Convect Bake	Three racks — 1, 3, and 5 Two racks — 2 and 4 One rack — 3	
Casseroles	Bake	One rack — 2	
Chicken (whole)	Convect Roast	One rack — 2	
Frozen Foods/Pizza	Bake	One rack — 2	
Meats (thinner cuts and pieces)*	Broil	One rack — 4	
Meats (thicker cuts and whole poultry)	Broil	One rack — 3	
Turkey (whole)	Bake	One rack — 1	

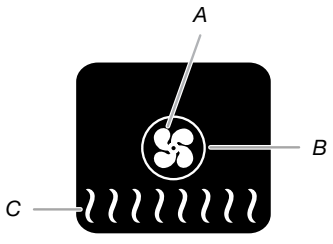
*For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, preheat the broiler for 5 minutes and place the rack in position 4. Side 1 should cook for approximately 2-3 minutes. Side 2 should cook for approximately 4-5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

BAKE

The Bake mode relies primarily on heat from the lower bake element and radiant heat from the oven cavity to produce the perfect conditions for cakes, cookies, quick breads, yeast breads, meatloaf, and baked desserts. This mode is perfect for foods that require both upper and lower browning.

Know Your Bake Mode

- During baking, the appropriate heating elements and fan(s) will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.
- Bake is used to cook up to 2 racks of food.
- For best results, allow the oven to preheat prior to placing food in the oven.
- If the oven door is opened during baking, the bake burner will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. It will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.



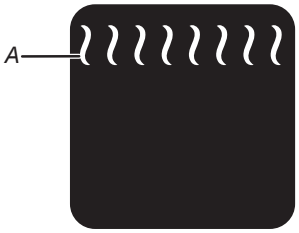
A. Convection fan
B. Convection element
C. Bake element

BROIL

The Broil mode uses intense heat from above to cook foods quickly and is ideal when you want rich, flavorful browning of exterior surfaces. Use for steak, chicken, pork, fish, or vegetables like onions and peppers. This mode can also brown and crisp desserts or casserole toppings.

Know Your Broil Mode

- Broiling uses direct radiant heat to cook food.
- The broil burner cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature.
- If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the elements will come back on approximately 30 seconds after the door is closed.



A. Broil

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the broiler pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.

- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- When broiling, changing the temperature allows more precise control. Lowering the temperature causes food to cook slower. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broiling temperatures.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry, or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan of food from the oven. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

To Use Broil:

For best results, preheat oven for 5 minutes. Position food on the grid on the broiler pan, then place pan in the center of the oven rack and center your pan under the broil element.

CONVECT BROIL

During convection broiling, the element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fans circulate the hot air. Cooking times will vary with the rack location and temperature selected. The elements and fan turn off immediately if the door is opened and turn on again immediately when the door is closed.

Know Your Convect Broil Mode

- For best results, preheat oven for 5 minutes before inserting food.
- See Broil mode for tips and recommendations.

Keep Warm™ Option

The Keep Warm™ option allows hot cooked foods to stay at serving temperature. It can also be used at the end of a timed cook.

⚠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.

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

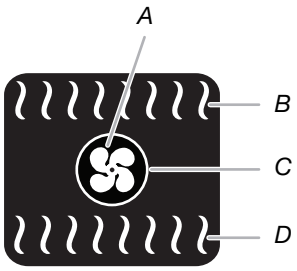
To Use Keep Warm

1. Turn the Mode Knob to the Bake position.
2. Turn the Temperature Knob to the Warm position.
3. Press the Start button.
   NOTE: Keep Warm defaults to 170ºF (77ºC).

CONVECTION COOKING

Convection cooking can cook foods more evenly and faster than regular cooking.

The convection elements are located in the rear of the oven cavity. They are assisted by the convection fans to provide balanced, efficient heating.



A. Convection fan
B. Convection element
C. Broil element
D. Bake element

CONVECT BAKE

The Convection Bake mode uses multiple elements and a fan to circulate hot air throughout the oven, resulting in baking 10–20% faster than traditional baking.

Know Your Convect Bake Mode

- When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 2" (5.1 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.
- If the oven door is opened during convection baking, the fans turn off immediately when the door is opened and turn on immediately when the door is closed. Convection, bake, and broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.
- Check food at shortest recommended package or recipe time. Allow more time for baking when using multiple racks.
- Use cookie sheets with no sides to allow air to move freely around the food.

AUTO CONVECT CONVERSION

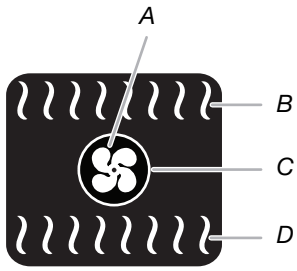
Convection modes use additional elements and fans to distribute temperatures evenly throughout the cavity. As a result, baking temperatures and/or times may differ from traditional recipes and packaged goods instructions. Auto Convect Conversion automatically reduces the standard recipe time and temperature for convection cooking.

NOTE: Available in the JennAir® app.

CONVECT ROAST

Convect roast can be used for roasting meats, poultry and vegetables. During convect roast, the broil, convect, and bake elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air. It is not necessary to reduce oven temperature when using the Convect Roast mode.

If the oven door is opened during convection roasting, the fans turn off immediately and turn on immediately when the door is closed. Bake, broil, and convect elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.



A. Convection fan
B. Convection element
C. Broil element
D. Bake element

- The cook time should be reduced 15-30%; however, food should be checked early to avoid over-cooking.
- For best results, use a broiler pan and grid designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See "Assistance or Service" section to order.

To Use Convect Roast:

Before using convect roast, see the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Place food in oven.
2. Turn the Mode Knob to Convect Roast.
3. Turn the Temperature Knob to the desired cooking temperature.
4. Press the Start Button to begin cooking or preheating oven.
5. Turn the Temperature Knob to the OFF position to turn off the oven.

CONVECT SLOW ROAST

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

Know Your Slow Roast Mode

- Food should be completely thawed before cooking.
- Cover foods with aluminum foil to help retain moisture.
- Prior to slow roasting, meat can be pan-seared or broiled on all sides to enhance browning and flavor.

CONVECT PASTRY

This mode promotes maximum rise of flaky, delicate dough and finishing with the right balance of heat to promote golden browning. Convect pastry is ideal for single or multi-rack baking of cream puffs, turnovers and croissants.

CONVECT FROZEN PIZZA

Convect Frozen Pizza is used to bake thick- or thin-crust frozen pizzas. During operation, the elements will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature. The convect fans will cycle to distribute heat evenly throughout the cavity. Adjust the rack position up or down to increase or decrease top or bottom browning.

Know Your Convect Frozen Pizza Mode:

- Allow your oven to preheat completely before placing your pizza in the oven.
- If using a pizza stone, position the stone in a lower rack location and allow the oven to complete preheat. Typically, a minimum of 20 minutes is required to thoroughly preheat the baking stone.
- The fans and elements will turn off if the door is opened during operation and will turn on again after the door is closed.
- Reduce your bake temperature by 25ºF (14ºC) from the temperature recommended on the package.
- The bake time may be slightly less than stated on the package, depending on the pizza type.
- Convect Frozen Pizza is designed for single rack baking.

PROOF

The Proof cycle prepares dough for baking by activating the yeast. Follow recipe or package for number of times to proof dough.

RAPID PROOF

Rapid proof is used to proof commercially prepared frozen doughs.

Know Your Proof Mode

If the cavity temperature is more than 100ºF (38ºC) above Proof temperature, knob indicator lights will slowly blink until the oven is at the correct proof temperature.

Before Using Proof:

1. Place dough in a lightly greased bowl. Place bowl on rack position 2.
2. Close the door.

To Use Proof:

1. Turn the Mode Knob to the Bake position.
2. Turn the Temperature Knob to the Proof position.
3. Press the Start button.
4. When the cycle is complete, turn the Temperature Knob to the OFF position to end the cycle.

CULINARY CENTER

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

NOTE: Culinary Center can be accessed through the app.

NOTE: Some Culinary Center cycles require the use of the temperature probe provided with your oven. See Probe Operation for more information.

COOK TIMER (App Only)

The Cook Timer allows the oven to cook for a programmed length of time. The Cook Timer can be accessed through the app.

Follow the prompts in the app to use Cook Timer.

Know Your Cook Timer

The Cook Timer countdown is started several ways:

- If the cycle does not require preheat, the Cook Time starts immediately as the cycle begins.
- If a cycle requires preheat, the Cook Time can only be started through the app when the Start button is pressed.

TEMPERATURE PROBE (App Only)

The temperature probe is a tool to assist with evaluating the finish temperatures of meat, poultry and casseroles. It can be used during Bake, Convect Bake, and Convect Roast. The oven will beep when the food has reached the target temperature.

Know Your Temperature Probe

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

Before Using Temperature Probe:

- Remove any racks above the food that are not in use.
- Insert the probe into the food item. For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone.
- For the most accurate temperature readings, insert as much of the probe shaft as possible into the food. Temperatures will be most accurate when more of the probe is inserted in the food.
- Place food in oven and connect the temperature probe to the jack.
- Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.

DELAY START (App Only)

⚠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.

Delay Start allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day and cook for a set length of time.

Delay Start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

Delay Start is available with any cycle that has a Delay Start option. The Delay Start can be accessed through the app.

Follow the prompts in the app to use Delay Start.

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

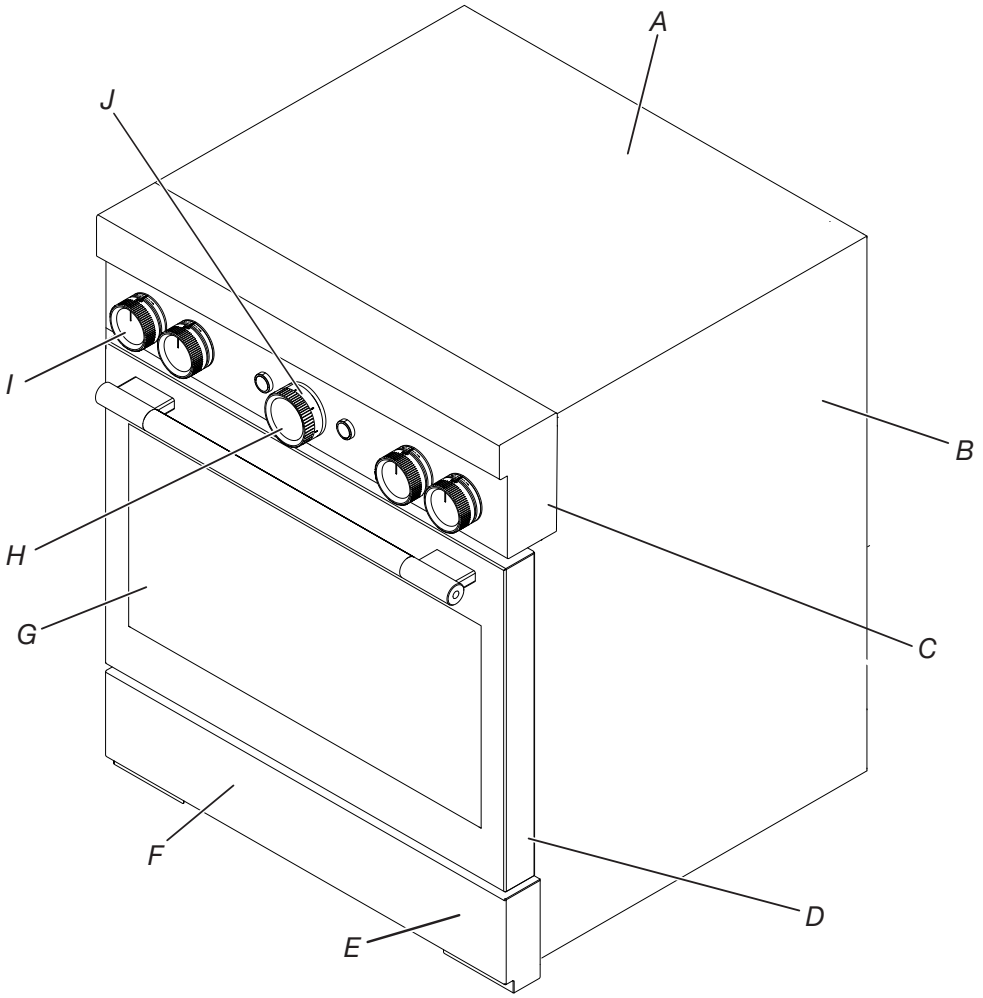
Guide des commandes

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.

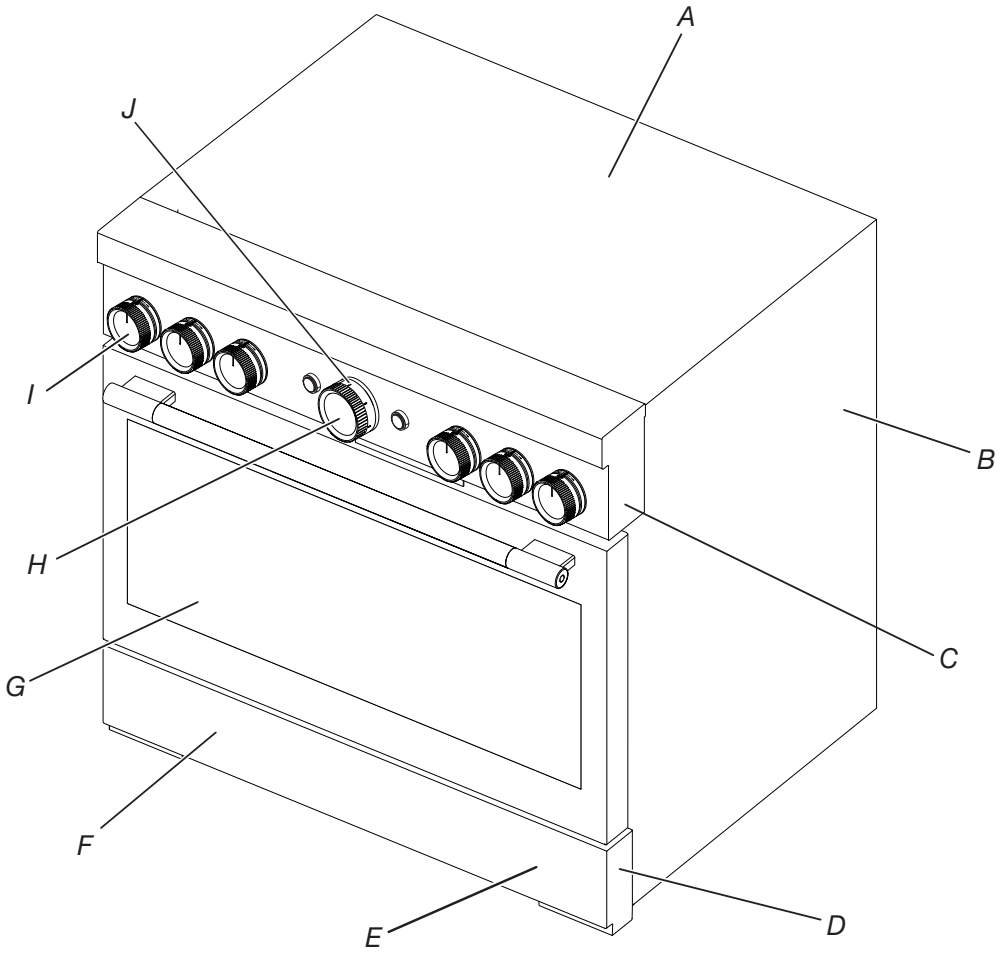
Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

CUISINIÈRE DE 30 PO (76,2 CM)



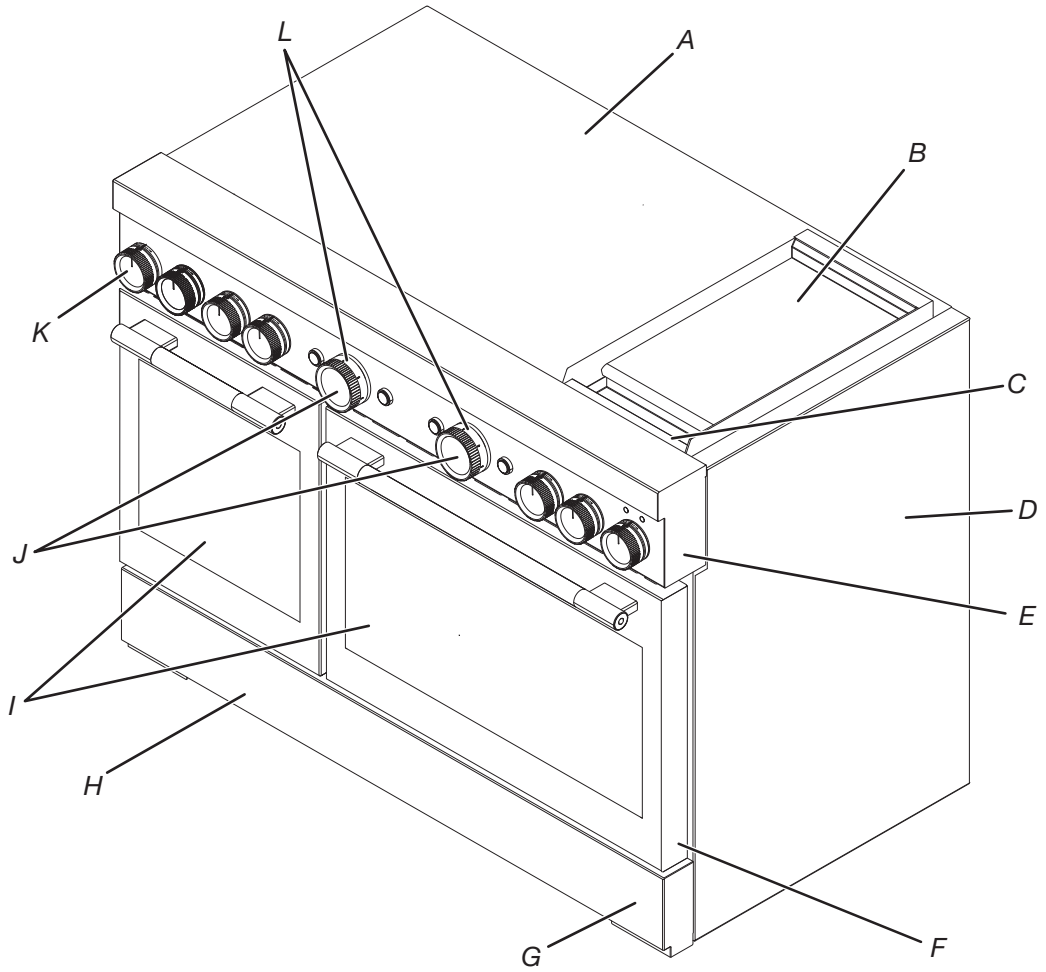
A. Table de cuisson à induction
B. Panneaux latéraux
C. Panneau de la console
D. Étiquette SAID
E. Tiges de nivellement (derrière le garde-pieds)
F. Panneau inférieur/garde-pieds
G. Portes du four
H. Boutons de température du four
I. Boutons de la table de cuisson à induction
J. Boutons de mode du four

CUISINIÈRE DE 36 PO (91,4 CM)



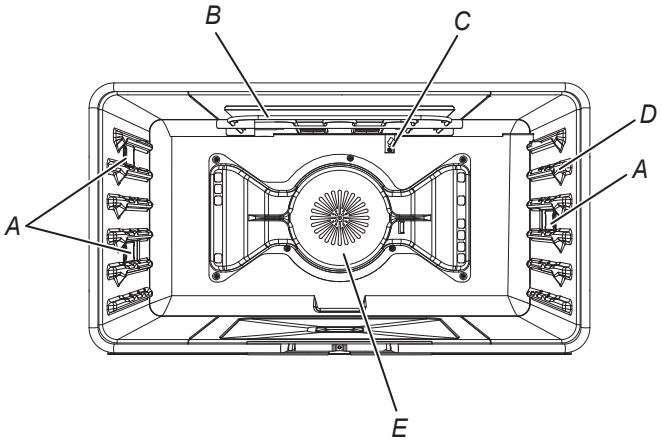
A. Table de cuisson à induction
B. Panneaux latéraux
C. Panneau de la console
D. Étiquette SAID
E. Tiges de nivellement (derrière le garde-pieds)
F. Panneau inférieur/garde-pieds
G. Portes du four
H. Boutons de température du four
I. Boutons de la table de cuisson à induction
J. Boutons de mode du four

CUISINIÈRE DE 48 PO (121,9 CM)



A. Table de cuisson à induction
B. Plaque à frire électrique (sur certains modèles) Plateau
C. d'égouttement (sur les modèles avec plaque à frire)
D. Panneaux latéraux
E. Panneau de la console
F. Étiquette SAID
G. Tiges de nivellement (derrière le garde-pieds)
H. Panneau inférieur/garde-pieds
I. Portes du four
J. Boutons de température du four
K. Boutons de la table de cuisson à induction
L. Boutons de mode du four

INTÉRIEUR DU FOUR



A. Lampes à halogène
B. Éléments de cuisson au gril
C. Capteur de la cavité du four
D. Connecteur de la sonde thermométrique
E. Ventilateurs de convection

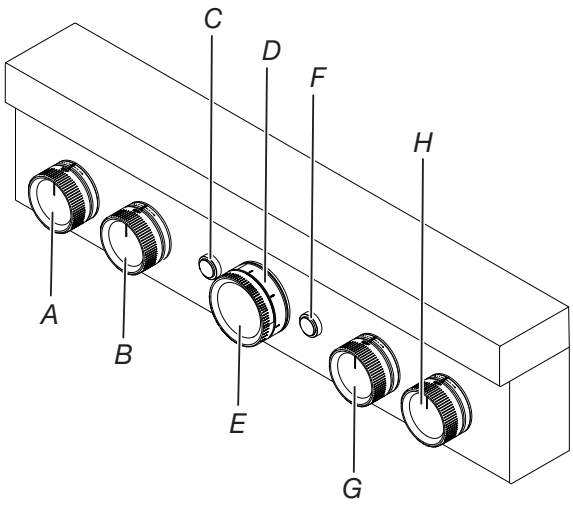
REMARQUE : Certains modèles sont munis d'une cavité de 18 po (45,7 cm) contenant un ventilateur de convection.

BOUTONS DE COMMANDE

Les fonctions du four et de la table de cuisson sont accessibles à partir des boutons de la table de cuisson.

30 po (76,2 cm)

Boutons et témoins lumineux de la table de cuisson

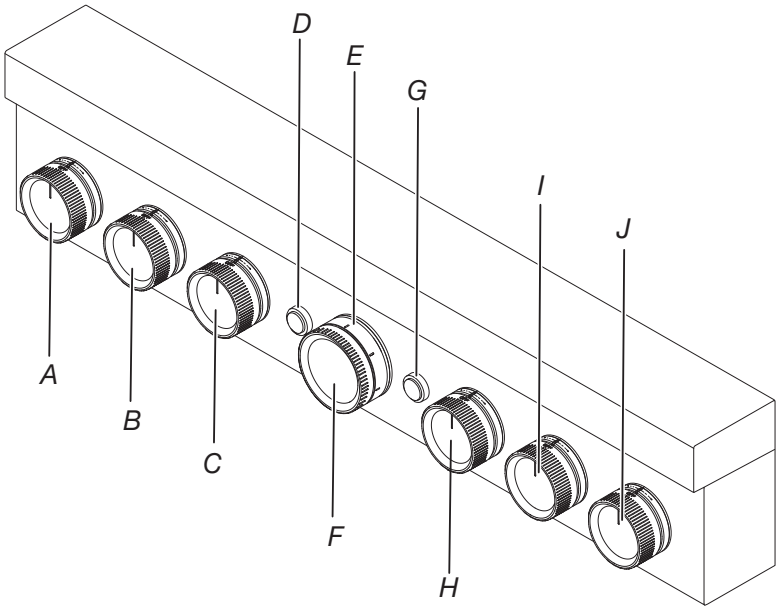


A. Bouton arrière gauche
B. Bouton avant gauche
C. Bouton de lumière du four
D. Bouton de mode du four
E. Bouton de température du Four
F. Témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche)
G. Bouton arrière droit
H. Bouton avant droit

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

36 po (91,4 cm)

Boutons et témoins lumineux de la table de cuisson

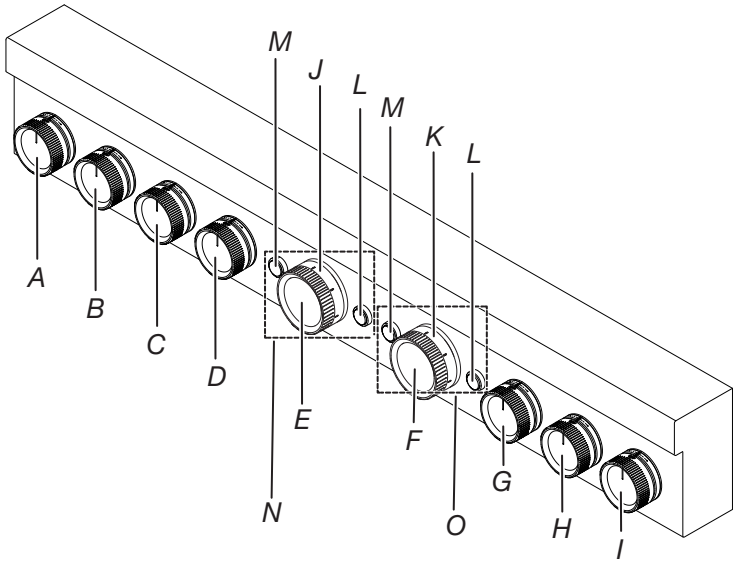


A. Bouton arrière gauche
B. Bouton avant gauche
C. Bouton arrière central
D. Bouton de lumière du four
E. Bouton de mode du four
F. Bouton de température du Four
G. Témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche)
H. Bouton arrière droit
I. Bouton avant droit
J. Bouton de gril

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

48 po (121,9 cm)

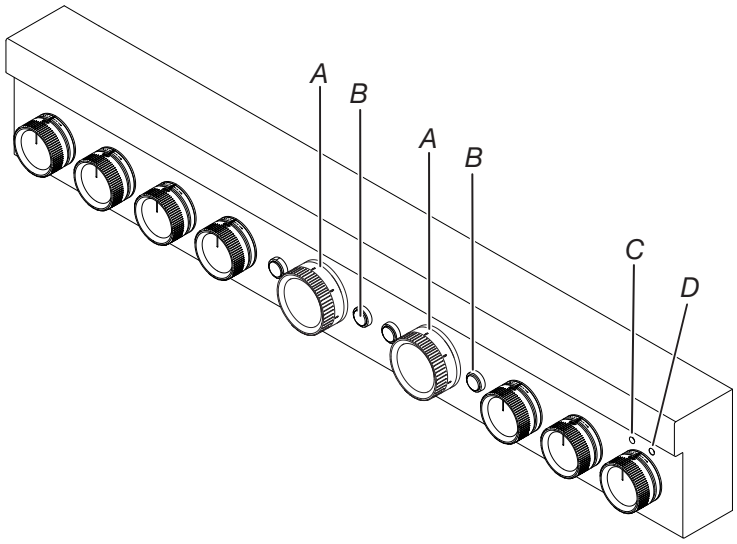
Boutons de la table de cuisson



A. Bouton arrière gauche
B. Bouton avant gauche
C. Bouton arrière central
D. Bouton avant central
E. Bouton de mode du four
F. Bouton de température du Four
G. Bouton arrière droit
H. Bouton avant droit
I. Bouton de la plaque à frire
J. Témoin lumineux du bouton de mode du four
K. Témoin lumineux du bouton de mode de température
L. Témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche)
M. Bouton de lumière du four
N. Commande la cavité de gauche
O. Commande la cavité de droite

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

Témoins lumineux



A. Témoin lumineux du bouton de température
B. Témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche)
C. Témoin de préchauffage de la plaque à frire
D. Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

CARACTÉRISTIQUE	DESCRIPTION/COMPORTEMENT	INSTRUCTIONS
Bouton de mode	**Modèles sans vapeur** ■ Bake (Cuisson au four) ■ CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ■ CONVECT ROAST (rôtissage par convection) ■ CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection) ■ BROIL (cuisson au gril) ■ CLEAN (nettoyage) **Modèles avec vapeur** ■ Bake (Cuisson au four) ■ CONVECT (CONVECTION) ■ STEAM BREAD (pain cuit à la vapeur) ■ STEAM MEATS (viandes cuites à la vapeur) ■ BROIL (cuisson au gril) ■ CLEAN (nettoyage)	Tourner le bouton pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. **REMARQUE :** Lorsque l'appareil est en marche, le mode peut être placé entre Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection), Convect Roast (rôtissage par convection) et Broil/ Convect Broil (cuisson au gril/au gril par convection). Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour confirmer le changement de mode.
Témoin lumineux du bouton de mode	Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné et que le bouton de température est dans une position valide, les témoins de mode et de température s'illumineront en blanc. Après avoir appuyé sur le bouton Start (Mise en marche), les témoins de bouton s'allumeront en blanc et clignoteront jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé. Le témoin s'allumera en blanc fixe et une tonalité résonnera une fois le préchauffage terminé. S'il n'y a pas de préchauffage pendant un programme, le préchauffage se termine immédiatement et le témoin s'allume en blanc continu. **REMARQUE :** Si une combinaison invalide de mode et de température a été sélectionnée, les témoins de boutons clignoteront et une tonalité résonnera pour demander à l'utilisateur de choisir une combinaison valide. Le témoin lumineux continuera à clignoter et une tonalité retentira toutes les 30 secondes jusqu'à ce que l'erreur soit résolue ou qu'une durée de 2 minutes d'inactivité se soit écoulée.	
Bouton de température	■ OFF (ARRÊT) ■ PROOF (LEVÉE) ■ KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) <Plage de températures> ■ BROIL LOW (CUISSON AU GRIL À BASSE TEMPÉRATURE) ■ BROIL HIGH (CUISSON AU GRIL À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE) ■ Wi-Fi ■ CLEAN (nettoyage)	Tourner le bouton pour sélectionner la température de cuisson ou le réglage souhaité.

CARACTÉRISTIQUE	DESCRIPTION/COMPORTEMENT	INSTRUCTIONS
Témoin lumineux du bouton de température	Lorsqu'une température ou un réglage est sélectionné et que le mode est valide, les témoins de température et de mode s'illumineront en blanc. Après avoir appuyé sur le bouton Start (Mise en marche), le témoin de bouton s'allumera en blanc et clignotera jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé. Le témoin s'allumera en blanc fixe et une tonalité résonnera une fois le préchauffage terminé. S'il n'y a pas de préchauffage pendant un programme, le préchauffage se termine immédiatement et le témoin s'allume en blanc continu. **REMARQUE :** Si une combinaison invalide de mode et de température a été sélectionnée, le témoin de bouton clignotera et une tonalité résonnera pour demander à l'utilisateur de choisir une combinaison valide. Le témoin lumineux continuera à clignoter et une tonalité retentira toutes les 30 secondes jusqu'à ce que l'erreur soit résolue ou qu'une durée de 2 minutes d'inactivité se soit écoulée. Le bouton de température clignotera en orange si le four est trop chaud pour faire lever ou si une baisse de température de plus de 100 degrés est en cours, c.-à-d. changement de température de 450 °F à 350 °F (232 °C à 177 °C) pour la cuisson au four.	
Bouton Start (Mise en marche)	Met en marche une fonction dès qu'une température ou un mode valide a été sélectionné.	COMMENT METTRE EN MARCHE LE FOUR **1.** Régler les boutons Mode and Temperature (Température et mode) sur la sélection souhaitée. **REMARQUE :** Le bouton Start (Mise en marche) clignotera en blanc une fois prêt. **2.** Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour démarrer un programme.
Témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche)	Le témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche) clignotera en blanc pour indiquer à l'utilisateur qu'il doit appuyer sur ce bouton.	**REMARQUE :** Lorsque l'appareil est en marche, le mode peut être placé entre Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection), Convect Roast (rôtissage par convection) et Broil/ Convect Broil (cuisson au gril/au gril par convection). Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour confirmer le changement de mode.
Bouton de lumière du four	Met en marche et éteint la lumière du four.	Appuyer sur le bouton de lumière du four permet d'allumer et d'éteindre la lumière. Le bouton permet d'allumer et d'éteindre la lumière, que la porte soit ouverte ou non.

CARACTÉRISTIQUE	DESCRIPTION/COMPORTEMENT	INSTRUCTIONS
Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson	Témoin lumineux de plaque à frire droite – Le témoin de plaque à frire de la table de cuisson en marche s'allume en bleu lorsque le bouton de la plaque à frire est en marche.	
Témoin de préchauffage de la plaque à frire	Témoin lumineux de plaque à frire gauche – Le témoin de préchauffage de la plaque à frire clignote en bleu lors du préchauffage de la plaque à frire. Une fois la température de préchauffage atteinte, le témoin lumineux s'allume en bleu fixe.	

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR

Utilisation :

1. Sélectionner la fonction désirée à l'aide du bouton de mode.
2. Sélectionner la température désirée à l'aide du bouton de température.
3. Pour éteindre l'appareil, le bouton de température doit être placé sur OFF (arrêt).

Combinaisons de boutons

Le tableau suivant présente les combinaisons valides et non valides de boutons de température et de mode.

BOUTON DE MODE	BOUTON DE TEMPÉRATURE						
	PROOF (LEVÉE)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TEMP RANGE (PLAGE DE TEMPÉRATURE)	BROIL LOW (CUISSON AU GRIL À BASSE TEMPÉRATURE)	BROIL HIGH (CUISSON AU GRIL À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE)	CLEAN (NETTOYAGE)	Wi-Fi
Bake (Cuisson au four)	**Valide**	**Valide**	**Valide 225 °F à 500 °F (107 °C à 260 °C)**	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide
Convect Bake (Cuisson au four par convection)	Invalide	Invalide	**Valide 225 °F à 500 °F (107 °C à 260 °C)**	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide
Convect Roast (Rôtissage par convection)	Invalide	Invalide	**Valide 225 °F à 500 °F (107 °C à 260 °C)**	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide
Steam Bread/ Meats (Cuisson à la vapeur de pain/viandes)	Invalide	Invalide	**Valide 225 °F à 500 °F (107 °C à 260 °C)**	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide
Broil/Convect Broil (Cuisson au gril/au gril par convection)	Invalide	Invalide	Invalide	**Valide**	**Valide**	Invalide	Invalide
Self Clean (Autonettoyage)	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide	Invalide	**Valide**	Invalide

REMARQUE : Lorsque l'appareil est en marche, le mode peut être placé entre Bake (Cuisson au four), Convect Bake (Cuisson au four par convection), Convect Roast (Rôtissage par convection) et Broil/Convect Broil (Cuisson au gril/au gril par convection). Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour confirmer le changement de mode.

TÉMOINS LUMINEUX

Les témoins lumineux s'illuminent et clignotent pour afficher l'état de l'appareil.

COMPORTEMENT	DESCRIPTION/EXEMPLES	EXEMPLES
Témoin qui pulse/clignote	Un témoin qui clignote est utilisé sur le bouton de mode, de température et de mise en marche pour demander une action. Lorsqu'une action doit être exécutée, le témoin lumineux correspondant clignotera. Exemples : Occurrence : Demande d'action, appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) Résultat : Le témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche) clignote rapidement. Occurrence : Réduction de la température de 100 °F (38 °C) requise ou four trop chaud pour faire lever. Résultat : Le témoin lumineux de bouton clignote lentement jusqu'à ce que le four soit à la bonne température pour faire lever.	Il existe deux types de pulsations : **1.** Bouton Start (Mise en marche) Clignotement rapide : demande une action. **2.** Bouton de température/mode Clignotement blanc lent : préchauffage Clignotement ambre lent : L'appareil est au-dessus de la température cible. Lorsqu'un programme demande un préchauffage, le clignotement lent commence. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le clignotement s'arrête et les témoins lumineux de mode/température resteront solides.
Témoin de bouton Mode and Temperature (Température et mode) – clignotement lent	Les témoins Mode and Temperature (Température et mode) clignotent lentement pour indiquer que la fonction est en utilisation.	Un clignotement lent indique que la fonction est utilisée et qu'aucune autre action n'est requise p. ex., l'appareil préchauffe. **COMMENT METTRE EN MARCHE LE FOUR** **1.** Régler les boutons Mode and Temperature (Température et mode) sur la sélection souhaitée. **REMARQUE :** Le bouton Start (Mise en marche) clignotera en blanc une fois prêt **2.** Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour démarrer un programme.
Bouton de mise en marche – Sélection invalide (Clignotement rapide)	Si une combinaison invalide de boutons est sélectionnée et qu'on appuie sur le bouton de mise en marche, le témoin lumineux du bouton de mise en marche clignotera rapidement et une tonalité se fera entendre pour indiquer que la sélection est invalide. Voir le tableau « Combinaisons de boutons » pour obtenir des exemples.	Bouton de mode sur cuisson au four et Boutons de température sur Wi-Fi. **COMMENT METTRE EN MARCHE LE FOUR** **1.** Régler les boutons Mode and Temperature (Température et mode) sur la sélection souhaitée. **REMARQUE :** Le bouton Start (Mise en marche) clignotera en blanc une fois prêt **2.** Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour démarrer un programme.
Bouton de température/mode – sélection invalide (clignotement rapide)	Si une combinaison de boutons invalide a été sélectionnée, les témoins lumineux des boutons de mode et de température clignoteront rapidement en blanc. Le témoin lumineux continue à rapidement clignoter en blanc et une tonalité retentira toutes les 30 secondes jusqu'à ce que l'erreur soit résolue ou qu'une durée de 2 minutes d'inactivité se soit écoulée. Voir le tableau « Combinaisons de boutons » pour obtenir des exemples.	Bouton de mode sur cuisson au four et Boutons de température sur Wi-Fi. **COMMENT METTRE EN MARCHE LE FOUR** **1.** Régler les boutons Mode and Temperature (Température et mode) sur la sélection souhaitée. **REMARQUE :** Le bouton Start (Mise en marche) clignotera en blanc une fois prêt **2.** Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour démarrer un programme.
Demande d'action – inactivité (clignotement rapide)	Lorsqu'une combinaison valide de boutons a été sélectionnée, le témoin lumineux du bouton de mise en marche clignote pour indiquer qu'il faut appuyer sur le bouton Start (Mise en marche). Si aucune action n'est effectuée après 2 minutes, une tonalité résonnera et l'appareil se mettra en veille. Pour réveiller l'appareil, sélectionner de nouveau un mode et une température avant d'appuyer sur le bouton Start (Mise en marche).	Un clignotement rapide indique qu'une combinaison rapide a été sélectionnée et qu'une action est requise p. ex., le mode est sur cuisson au four et la température est à 350 °F (177 °C), mais on n'a pas encore appuyé sur le bouton Start (Mise en marche).

COMPORTEMENT	DESCRIPTION/EXEMPLES	EXEMPLES
Retard de vérification de validité	L'appareil effectue une vérification de validité pour s'assurer que la combinaison de température et de mode sélectionnés est valide. Si une combinaison valide a été sélectionnée, les témoins lumineux des boutons de mode/ température s'illumineront en blanc et le bouton de mise en marche commencera à clignoter rapidement pour demander une action. Si une combinaison invalide a été sélectionnée, les témoins lumineux de boutons clignoteront pour indiquer que la combinaison de mode et de température n'est pas valide.	Consulter la section « Combinaisons de boutons » pour plus d'informations. Si on appuie trop rapidement sur le bouton Start (Mise en marche) pendant la vérification de validité, le témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche) clignotera rapidement pour indiquer une sélection non valide.
Sélection invalide de température effectuée pendant un programme	Si la température est modifiée pendant un programme vers une sélection invalide, l'appareil restera au mode sélectionné précédemment jusqu'à ce qu'il y ait correction. Les témoins lumineux de boutons clignoteront pour indiquer une sélection invalide et continueront à clignoter jusqu'à la correction.	Le mode est sur cuisson au four, la température est à 350 °F (177 °C), le bouton Start (Mise en marche) a été sélectionné et le programme fonctionne. Puis la température est placée sur nettoyage. L'appareil continu à cuire à 350 °F (177 °C).
Changement de mode pendant un programme	Si la position du bouton de mode est modifiée pendant un programme vers une sélection valide, le bouton Start (Mise en marche) clignotera pour indiquer qu'une action est requise. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour lancer le nouveau mode sélectionné.	Si le bouton de mode est déplacé de Bake (Cuisson au four) à Convect Bake (Cuisson au four par convection), le bouton de mise en marche clignotera pour demander une action.
Changement de température pendant un programme	Si la température est modifiée pendant un programme vers une sélection valide, le bouton de mise en marche clignotera pour indiquer qu'une action est requise.	Si la température pendant le mode Bake (cuisson au four) est déplacée de 350 °F à 450 °F (177 °C à 232 °C), l'appareil commencera à cuir à 450 °F (232 °C).

- L'appareil est alimenté.
- L'appareil passe au mode éteint.
- Une température et un mode valides sont sélectionnés et on a appuyé sur le bouton Start (Mise en marche) pour lancer le programme.
- Une sélection invalide du bouton Start (Mise en marche) a été effectuée.
- Il y a une erreur avec l'appareil.
- Le préchauffage est terminé.

Mode Sabbat

- Le mode Sabbat est utilisé pour configurer le système du four de façon à ce que certaines caractéristiques et certains modes soient supprimés ou désactivés.
- Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne.
- Aucune tonalité ne résonne lorsqu'on appuie sur un bouton.
- Tous les sons et toutes les alertes sont désactivés durant un mode Sabbat. Tous les témoins restent dans leur état ou lorsque le mode Sabbat est activé. Par exemple, si la lampe du four est allumée lorsque l'utilisateur active le mode Sabbat, la lampe reste allumée pendant la période complète du mode Sabbat.
- Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.
- Si une panne de courant se produit lorsque le mode Sabbat est programmé, le four restera au mode Sabbat, mais ne sera plus en mode actif de cuisson.
- Il faut entrer en mode Sabbat chaque fois qu'il est utilisé.
- Le mode Sabbat désactive l'arrêt au bout de 12 heures. Toutes les lumières et les affichages sont désactivés de sorte qu'il n'y a aucune activité visible lorsque l'on ouvre la porte du four.

Pour accéder au mode Sabbat :

- Tourner le bouton de mode à la position de cuisson au four. Le bouton de température doit rester à la position OFF (arrêt).

  REMARQUE : Valide seulement en position de mode de cuisson.
- Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) sept fois de suite en dix secondes.

  REMARQUE : S'il s'agit d'un four double, les deux fours passeront en mode Sabbat.
- Les boutons Start (Mise en marche) des deux fours s'illuminent jusqu'à ce qu'on quitte le mode Sabbat.

Utilisation du mode de cuisson au four Sabbat :

- En mode Sabbat, seul le mode de cuisson au four peut être utilisé. Sélectionner la température souhaitée pour chaque four disponible et appuyer sur le bouton de mise en marche.

  REMARQUE : La température peut être modifiée pendant le mode Sabbat.
- Si le mode de cuisson au four Sabbat est désactivé sur un four, l'autre four restera activé en mode Sabbat.
- Si un four est désactivé en tournant le bouton de température sur OFF (arrêt), il ne peut pas être remis en marche.

  REMARQUE : Avant d'utiliser le mode Sabbat une fois que la connexion au Wi-Fi est établie, vérifier que l'application est désactivée.

Pour accéder au mode Sabbat :

- Tourner un bouton de température sur la position OFF (arrêt). Le bouton de mode doit rester à la position de cuisson au four.
- Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) sept fois de suite en dix secondes. Après quelques secondes, le témoin lumineux de mise en marche s'éteindra.
- Si on quitte le mode Sabbat dans un four, l'autre four quittera aussi le mode Sabbat.

CUISSON PAR INDUCTION

La cuisson par induction est très différente des formes de cuisson traditionnelles. La chaleur est générée directement dans le plat de cuisson; la surface de cuisson demeure plus froide qu'avec un élément traditionnel.

La cuisson par induction cause moins de perte de chaleur que les formes de cuisson traditionnelles puisque la chaleur est générée dans le plat lui-même.

La table de cuisson chauffe ou se refroidit rapidement après le réglage des commandes. Elle cesse également de chauffer lorsqu'on retire le plat sans avoir à éteindre l'appareil.

Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas, car le verre n'est pas chauffé. La cuisson par induction permet un nettoyage immédiat après utilisation, car la chaleur est générée dans le plat.

La taille, le matériau (voir la section « Ustensiles de cuisson ») et le positionnement du plat sont très importants pour atteindre une puissance maximale.

Le diamètre de la base du plat doit être identique à la taille de l'élément.

Si le plat est trop petit, le brûleur ne le détecte pas et reste éteint.

Commandes 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.

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux.

REMARQUE : Si une installation à 240 V n'est pas disponible, la table de cuisson s'ajuste automatiquement pour une alimentation en 208 V.

REMARQUE : Le système est conçu de manière à ce que, si la consommation totale de 50 A est dépassée pendant plusieurs minutes, le système gère la puissance de la table de cuisson. Dans ce cas, la puissance de certains éléments à induction de surface de la zone de cuisson principale sera temporairement réduite. Si la table de cuisson et le four sont utilisés en même temps, préchauffer d'abord le four pour obtenir les meilleurs résultats avec la table de cuisson.

Utilisation

Pour allumer la table de cuisson :

En mode veille, tous les écrans sont éteints, sauf si une surface chaude doit être signalée. Placer une casserole sur n'importe quelle zone, tourner le bouton de la zone associée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance souhaité. Si une zone est alimentée pour une casserole et qu'une autre casserole se trouve dans une zone différente, la table de cuisson détectera la casserole dans la zone différente. Si la détection permanente des casseroles est activée, seule la zone de cuisson affichant une casserole s'allume sur l'unité d'affichage. Le niveau de puissance actuel de la zone de cuisson concernée s'affiche, tandis que toutes les autres zones de cuisson restent éteintes. Si un avertisseur sonore est disponible, un son est émis dès qu'un bouton est tourné à partir de la position locked off (arrêt verrouillé) pour activer une zone de cuisson.

Si le bouton est tourné en position locked off (arrêt verrouillé), l'affichage disparaît et l'indication d'une éventuelle chaleur résiduelle s'affiche. Si un avertisseur sonore est installé, un signal est émis lorsque la commande est désactivée.

REMARQUE : Les ustensiles de cuisson doivent être détectés sur la zone de cuisson avant que la zone de cuisson ne s'allume. L'affichage de cette zone de cuisson indiquera zéro une fois qu'un plat de cuisson est détecté. Si un ustensile de cuisson se trouve sur une zone de cuisson et que la zone de cuisson n'est pas allumée, l'utilisateur peut entendre un déclic alors que le brûleur continue de détecter un ustensile de cuisson.

REMARQUE : Si l'ustensile de cuisson est retiré de la zone de cuisson pendant la cuisson, la zone de cuisson s'éteindra et le témoin ⍈ s'affichera dans la zone d'affichage respective. À défaut d'avoir placé un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson dans les 30 secondes, la surface de cuisson s'éteint automatiquement.

Activation d'une surface de cuisson :

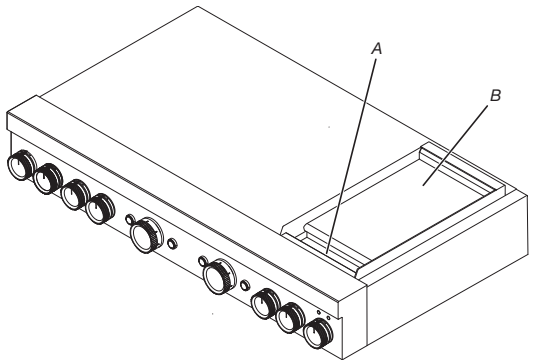
L'alimentation présente 9 positions, ainsi qu'une position « Boost » (intensité).

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

Réglage	Utilisation recommandée
9 pour Boost (optimisation)	■ Porter un liquide à ébullition.
9	■ Commencer la cuisson des aliments.
7 à 8	■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
6 à 7	■ Maintenir une ébullition rapide.
5 à 6	■ Pour faire frire la volaille ou la viande. ■ Faire cuire les soupes et les sauces.
4 à 5	■ Maintenir une ébullition lente. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
3 à 5	■ Faire mijoter à feu doux.
1 à 2	■ Pour garder au chaud les aliments cuits. ■ Faire fondre du chocolat ou du beurre.
Simmer (Mijoter)	■ Maintenir une ébullition lente.

PLAQUE À FRIRE ÉLECTRIQUE CHROMÉE (sur certains modèles)

La plaque à frire électrique chromée offre la surface de cuisson par excellence pour les sandwichs grillés, les crêpes, les œufs, les hamburgers, les sautés de légume et plusieurs autres plats préférés de la famille. La surface à faible adhérence de belle apparence est conçue pour faciliter le nettoyage.



A. Plateau d'égouttement
B. Plaque à frire

Le système de plaque à frire électrique chromée fournit une surface de cuisson pratique.

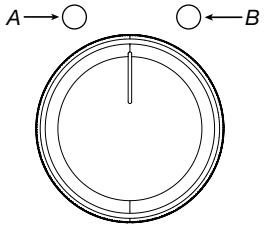
- Vérifier que la pellicule de plastique a bien été retirée et que la surface a été lavée à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire. N'utiliser que des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.
- La surface de la plaque à frire est prête à l'emploi et ne nécessite pas de préparation.
- Le fait de verser de l'eau froide sur une plaque à frire chaude peut déformer la plaque à frire et produire une surface de cuisson irrégulière.

Utilisation :

1. Placer le plateau d'égouttement.
2. Pousser et tourner le bouton à la température souhaitée.
3. Attendre que le témoin de préchauffage reste solide, ce qui indique que la plaque à frire a atteint la température de préchauffage.
4. Mettre les aliments sur la plaque à frire et cuire jusqu'à la cuisson désirée.

Le témoin lumineux de plaque à frire gauche indique que la plaque est alimentée.

Le témoin lumineux de la plaque à frire droite clignote pour indiquer que la plaque à frire préchauffe. Une fois le préchauffage terminé, le témoin lumineux de la plaque à frire de droite reste solide.



A. Témoin de préchauffage de la plaque à frire
B. Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson

Les réglages et durées de cuisson sont cités à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés en fonction des goûts personnels.

ALIMENT	TEMPERATURE (TEMPÉRATURE)	DURÉE DE CUISSON (EN MINUTES)
Pain grillé/ crêpes	350 °F (175 °C)	4-10
Œufs	250 °F (120 °C)	7-10
Viandes	350 °F (175 °C)	10-20
Pommes de terre	350 °F à 450 °F (175 °C à 230 °C)	10-20
Poisson	250 °F à 350 °F (120 °C à 175 °C)	8-15

Assisted Cooking (Cuisson assistée)

Utilisation :

Activation :

Pousser et tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour passer entre les fonctions Warm (Maintien au chaud), Melt (Faire fondre) et Simmer (Faire mijoter).

Niveau	Symbole	Description	Temperature (Température)
Niveau 1		« Maintien au chaud »	42 °C 44 °C
Niveau 2		« Faire fondre »	70 °C
Niveau 3		« Faire mijoter »	94 °C

Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre, le bouton peut être réglé à la fonction Faire fondre pour le niveau 2. De même, les fonctions de mijotage et d'ébullition peuvent également être utilisées selon les besoins.

Désactivation :

Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position OFF (arrêt).

Mode Boost (Intensité) 

Utiliser le mode « Boost » (Intensité) pour une puissance maximale. Tourner légèrement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà de la position « 9 » pendant 2 secondes. L'icône « b » s'affiche sur la table de cuisson pour signaler l'activation du mode « Boost » (Intensité).

REMARQUE: Le mode « Boost » (Intensité) a une durée maximale de 10 minutes. Après 10 minutes sans aucune modification, le réglage de la puissance passe automatiquement au niveau de puissance « 9 ».

Sur la table de cuisson, l'affichage à 7 segments de la zone avant (b) clignote.

Liaison

Utiliser le bouton avant pour régler la puissance de la fonction de liaison.

REMARQUE : Si le bouton arrière est utilisé pour effectuer le réglage, la fonction de liaison sera désactivée.

REMARQUE : Ce mode peut être utilisé sur une zone de cuisson de gauche et une zone de cuisson de droite simultanément ou peut être utilisé sur n'importe quelle zone de cuisson. La ou les zones de cuisson peuvent fonctionner dans ce mode pendant 10 minutes au maximum.

La fonction de liaison permet d'utiliser 2 zones de cuisson comme une zone de cuisson de très grande taille. Utiliser la zone de liaison pour obtenir le chauffage d'une zone de forme allongée pour une cuisson avec un ustensile de cuisson de forme ovale ou de grande taille.

Activation de la fonction de liaison

1. Les deux boutons de zone (avant et arrière) doivent être en position OFF (arrêt), tourner le bouton gauche ou droit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour activer la fonction de liaison.
2. Le 7e segment affiche , « - » clignotant.
3. Le bouton qui est utilisé pour activer le mode de liaison est le bouton qui modifie le niveau de puissance. Le bouton correspondant doit rester sur « off » (arrêt). Si le bouton correspondant est placé en mode de liaison, le mode liaison se désactive.

Désactivation de la fonction de liaison

- **Conditions :**
  - Le bouton avant est tourné à la position Off (arrêt) à partir du niveau de puissance active.
  - L'affichage des deux segments 7 (avant et arrière) s'éteint.
  - Le bouton qui est utilisé pour activer le mode de liaison est le bouton qui modifie le niveau de puissance. Le bouton correspondant doit rester sur « off » (arrêt). Si le bouton correspondant est placé en mode de liaison, le mode liaison se désactive.

Verrouillage/déverrouillage pour enfants

La fonction de verrouillage pour les enfants peut être activée en tournant les deux premiers boutons situés à gauche de l'appareil. Pousser les deux boutons vers l'intérieur, puis tourner les deux boutons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et les maintenir enfoncés pendant 5 secondes. L'écran affiche « L ».

Si la fonction CL est activée, les zones de cuisson ne peuvent pas être activées, même si les boutons sont tournés dans une position de niveau de cuisson différente de zéro.

Pour désactiver la fonction de verrouillage pour les enfants, répéter la même procédure que pour l'activation.

Détection d'une casserole

Le niveau de cuisson peut être sélectionné en tournant le bouton sur la position correspondante, même en l'absence de casserole. L'activation de la surface commence dès qu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.

Si la position du bouton est modifiée, l'écran affiche le niveau de puissance correspondant.

Si aucune casserole n'est détectée, le symbole « casserole manquante » s'affiche après un court laps de temps.

Ce symbole reste affiché jusqu'à ce qu'une casserole appropriée soit placée sur la zone de cuisson ou que le temps maximum de 30 secondes soit écoulé. Il en va de même si la casserole est retirée pendant la cuisson normale.

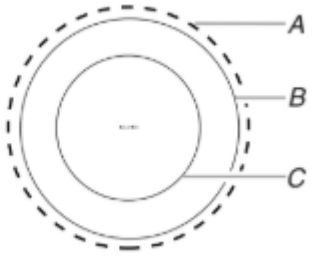
Après 30 secondes sans casserole détectée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut être réactivée qu'après avoir replacé le bouton dans la position zéro.

Vitrocéramique

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter les égratignures, les piqûres et l'abrasion et pour entretenir la surface de verre. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir de table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. La trousse d'entretien de la table de cuisson (numéro de pièce 31605) contient tous les articles nécessaires pour nettoyer et entretenir votre table de cuisson en vitrocéramique. Se reporter à la section « Entretien et nettoyage de la cuisinière » dans le manuel du propriétaire pour plus d'informations.

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson et faciliter l'élimination des saletés, nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation pour enlever toutes les saletés.

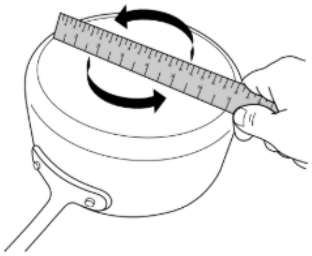
- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, 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 tandis 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.
- 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 d'une taille semblable à celle de la zone 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. La taille minimale du plat est également indiquée sur la table de cuisson par le cercle le plus au centre de l'élément (le cas échéant).



A. Dépassement maximum de 1/2 po (1,3 cm)
B. Bord extérieur de la table de cuisson
C. Taille minimale du plat (le cas échéant)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les plats 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.



- Pour déterminer l'ustensile et l'élément à induction à utiliser, mesurer le fond de la zone plate de l'ustensile de cuisson. Ne pas inclure les côtés dans la mesure si ceux-ci sont recourbés. Utiliser cette mesure pour déterminer quel élément à induction conviendra le mieux à l'ustensile de cuisson utilisé. Les mesures du fabricant indiquées sur les ustensiles de cuisson correspondent généralement aux dimensions de la partie supérieure de l'ustensile. Il est possible que la partie inférieure soit plus petite.
- 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.

PRÉPARATION DE CONSERVES À LA MAISON

La mise en conserve peut se faire sur la table de cuisson à induction. Consulter la section « Ustensiles de cuisson » pour vérifier si l'autoclave fonctionnera sur la table de cuisson à induction. 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 entreprises qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

UTILISATION DU FOUR

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

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

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

Papier d'aluminium

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

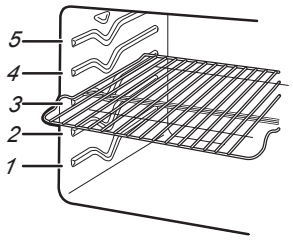
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

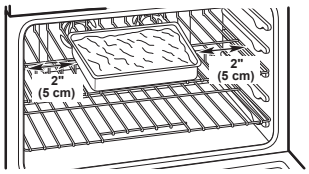
Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas positionner les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.
- Lors du positionnement de grilles à des niveaux adjacents, commencer par installer la grille du bas.



Ustensiles de cuisson au four

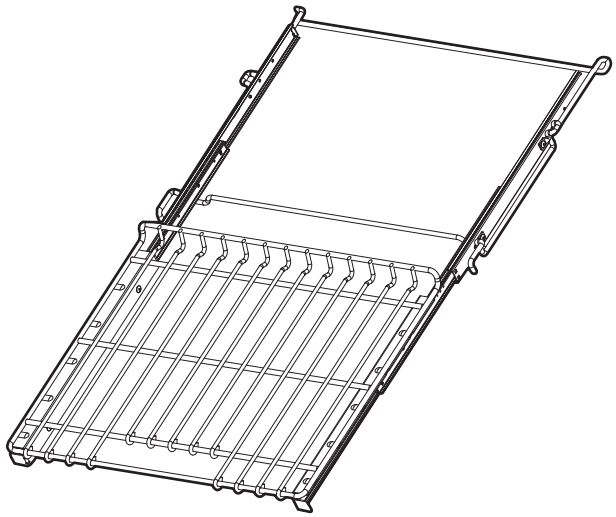
Pour cuire des aliments de façon égale, placer le plat au centre sous l'élément de cuisson au gril et laisser 2 po (5,0 cm) d'espace autour du plat et avec les parois du four pour assurer une bonne circulation d'air.



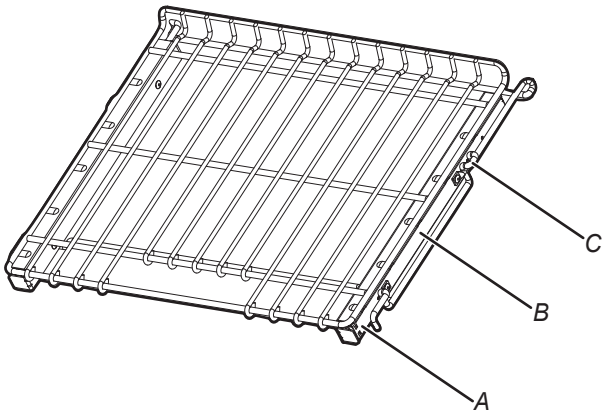
Grille déployante

Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante s'adapte à toutes les positions de grille.

Position déployée



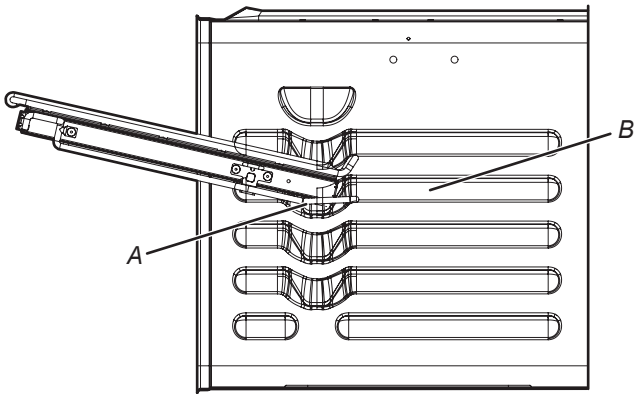
Position rétractée et emboîtée



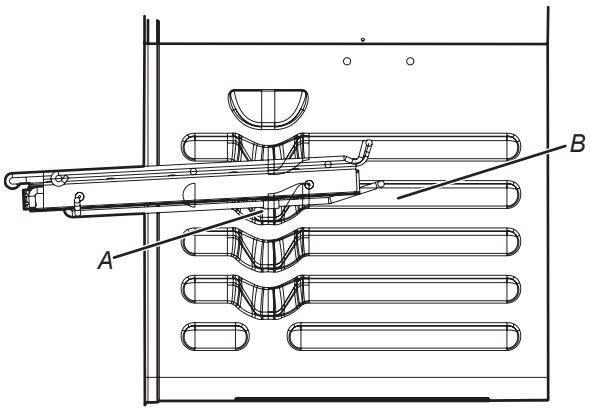
A. Glissières
B. Grille coulissante
C. Attache centrale

Insertion de la grille déployante

1. Incliner la grille vers le haut et l'insérer dans le rebord arrière dans l'encoche en « V » des glissières de grille situées dans la cavité du four.
2. Garder la grille inclinée et l'enfoncer jusqu'à ce que le rebord arrière des glissières (A) dépasse l'encoche inférieure en « V ».
3. Incliner la grille vers le bas et continuer de la faire glisser doucement jusqu'à ce que l'attache centrale (C) dépasse l'encoche en « V ».
4. Soulever la grille pour la replacer en position horizontale et la repousser doucement vers le fond du four jusqu'à ce que le rebord arrière de la glissière retombe et se mette en place.
5. Lors du positionnement de grilles à des niveaux adjacents, commencer par installer la grille du bas, puis placer les grilles suivantes.
6. Tirer la grille légèrement vers l'avant jusqu'à ce que le rebord avant retombe et que les glissières se trouvent sur le rail de glissière.



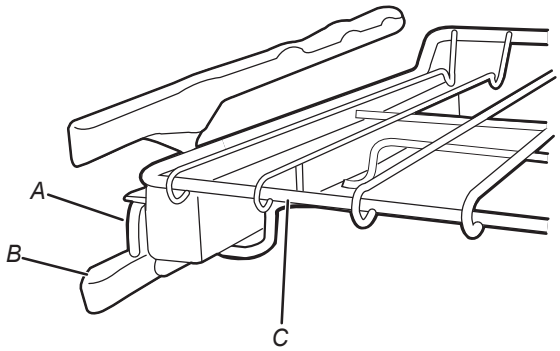
A. Ouverture en « V »
B. Guide de grille



A. Ouverture en « V »
B. Guide de grille

Retrait de la grille déployante

1. Enfoncer la grille coulissante complètement jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur les glissières.



A. Grille coulissante
B. Glissières
C. Panier

2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille. Repousser doucement la grille vers la paroi arrière du four de façon à ce que le rebord avant de la grille coulissante repose sur les rails de glissières situés de chaque côté de la cavité du four. Le rebord avant de la grille doit se trouver plus haut que le rebord arrière.
3. À 2 mains, soulever l'arrière de la grille de façon à ce que l'avant et l'arrière soient horizontaux sur les rails de glissières.
4. Tirer la grille vers l'extérieur.

Afin d'éviter d'endommager les supports coulissants, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

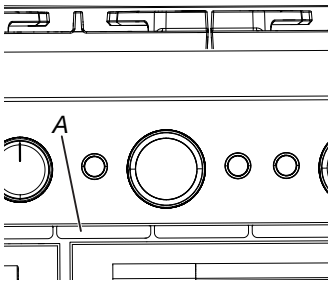
Ne pas nettoyer la grille déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait en lever le lubrifiant de la grille et nuire à ses facultés de glissement.

Voir la section « Nettoyage général » pour plus de renseignements.

Lors du positionnement de grilles à des niveaux adjacents, commencer par installer la grille du bas, puis placer la grille juste au-dessus.

Évent du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four, car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. 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

Ventilateur de refroidissement

Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à deux vitesses.

Lorsque la température du four est sur le programme d'autonettoyage, le ventilateur fonctionne à la vitesse maximale pour augmenter le flux d'air et mieux évacuer l'air plus chaud par les évents du four. On remarquera peut-être une augmentation du bruit jusqu'à ce que le four soit refroidi.

REMARQUE : Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si le four est éteint.

MODES DE CUISSON

(CUISSON AU FOUR, CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION, CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION ET CUISSON AU GRIL)

1. Choisir une fonction de four en tournant le bouton de mode et le bouton de température aux sélections souhaitées.

   REMARQUE : Le bouton Start (Mise en marche) clignotera en blanc pour indiquer à l'utilisateur qu'il doit appuyer sur ce bouton.
2. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour démarrer la fonction du four.

Lorsqu'une sélection avec un bouton est effectuée et après un certain temps d'inactivité, le témoin lumineux du bouton Start (Mise en marche) clignotera rapidement pour indiquer qu'il faut appuyer sur le bouton Start (mise en marche).

Si aucune action n'est effectuée après 2 minutes, une tonalité résonnera et l'appareil se mettra en veille.

Pour réveiller l'appareil, sélectionner de nouveau un mode et une température avant d'appuyer sur le bouton Start (Mise en marche).

REMARQUE : L'appareil effectue une vérification de validité pour s'assurer que la combinaison de température et de mode sélectionnés est valide.

Si une combinaison valide a été sélectionnée, les témoins de bouton et le buton Start (mise en marche) seront allumés. Le bouton Start (Mise en marche) commencera à clignoter pour demander une action.

Si une combinaison invalide a été sélectionnée, les témoins lumineux de boutons clignoteront pour indiquer que la combinaison de mode et de température n'est pas valide et une tonalité d'invalidité résonnera.

Changer le mode ou la température pendant l'utilisation du four

Si la position du bouton de mode ou de température est modifiée pendant un programme vers une sélection valide, le bouton Start (Mise en marche) clignotera et doit être enfoncé pour changer le réglage.

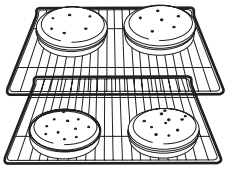
REMARQUE : L'appareil ne changera pas de mode ou de température avant qu'on ait appuyé sur le bouton Start (mise en marche).

Si le bouton de mode/température est changé de position pendant un programme vers une sélection invalide, l'appareil restera au mode sélectionné précédemment jusqu'à ce qu'il y ait correction.

Les témoins lumineux de boutons s'illumineront pour indiquer une sélection invalide et continueront à clignoter jusqu'à la correction.

Pour éteindre le four :

Tourner le bouton de température à la position OFF (arrêt).

PRODUITS DE BOULANGERIE	MODE(S) RECOMMANDÉ(S)	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	CONSEILS	
Gâteaux	Bake (Cuisson au four)	Deux grilles – 2 et 4 Une grille – 3		Pour des résultats optimaux lors de la cuisson d'un gâteau sur 2 grilles, placer les gâteaux sur les grilles, comme illustré.
Biscuits	Convect Bake (Cuisson au four par convection)	Trois grilles – 1, 3 et 5 Deux grilles – 2 et 4 Une grille – 3		
Mets en sauce	Bake (Cuisson au four)	Une grille – 2		
Poulet (entier)	Convect Roast (Rôtissage par convection)	Une grille – 2		
Plats congelés/pizza	Bake (Cuisson au four)	Une grille – 2		
Viandes (coupes et morceaux minces)*	Broil (Cuisson au gril)	Une grille – 4		
Viandes (coupes épaisses et poulet entier)	Broil (Cuisson au gril)	Une grille – 3		
Dinde (entière)	Bake (Cuisson au four)	Une grille – 1		

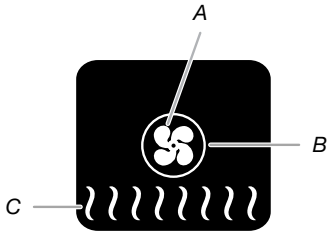
*Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, préchauffer la lèchefrite pendant 5 minutes et placer une grille en position 4. On doit cuire le 1er côté pendant environ 2 à 3 minutes. On doit cuire le 2e côté pendant environ 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

BAKE (Cuisson au four)

Le mode de cuisson au four repose principalement sur la chaleur produite par l'élément de cuisson inférieur du four et la chaleur radiante provenant de la cavité du four pour créer les conditions parfaites pour les gâteaux, biscuits, pains éclair, pains à levure, pains de viande et desserts cuits. Ce mode est idéal pour les aliments qui doivent être dorés des deux côtés.

Connaître votre mode de cuisson au four

- Durant la cuisson au four, les éléments de chauffage adéquats et les ventilateurs s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir le four à température constante.
- La cuisson au four est utilisée pour cuire jusqu'à 2 grilles d'aliments.
- Pour de meilleurs résultats, laisser le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four, le brûleur de cuisson au four s'éteint environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se remettent en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.



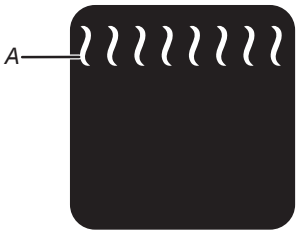
A. Ventilateur de convection
B. Élément de convection
C. Élément de cuisson au four

BROIL (cuisson au gril)

Le mode de cuisson au grill utilise une chaleur intense provenant du dessus pour rapidement cuire les aliments, ce mode est parfait pour obtenir des surfaces extérieures riches et savoureuses. Idéal pour le bifteck, le poulet, le porc, le poisson et les légumes comme les oignons et les poivrons. Ce mode permet aussi de dorer et de rendre croustillants les desserts et le dessus des plats en casserole.

Connaître votre mode de cuisson au gril

- La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.
- Le brûleur de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, l'élément de cuisson au gril s'éteint au bout d'environ 30 secondes. Lorsqu'on referme la porte du four, les éléments se rallument environ 30 secondes plus tard.



A. Broil (Cuisson au gril)

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

Utilisation de la cuisson au gril :

Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes. Placer les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, centrée sous l'élément de cuisson au gril.

CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)

Durant la cuisson au gril par convection, l'élément s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le four à température constante tandis que les ventilateurs font circuler l'air chaud. Le temps de cuisson variera en fonction de la position de la grille et de la température sélectionnée. Les éléments et le ventilateur s'éteignent immédiatement lorsqu'on ouvre la porte et se rallument immédiatement dès qu'on la referme.

Connaître votre mode de cuisson au gril par convection

- Pour des résultats optimaux, préchauffez le four pendant 5 minutes avant d'ajouter des aliments.
- Consulter le mode de cuisson au gril pour obtenir des conseils et des recommandations.

Option Keep Warm™ (Maintien au chaud™)

L'option Keep Warm™ (Maintien au chaud™) permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service. Elle peut aussi être utilisée à la fin d'une cuisson minutée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

Utilisation de la fonction Keep Warm (Maintien au chaud)

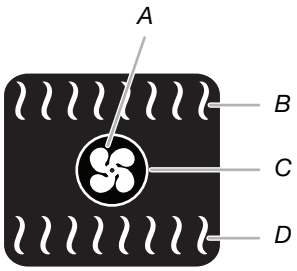
1. Tourner le bouton de mode à la position de cuisson au four.
2. Tourner le bouton de température à la position Warm (maintien au chaud).
3. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche).

REMARQUE : Le maintien au chaud est par défaut à 170 °F (77 °C).

CONVECTION COOKING (cuisson par convection)

La cuisson par convection permet de cuire les aliments de façon plus égale et rapide qu'un mode de cuisson traditionnel.

Les éléments de convection sont situés à l'arrière de la cavité du four. Ils sont aidés par des ventilateurs de convection qui permettent d'obtenir une chaleur constante et égale.



A. Ventilateurs de convection
B. Élément de convection
C. Élément de cuisson au gril
D. Élément de cuisson au four

CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)

Le mode de cuisson par convection utilise plusieurs éléments et un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four, ce qui permet de faire cuire des aliments de 10 % à 20 % plus rapidement qu'avec une méthode traditionnelle.

Connaître votre mode de cuisson par convection

- Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 2 po (5,1 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.
- Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four par convection, les ventilateurs s'éteignent immédiatement lorsque la porte est ouverte et s'allument immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de cuisson par convection, de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.
- Vérifier les aliments au moment indiqué sur l'emballage ou dans la recette, en choisissant le plus court des deux. Prévoir plus de temps de cuisson lorsque plusieurs grilles sont utilisées.
- Choisir des tôles à biscuits sans rebords pour que l'air puisse circuler librement autour des aliments.

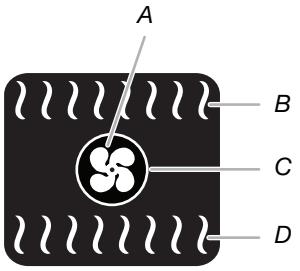
AUTO CONVECT CONVERSION (conversion de cuisson au four automatique par convection)

Les modes par convection utilisent des éléments et des ventilateurs supplémentaires pour distribuer de façon égale la température dans la cavité. Ainsi, la température de cuisson ou le temps peuvent différer de ce qui est indiqué sur la recette d'origine ou dans les instructions sur les emballages. La conversion de cuisson au four automatique par convection réduit automatiquement la température normale de la recette ou la durée de cuisson par convection.

REMARQUE : Accessible dans l'application JennAir®.

CONVECT ROAST (rôtissage par convection)

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour le rôtissage des viandes, de la volaille et des légumes. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au gril, de cuisson par convection et de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Il n'est pas nécessaire de réduire la température du four lorsqu'on utilise le mode de rôtissage par convection.



A. Ventilateurs de convection
B. Élément de convection
C. Élément de cuisson au gril
D. Élément de cuisson au four

Si la porte du four est ouverte pendant le rôtissage par convection, les ventilateurs s'éteignent immédiatement lorsqu'on ouvre la porte et se rallument dès qu'on la referme. Les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et de cuisson par convection s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

- La durée de cuisson devrait être réduite de 15 à 30 %. Cependant, les aliments devraient être vérifiés plus tôt pour s'assurer qu'ils ne cuisent pas trop.
- Pour des résultats optimaux, utiliser une lèchefrite et une grille de lèchefrite – elles sont conçues pour recueillir les jus de cuisson et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Voir la section « Assistance ou service » pour commander.

Utilisation du rôtissage par convection :

Avant d'utiliser le rôtissage par convection, voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Placer les aliments dans le four.
2. Tourner le bouton de mode à Convect Roast (rôtissage par convection).
3. Tourner le bouton de température à la température de cuisson désirée.
4. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour lancer la cuisson ou faire préchauffer le four.
5. Tourner le bouton de température à la position OFF (arrêt) pour éteindre le four.

CONVECT SLOW ROAST (RÔTISSAGE LENT PAR CONVECTION)

Les modes de rôtissage lent par convection utilisent des températures basses pour aider à conserver l'humidité et un temps de cuisson plus long pour permettre d'obtenir une viande plus tendre. Le rôtissage lent par convection est très efficace pour les pièces de viande de taille moyenne à grande, le poulet, le porc, ainsi que les pièces de viande moins tendres. Les aliments peuvent être cuits pendant une durée maximale de 12 heures. La température de la recette n'a pas besoin d'être réduite avec ce mode.

Connaître votre mode de rôtissage lent

- Les aliments doivent être complètement décongelés avant la cuisson.
- Couvrir les aliments de papier d'aluminium pour aider à retenir l'humidité.
- Avant un rôtissage lent, on peut saisir la viande dans une poêle ou la saisir au gril des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit dorée, pour en améliorer le brunissage et la tendreté.

CONVECT PASTRY (CUISSON DE PÂTISSERIES PAR CONVECTION)

Ce mode favorise au départ la levée de la pâte feuilletée et délicate et qui termine avec un équilibre idéal de chaleur pour obtenir une surface dorée parfaite. Le mode de cuisson de pâtisseries par convection est idéal pour l'utilisation d'une ou de plusieurs grilles pour faire cuire des choux à la crème, des chaussons et des croissants.

CUISSON PAR CONVECTION DE PIZZA SURGELÉE

La cuisson par convection de pizza surgelée est utilisée pour la cuisson au four de pizzas surgelées à croûte épaisse ou fine. Pendant la cuisson, les éléments s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four. Les ventilateurs s'allument et s'éteignent pour distribuer la chaleur dans la cavité. Déplacer la grille vers le haut ou le bas pour augmenter ou réduire le brunissement de la surface du dessus ou du dessous.

Connaître votre mode de rôtissage lent par convection :

- Laisser votre four préchauffer complètement avant d'y placer la pizza.
- Si une pierre à pizza est utilisée, placer la pierre sur la grille la plus basse et laisser le four préchauffer complètement. Habituellement, un minimum de 20 minutes est requis pour bien chauffer la pierre de cuisson.
- Les ventilateurs et les éléments s'éteignent si la porte est ouverte pendant le fonctionnement et se rallument une fois la porte fermée.
- Réduire la température de cuisson recommandée sur l'emballage de 25 °F (14 °C).
- La durée de cuisson au four peut être légèrement inférieure à celle qui est indiquée sur l'emballage, selon le type de pizza.
- La cuisson par convection de pizza surgelée est conçue pour une cuisson sur une seule grille.

PROOF (LEVÉE)

Le programme de levée du pain prépare la pâte pour la cuisson au four en activant la levure. Suivre les directives de la recette ou de l'emballage pour savoir le nombre de fois que la pâte doit être levée.

RAPID PROOF (LEVÉE RAPIDE)

Le mode de levée rapide est utilisé pour la levée des pâtes surgelées commerciales.

Connaître votre mode de levée

Si la température de la cavité est supérieure de 100 °F (38 °C) à la température de levée, le témoin du bouton clignotera lentement jusqu'à ce que le four soit à la bonne température de levée.

Avant d'utiliser le mode levée :

1. Placer la pâte dans un bol légèrement graissé. Placer le bol sur la grille en position 2.
2. Fermer la porte.

Utilisation du mode Proof (Levée) :

1. Tourner le bouton de mode à la position de cuisson au four.
2. Tourner le bouton de température à la position Proof (levée).
3. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche).
4. Lorsqu'un programme est terminé, tourner le bouton de température du four à la position OFF (arrêt) pour mettre fin au programme.

CENTRE CULINAIRE

Le Centre culinaire renferme de multiples renseignements pour vous aider avec la cuisson ordinaire et la cuisson au four de plusieurs aliments. Lors de la programmation de ce mode, l'utilisateur fera des sélections telles que le type de viande, de légume, le niveau de cuisson favori et le type de plat en fonction des aliments. Des conseils et astuces utiles sont fournis à mesure que l'utilisateur navigue dans le menu. Le Centre culinaire procédera à des ajustements en fonction du degré de cuisson et du plat sélectionnés. Toutes les sélections entraînent le fonctionnement par intermittence des éléments et des ventilateurs appropriés en fonction des aliments programmés.

REMARQUE : Il est possible d'accéder au centre culinaire à partir de l'application.

REMARQUE : Certains programmes du centre culinaire requièrent l'utilisation de la sonde de cuisson fournie avec le four. Voir la section sur le fonctionnement de la sonde pour plus d'informations.

COOK TIMER (minuterie de cuisson) (application seulement)

La minuterie de cuisson permet au four de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. Il est possible d'accéder à la minuterie de cuisson à partir de l'application.

Suivre les indications dans l'application pour utiliser la minuterie de cuisson.

Connaître votre minuterie de cuisson

On peut lancer le compte à rebours de la minuterie de plusieurs façons :

- Si le programme n'a pas besoin de préchauffage, la minuterie de cuisson démarre immédiatement avec le programme.
- Si le programme demande un préchauffage, la minuterie ne peut être mise en marche qu'à partir de l'application lorsqu'on appuie sur le bouton Start (Mise en marche).

TEMPERATURE PROBE (sonde thermométrique) (application seulement)

La sonde thermométrique est un outil qui aide à évaluer la température interne des viandes. Volailles et plats en sauce. Elle peut être utilisée durant la cuisson au four, la cuisson au four par convection et le rôtissage par convection. Le four émet une tonalité lorsque les aliments atteignent la température cible.

Connaître votre sonde thermométrique

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

Avant d'utiliser la sonde thermométrique :

- Retirer les grilles non utilisées situées au-dessus des aliments.
- Insérer la sonde dans l'aliment. Pour les viandes, l'extrémité de la sonde doit se trouver au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os.
- Pour obtenir une lecture précise de la température, insérer la sonde le plus profondément possible dans l'aliment. Les températures seront plus précises lorsque la sonde est enfoncée plus profondément dans les aliments.
- Placer les aliments dans le four et connecter la sonde à la prise.
- Maintenir la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.

DELAY START (mise en marche différée) (application seulement)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

La mise en marche différée permet aux fours d'être programmés pour se mettre en marche à une certaine heure et de cuire pendant une certaine durée.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments, comme les pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.

La mise en marche différée peut être utilisée avec n'importe quel programme équipé d'une option de mise en marche différée. Il est possible d'accéder à la mise en marche différée à partir de l'application.

Suivre les indications dans l'application pour utiliser la mise en marche différée.

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

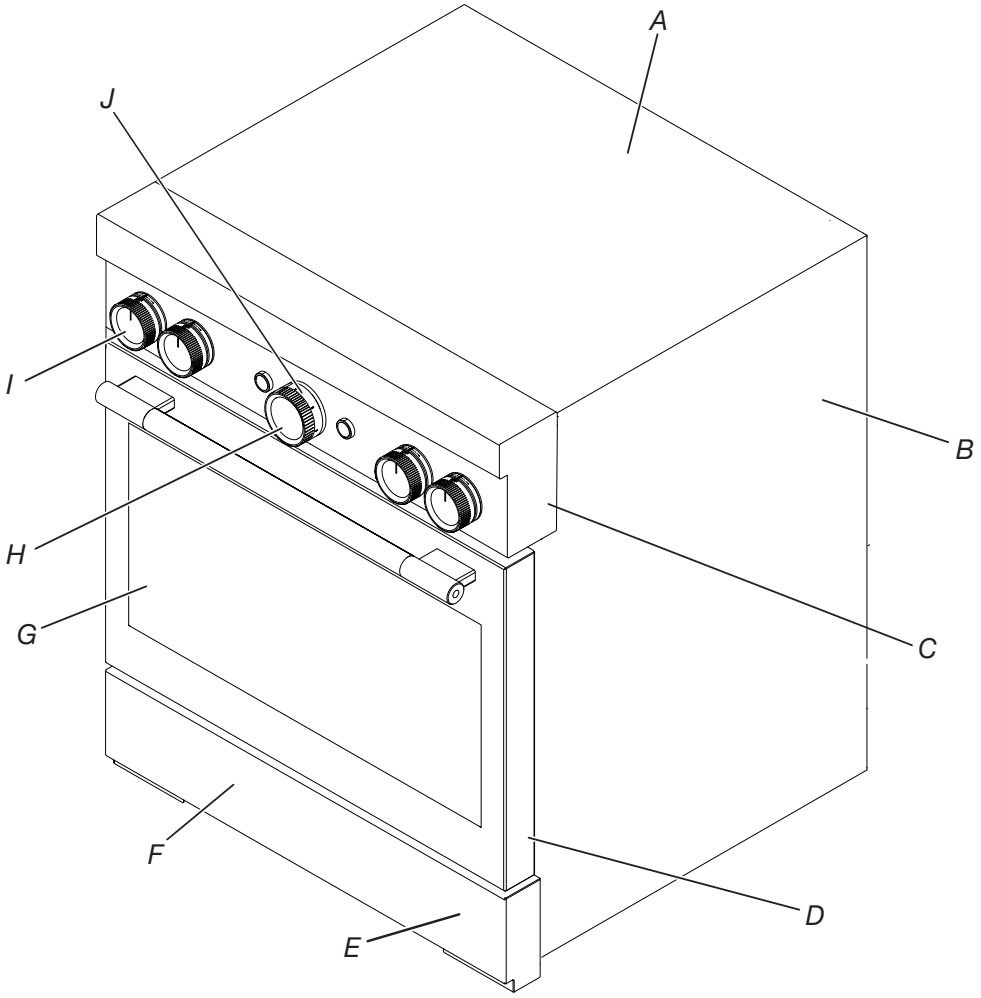
Guía de los controles

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 usar el electrodoméstico.

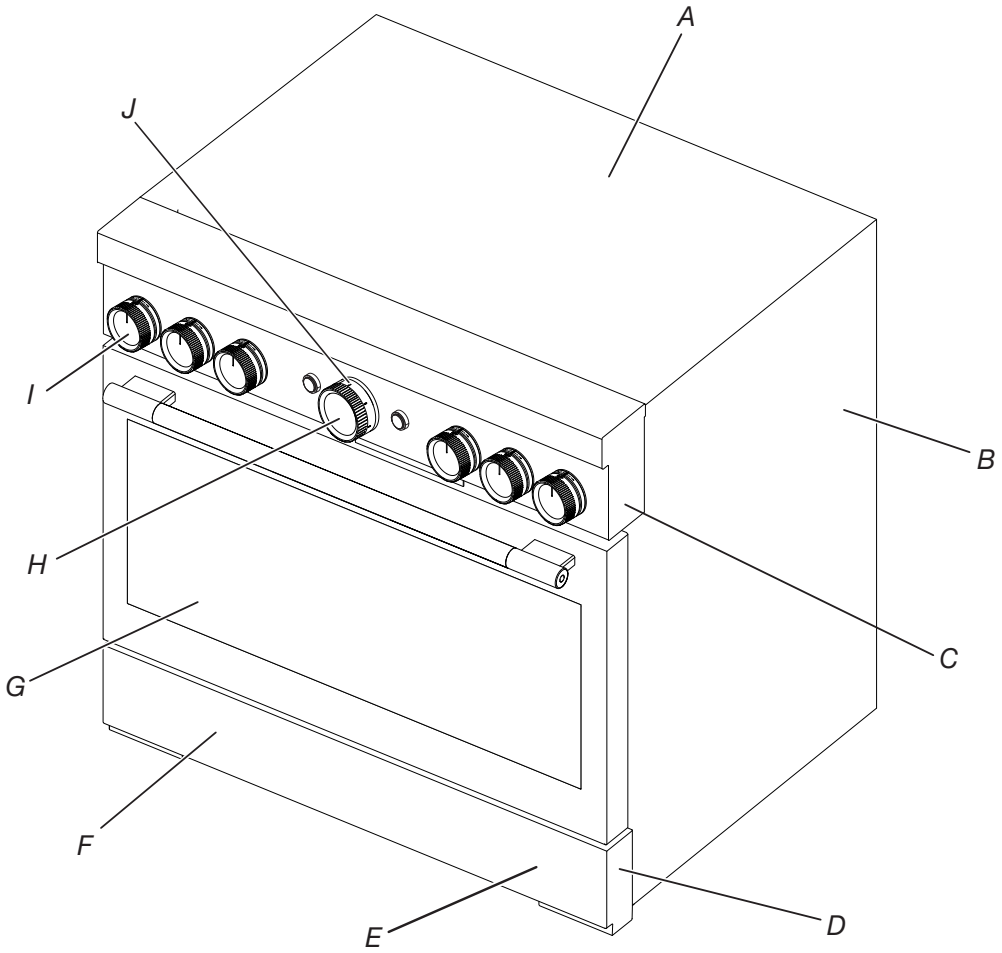
Estas instrucciones cubren varios modelos diferentes. La estufa que adquirió puede tener algunos o todos los artículos que aparecen a continuación. Las ubicaciones y apariencias de las características mostradas aquí pueden no coincidir con las de su modelo.

ESTUFA DE 30"(76,2 CM)



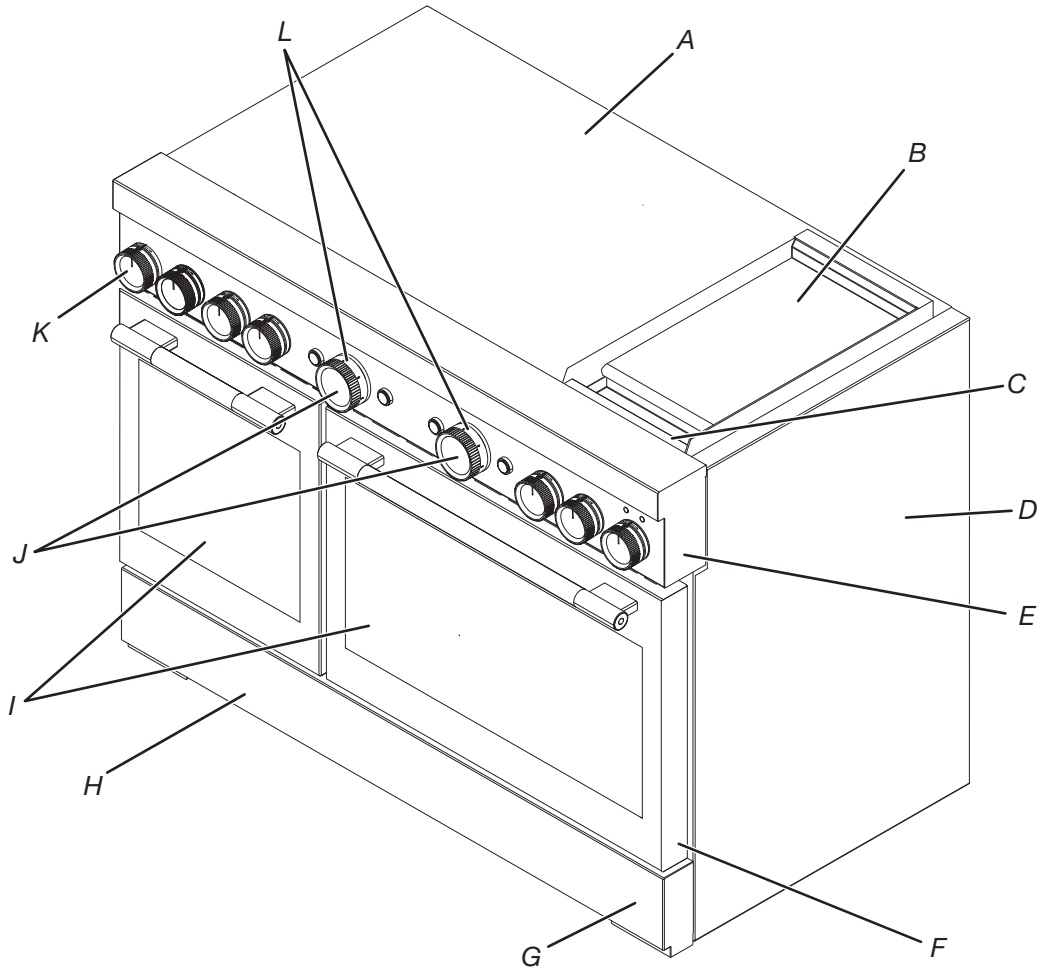
A. Superficie de cocción por inducción
B. Paneles laterales
C. Panel de la consola
D. Etiqueta SAID
E. Varillas de nivelación (detrás de la defensa de puerta)
F. Panel inferior/defensa de puerta
G. Puertas de horno
H. Perillas de la temperatura del horno
I. Perillas de la superficie de cocción por inducción
J. Perillas de modo de horno

ESTUFA DE 36"(91,4 CM)



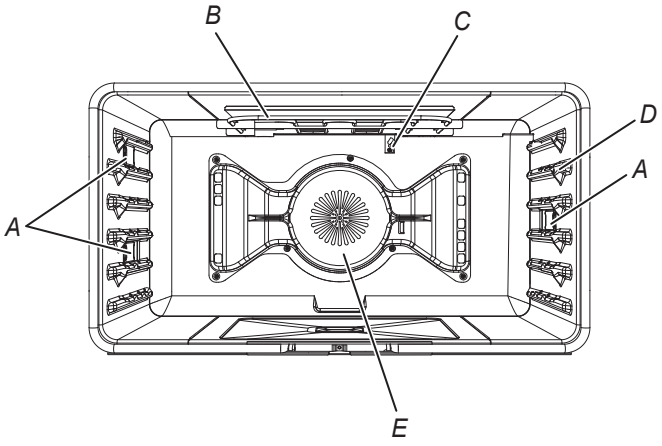
A. Superficie de cocción por inducción
B. Paneles laterales
C. Panel de la consola
D. Etiqueta SAID
E. Varillas de nivelación (detrás de la defensa de puerta)
F. Panel inferior/defensa de puerta
G. Puertas de horno
H. Perillas de la temperatura del horno
I. Perillas de la superficie de cocción por inducción
J. Perillas de modo de horno

ESTUFA DE4 8" (121,9 CM)



A. Superficie de cocción por inducción
B. Plancha eléctrica (en algunos modelos) Bandeja de
C. goteo (en modelos con plancha)
D. Paneles laterales
E. Panel de la consola
F. Etiqueta SAID
G. Varillas de nivelación (detrás de la defensa de puerta)
H. Panel inferior/defensa de puerta
I. Puertas de horno
J. Perillas de la temperatura del horno
K. Perillas de la superficie de cocción por inducción
L. Perillas de modo de horno

INTERIOR DEL HORNO



A. Luces halógenas
B. Elementos asadores
C. Sensor de la cavidad del horno
D. Conector de la sonda de temperatura
E. Ventiladores de convección

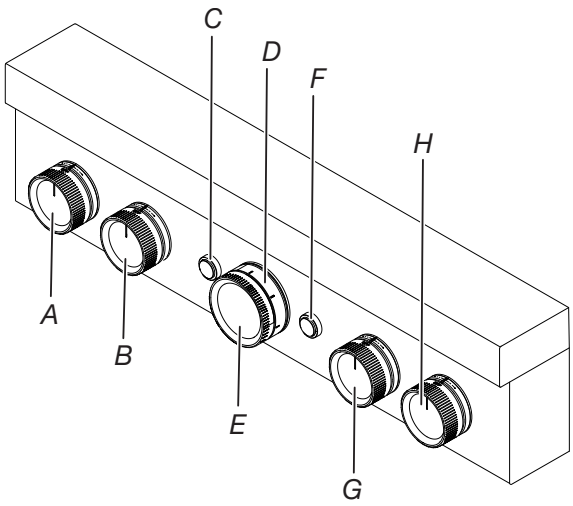
NOTA: Algunos modelos cuentan con una cavidad de 18" (45,7 cm) que incluye un ventilador de convección.

PERILLAS DE CONTROL

Se accede a las funciones del horno y la superficie de cocción mediante las perillas de la superficie de cocción.

30" (76,2 CM)

Perillas, botones y luces indicadoras de la superficie de cocción

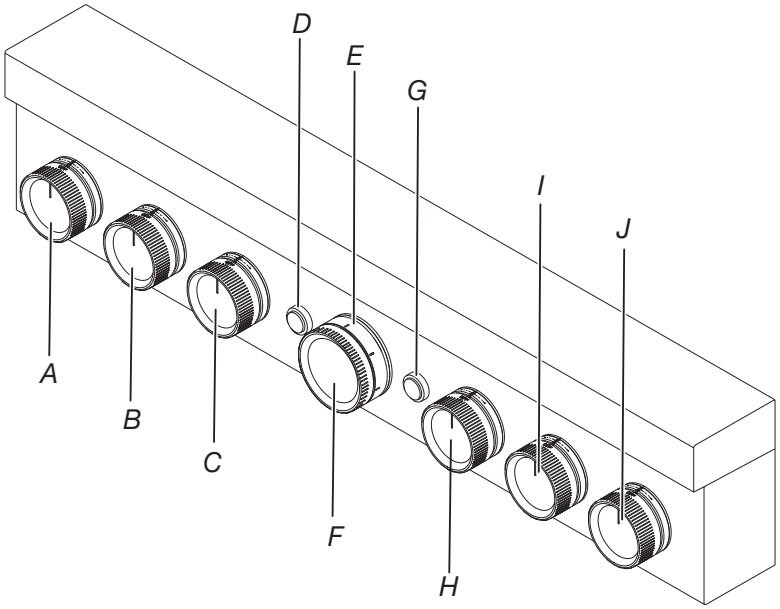


A. Perilla trasera izquierda
B. Perilla delantera izquierda
C. Botón de luz del horno
D. Perilla de modo de horno
E. Perilla de temperatura del horno
F. Luz indicadora del botón Start (Inicio)
G. Perilla trasera derecha
H. Perilla delantera derecha

NOTA: La configuración, las características y los controles de la superficie de cocción pueden diferir.

36" (91,4 CM)

Perillas, botones y luces indicadoras de la superficie de cocción

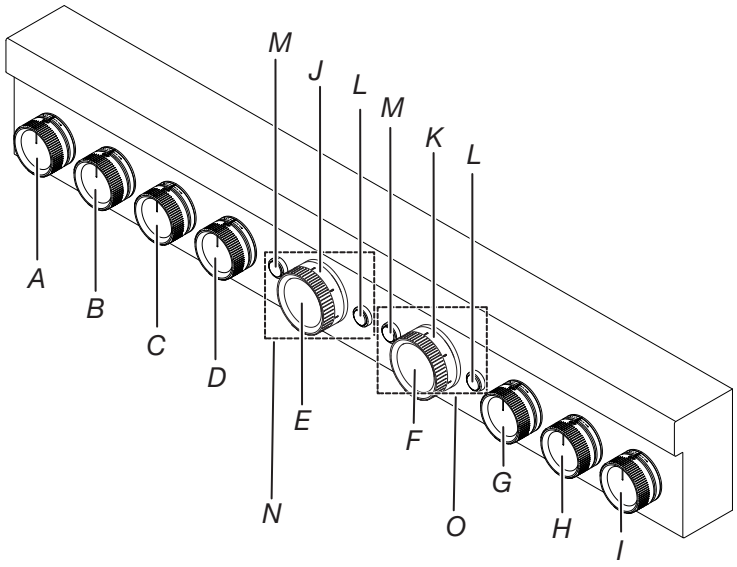


A. Perilla trasera izquierda
B. Perilla delantera izquierda
C. Perilla trasera central
D. Botón de luz del horno
E. Perilla de modo de horno
F. Perilla de temperatura del horno
G. Luz indicadora del botón Start (Inicio)
H. Perilla trasera derecha
I. Perilla delantera derecha
J. Perilla del asador

NOTA: La configuración, las características y los controles de la superficie de cocción pueden diferir.

48" (121,9 CM)

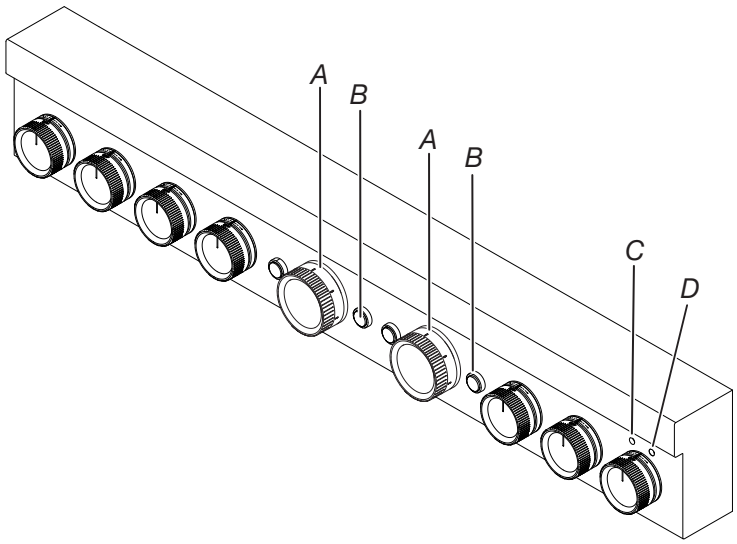
Perillas y botones de la superficie de cocción



A. Perilla trasera izquierda
B. Perilla delantera izquierda
C. Perilla trasera central
D. Perilla delantera central
E. Perilla de modo de horno
F. Perilla de temperatura del horno
G. Perilla trasera derecha
H. Perilla delantera derecha
I. Perilla de la plancha
J. Luz indicadora de la perilla del modo de horno
K. Luz indicadora de la perilla del modo de temperatura
L. Luz indicadora del botón Start (Inicio)
M. Botón de luz del horno
N. Controla la cavidad izquierda
O. Controla la cavidad derecha

NOTA: La configuración, las características y los controles de la superficie de cocción pueden diferir.

Luces indicadoras



A. Luz indicadora de la perilla de temperatura
B. Luz indicadora del botón Start (Inicio)
C. Luz de precalentamiento de la plancha
D. Luz ON de la plancha en la superficie de cocción

NOTA: La configuración, las características y los controles de la superficie de cocción pueden diferir.

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN/COMPORTAMIENTO	INSTRUCCIONES
Perilla de modo	**Modelos sin vapor** ■ Bake (Hornear) ■ CONVECT BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN) ■ CONVECT ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN) ■ CONVECT BROIL (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN) ■ BROIL (ASAR A LA PARRILLA) ■ CLEAN (LIMPIEZA) **Modelos con vapor** ■ Bake (HORNEAR) ■ CONVECT (CONVECCIÓN) ■ PAN AL VAPOR ■ CARNE AL VAPOR ■ BROIL (ASAR A LA PARRILLA) ■ CLEAN (LIMPIEZA)	Gire la perilla para seleccionar el modo de cocción deseado. **NOTA:** Cuando la unidad está encendida, el modo puede cambiarse entre Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección), Convect Roast (Asar por convección) y Broil/Convect Broil (Asar a la parrilla/por convección). Pulse el botón Start (Inicio) para confirmar el cambio de modo.
Luz indicadora de la perilla de modo	Cuando se selecciona un modo de cocción y la perilla de temperatura está en una posición válida, las luces indicadoras de temperatura y modo se encenderán en blanco. Cuando se presiona el botón Iniciar, las luces indicadoras de las perillas se encenderán en blanco y parpadearán hasta que finalice el precalentamiento. La luz se volverá blanca sólida y sonará un tono cuando el precalentamiento se haya completado. Si no hay precalentamiento para un ciclo, el precalentamiento se completa inmediatamente y la luz se vuelve blanca sólida. **NOTA:** Si se selecciona una combinación no válida de modo y temperatura, las luces de las perillas parpadearán y se emitirá un tono para indicar al usuario que seleccione una combinación válida. La luz indicadora seguirá parpadeando y se emitirá un tono cada 30 segundos hasta que se corrija el error o transcurran 2 minutos de inactividad.	
Perilla de temperatura	■ OFF (APAGADO) ■ PROOF (LEUDAR) ■ MANTENER CALIENTE (MANTENER CALIENTE) <Rango de temperatura> ■ BROIL LOW (ASAR A LA PARRILLA A BAJA TEMPERATURA) ■ BROIL HIGH (ASAR A LA PARRILLA A ALTA TEMPERATURA) ■ Wi-Fi ■ CLEAN (LIMPIEZA)	Gire la perilla para seleccionar la temperatura de cocción o el ajuste deseado.

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN/COMPORTAMIENTO	INSTRUCCIONES
Luz indicadora de la perilla de temperatura	Cuando se selecciona una temperatura o ajuste y el modo es válido, las luces indicadoras de temperatura y modo se encenderán en blanco. Cuando se presiona el botón Start (Inicio), la luz indicadora de la perilla se encenderá en blanco y parpadeará hasta que finalice el precalentamiento. La luz se volverá blanca sólida y sonará un tono cuando el precalentamiento se haya completado. Si no hay precalentamiento para un ciclo, el precalentamiento se completa inmediatamente y la luz se vuelve blanca sólida. **NOTA:** Si se selecciona una combinación no válida de modo y temperatura, la luz de la perilla parpadeará y se emitirá un tono para indicar al usuario que seleccione una combinación válida. La luz indicadora seguirá parpadeando y sonará un tono cada 30 segundos hasta que se solucione el error o la unidad agote el tiempo tras 2 minutos de inactividad y vuelva al modo inactivo. La perilla de temperatura parpadeará en color ámbar si el horno está demasiado caliente para leudar o si está en proceso una disminución de temperatura de más de 100 grados, por ejemplo, al cambiar de Hornear a 450 ºF a Hornear a 350 ºF (232 ºC a 177 ºC).	
Botón Start (Inicio)	Inicie una función de horno una vez que se haya seleccionado un modo y una temperatura válidos.	CÓMO ARRANCAR EL HORNO **1.** Ajuste las perillas de modo y temperatura a la selección deseada. **NOTA:** El botón Start (Inicio) parpadeará en blanco cuando esté listo. **2.** Presione el botón Start (Inicio) para iniciar el ciclo.
Luz indicadora del botón Start (Inicio)	La luz del botón Start (Inicio) parpadeará en blanco para indicar al usuario que pulse el botón Start (Inicio).	**NOTA:** Cuando la unidad está encendida, el modo puede cambiarse entre Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección), Convect Roast (Asar por convección) y Broil/Convect Broil (Asar a la parrilla/por convección). Pulse el botón Start (Inicio) para confirmar el cambio de modo.
Botón de luz del horno	Enciende y apaga la luz del horno	Presione el botón de la luz del horno para encender o apagar la luz. El botón enciende y apaga la luz independientemente de si la puerta está abierta.
Luz ON de la plancha en la superficie de cocción	Luz indicadora de la plancha derecha: la luz de encendido de la plancha en la superficie de cocción se ilumina en color azul cuando la perilla de la plancha está encendida.	
Luz de precalentamiento de la plancha	Luz indicadora de la plancha izquierda: la luz de precalentamiento de la plancha parpadea en color azul mientras la plancha se precalienta. Una vez que se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento, la luz indicadora se vuelve azul sólido.	

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

PERILLAS DE CONTROL DEL HORNO

Para usar:

1. Seleccione la función deseada en la perilla de modo.
2. Seleccione la temperatura deseada en la perilla de Temperature (Temperatura).
3. Para apagar la unidad, es necesario girar la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF.

Combinaciones de perillas

La siguiente tabla muestra las combinaciones válidas y no válidas de las perillas de temperatura y modo.

PERILLA DE MODO	PERILLA DE TEMPERATURE (TEMPERATURA)						
	PROOF (LEUDAR)	MANTENER CALIENTE (MANTENER CALIENTE)	TEMP RANGE (RANGO DE TEMPERATURA)	BROIL LOW (ASAR A LA PARRILLA A BAJA TEMPERA-TURA)	BROIL HIGH (ASAR A LA PARRILLA A ALTA TEMPERA-TURA)	CLEAN (LIMPIEZA)	Wi-Fi
Bake (Hornear)	**Válido**	**Válido**	**Válido 225 ºF-500 ºF (107 ºC-260 ºC)**	No válido	No válido	No válido	No válido
Convect Bake (Hornear por convección)	No válido	No válido	**Válido 225 ºF-500 ºF (107 ºC-260 ºC)**	No válido	No válido	No válido	No válido
Convect Roast (Asar por convección)	No válido	No válido	**Válido 225 ºF-500 ºF (107 ºC-260 ºC)**	No válido	No válido	No válido	No válido
Steam Bread/ Meats (Pan/ carne al vapor)	No válido	No válido	**Válido 225 ºF-500 ºF (107 ºC-260 ºC)**	No válido	No válido	No válido	No válido
Broil/Convect Broil (Asar a la parrilla/Asar a la parrilla por convección)	No válido	No válido	No válido	**Válido**	**Válido**	No válido	No válido
Self Clean (Autolimpieza)	No válido	No válido	No válido	No válido	No válido	**Válido**	No válido

NOTA: Cuando la unidad está encendida, el modo puede cambiarse entre Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección), Convect Roast (Asar por convección) y Broil/Convect Broil (Asar a la parrilla/por convección). Pulse el botón Start (Inicio) para confirmar el cambio de modo.

LUCES INDICADORA

Las luces indicadoras se iluminan y parpadean para mostrar el estado de la unidad.

CONDUCTA	DESCRIPCIÓN/EJEMPLOS	EJEMPLOS
Luz pulsante/parpadeante	La pulsación de luz se utiliza en la perilla de modo, la perilla de temperatura y el botón Start (Inicio) como una forma de solicitar la acción. Cuando se solicita que se complete una acción, la función de luz indicadora asociada parpadeará. Ejemplos: Ocurrencia: Se solicita una acción: presione el botón Start (Inicio). Resultado: La luz indicadora del botón Start (Inicio) parpadea rápidamente. Ocurrencia: Se requiere una disminución de temperatura de 100 ºF (38 ºC) o el horno está demasiado caliente para Proof (Leudar). Resultado: Las luces indicadoras de la perilla parpadearán lentamente hasta que el horno esté a la temperatura correcta para Proof (Leudar).	Existen dos tipos de pulsos: **1.** Botón Start (Inicio) Parpadeo rápido: indicaciones para la acción. **2.** Perilla de modo/temperatura Parpadeo lento blanco: precalentamiento Parpadeo lento ámbar: la unidad está por encima de la temperatura objetivo. Cuando comienza un ciclo que requiere precalentamiento, comenzará el parpadeo lento. Cuando se haya alcanzado la temperatura de precalentamiento, el parpadeo se detendrá y las luces indicadoras de modo/ temperatura serán sólidas.
Indicador de perilla de modo y temperatura - Parpadeo lento	Los indicadores de modo y temperatura parpadearán lentamente para indicar que la función está en uso.	Un parpadeo lento indica que se está utilizando una función y no se requiere ninguna acción adicional, es decir, la unidad se está precalentando. **CÓMO ARRANCAR EL HORNO** **1.** Ajuste las perillas de modo y temperatura a la selección deseada. **NOTA:** El botón Start (Inicio) parpadeará en blanco cuando esté listo. **2.** Presione el botón Start (Inicio) para iniciar el ciclo.
Botón Start (Inicio) - Selección no válida (parpadeo rápido)	Si se eligió una combinación de perillas no válida y se presiona el botón Start (Inicio), la luz indicadora parpadeará rápidamente y sonará un tono para indicar que la selección elegida no es válida. Consulte la tabla "Combinaciones de perillas" para obtener ejemplos.	Hornear en la perilla de modo y Wi-Fi en la perilla de temperatura. **CÓMO ARRANCAR EL HORNO** **1.** Ajuste las perillas de modo y temperatura a la selección deseada. **NOTA:** El botón Start (Inicio) parpadeará en blanco cuando esté listo. **2.** Presione el botón Start (Inicio) para iniciar el ciclo.
Perilla de temperatura/modo - Selección no válida (parpadeo rápido)	Si eligió una combinación de perillas no válida, la luz indicadora de la perilla de modo y la luz indicadora de la perilla de temperatura parpadearán rápidamente en blanco. La luz indicadora continuará parpadeando rápidamente y sonará un tono cada 30 segundos hasta que se corrija el error o se agote el tiempo de espera después de 2 minutos de inactividad. Consulte la tabla "Combinaciones de perillas" para obtener ejemplos.	Hornear en la perilla de modo y Wi-Fi en la perilla de temperatura. **CÓMO ARRANCAR EL HORNO** **1.** Ajuste las perillas de modo y temperatura a la selección deseada. **NOTA:** El botón Start (Inicio) parpadeará en blanco cuando esté listo. **2.** Presione el botón Start (Inicio) para iniciar el ciclo.

CONDUCTA	DESCRIPCIÓN/EJEMPLOS	EJEMPLOS
Solicitud de acción - Inactividad (parpadeo rápido)	Cuando se haya realizado una combinación de perillas válida, la luz indicadora del botón Start (Inicio) parpadeará rápidamente para solicitar que se presione el botón Start (Inicio). Si no se realiza ninguna acción transcurridos 2 minutos, sonará un tono y la unidad agotará el tiempo de espera y volverá al modo inactivo. Para salir de la unidad desde el modo inactivo, vuelva a seleccionar un modo y la selección del botón de Temperature (Temperatura) antes de pulsar el botón Start (Inicio).	Un parpadeo rápido indica que se selecionó una combinación válida y solicita que se tome una acción, es decir, el Modo está en Bake (Hornear) y la temperatura es de 350 ºF (177 ºC), pero aún no se ha presionado el botón Start (Inicio).
Retraso en la comprobación de validez	La unidad pasa por una comprobación de validez para verificar que la combinación de Modo y Temperatura seleccionada es válida. Si se ha seleccionado una combinación válida, las luces indicadoras de la perilla de modo/ temperatura se iluminarán en blanco y el botón Start (Inicio) comenzará a parpadear solicitando una acción. Si se ha seleccionado una combinación no válida, las luces indicadoras de la perilla parpadearán para mostrar que la combinación de Modo y Temperatura seleccionada no es válida.	Consulte la sección “Combinaciones de perillas” para más información. Si el botón Start (Inicio) se pulsa demasiado rápido en la comprobación de validez, la luz indicadora de dicho botón mostrará un parpadeo rápido no válido.
Selección de temperatura no válida realizada durante un ciclo	Si la perilla de Temperature (Temperatura) se cambia durante un ciclo a una selección que no es válida y la unidad estaba en un ciclo anterior, la unidad permanecerá en el ciclo anterior hasta que se corrija. Las luces indicadoras de la perilla parpadearán para mostrar que se ha realizado una selección no válida y seguirán encendidas hasta que se corrija.	El modo está en horneado, la temperatura está a 350 ºF (177 ºC), se presiona el botón Start (Inicio) y el ciclo está funcionando. Luego, la temperatura se ajusta a limpiar. La unidad continuará horneando a 350 ºF (177 ºC).
Cambio de las selecciones de modo durante un ciclo	Si la perilla de modo se cambia durante un ciclo a una selección que sea válida, el botón Start (Inicio) parpadeará para indicar que se debe actuar. Presione el botón Start (Inicio) para comenzar la nueva selección de modo.	Si la perilla de modo se mueve de Bake (Hornear) a Convect Bake (Hornear por convección), el botón Start (Inicio) parpadeará como indicación de acción.
Cambio de las selecciones de temperatura durante un ciclo	Si se cambia la perilla de Temperature (Temperatura) durante un ciclo a una selección que sea válida, la temperatura cambiará automáticamente.	Si la temperatura durante un ciclo de horneado se mueve de 350 ºF a 450 ºF (177 ºC a 232 ºC), la unidad horneará a 450 ºF (232 ºC).

- La unidad está encendida.
- La unidad pasa al modo Off.
- Se ha realizado una selección válida de Modo y Temperatura y se pulsa el botón Start (Inicio) para comenzar un ciclo.
- Se realiza una selección no válida del botón Start (Inicio).
- Hay un error con la unidad.
- Se ha completado el precalentamiento.

Modo Sabbath (Sabbat)

- El modo Sabbath (Sabbat) se utiliza para configurar el sistema del horno de modo que ciertas funciones y modos queden desactivados o inhabilitados.
- El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.
- Cuando se pulsa un botón, no suena ningún tono.
- Todas las alertas y tonos se desactivan durante el modo Sabbath (Sabbat). Todas las luces permanecen en el modo cuando se activó el modo Sabbath (Sabbat). Por ejemplo, si la luz del horno estaba encendida cuando el usuario activó el modo Sabbath (Sabbat), la luz permanecerá encendida durante todo el periodo de dicho modo.
- 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.
- Si hay un corte de energía cuando el Sabbath Mode (Sabbat) está ajustado, el horno permanecerá en Sabbath Mode, pero ya no cocinará activamente.
- El modo Sabbath (Sabbat) debe introducirse cada vez que se utilice.
- El modo Sabbath (Sabbat) desactiva el apagado en 12 horas. Se desactivan todas las luces y pantallas, de manera que no hay actividad visible cuando se abre la puerta del horno.

Para entrar en el modo Sabbath (Sabbat):

- Gire las perillas de modo a la posición Bake (Hornear). La perilla de Temperature (Temperatura) permanece en la posición OFF.

  NOTA: Válido solo en la posición de modo Bake (Hornear).
- Pulse el botón Start (Inicio) siete veces en diez segundos.

  NOTA: Si hay hornos dobles, ambos hornos entrarán en el modo de Sabbath (Sabbat).
- El botón Start (Inicio) para ambos hornos se iluminará hasta que se salga del modo Sabbath (Sabbat).

Uso del modo de horneado Sabbath:

- El modo Bake (Hornear) es el único válido para el modo Sabbath (Sabbat). Seleccione la temperatura deseada para cada horno disponible y pulse el botón Start (Inicio).

  NOTA: La temperatura puede cambiarse mientras se está en modo Sabbath (Sabbat).
- Si el modo Sabbath (Sabbat) está desactivado en uno de los hornos, el otro horno seguirá activado para Sabbath (Sabbat).
- Una vez que se ha desactivado un horno girando la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF, no se puede volver a encender.

  NOTA: Antes de utilizar el modo Sabbath (Sabbat) tras conectarse con éxito a la Wi-Fi, compruebe que la aplicación está apagada.

Para entrar en el modo Sabbath (Sabbat):

- Gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF. La perilla de modo sigue en la posición BAKE (Hornear).
- Pulse el botón Start (Inicio) siete veces en diez segundos. En unos segundos, las luces indicadoras de Start (Inicio) se apagarán
- Si sale del modo Sabbath (Sabbat) en un horno, el otro horno también saldrá de dicho modo.

COCCIÓN POR INDUCCIÓN

La cocción por inducción es bastante diferente de la cocción tradicional. El calor se genera directamente en el recipiente, manteniendo la superficie de cocción más fría que con un elemento tradicional.

Con la cocción por inducción, no se pierde tanto calor como con la cocción tradicional, ya que todo el calor se origina en el recipiente mismo.

La superficie de cocción se calienta o se enfría rápidamente después de que se hayan fijado los controles. Asimismo deja de calentarse cuando se saca el recipiente sin apagar el aparato.

El alimento que se derrame sobre la superficie de cocción no se quemará, ya que el vidrio no se calienta. Debido a que el calor se origina en el recipiente, la cocción por inducción permite la limpieza inmediata después del uso.

El tamaño del recipiente, el material (consulte la sección “Utensilios de cocina”) y la posición son factores muy importantes para lograr la potencia máxima.

El diámetro de la base del recipiente deberá ser igual al tamaño del elemento.

Si el recipiente es demasiado pequeño, el quemador no lo detectará y no se activará.

Controles 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.

Los controles electrónicos activados al tacto ofrecen una variedad de ajustes de calor para obtener óptimos resultados de cocción.

NOTA: Esta superficie de cocción se ajustará automáticamente para funcionar a 208 V en el caso de que no haya una instalación de 240 V.

NOTA: El sistema está diseñado para que, en caso de que se exceda el consumo total de 50 A durante varios minutos, el sistema gestione la energía dentro de la superficie de cocción. En cuyo caso, algunos de los elementos de inducción de la superficie del área de cocción principal se reducirán temporalmente en su configuración de potencia. Si usa la superficie de cocción y el horno al mismo tiempo, precaliente el horno primero para obtener los mejores resultados de rendimiento de la superficie de cocción.

Cómo usar

Cómo encender la superficie de cocción:

En modo inactivo, todas las pantallas están oscuras, excepto una superficie caliente que debe ser señalizada. Coloque una olla en cualquier zona, gire la perilla de zona asociada en el sentido de las agujas del reloj hasta el nivel de potencia deseado. Si una zona está encendida con una olla y hay otra olla en una zona diferente, la superficie de cocción detectará la olla en la otra zona. Si la detección permanente de la olla está activada, solo la zona de cocción se muestra con una olla encendida en la unidad de visualización. Se muestra el nivel de potencia actual de la zona de cocción correspondiente, y todas las demás zonas de cocción permanecen apagadas. Si hay un timbre disponible, se emitirá un sonido tan pronto como se gire una perilla desde la posición de bloqueo para encender una zona de cocción.

Si la perilla se gira a la posición de bloqueo, la pantalla se apaga y aparece la indicación de posible calor residual. Si hay un timbre incorporado, se emitirá una señal cuando se apague el control.

NOTA: El utensilio de cocina debe detectarse en la zona de cocción antes de que esta se active. La pantalla de este área de cocción mostrará cero una vez que se detecte una sartén. Si un utensilio de cocina está sobre un área de cocción y esta no está encendida, el usuario puede oír un chasquido mientras el quemador sigue detectando un utensilio de cocina.

NOTA: Si se retiran los utensilios de cocina del área de cocción durante la cocción, esta se apagará y se mostrará el indicador ⍈ en el área respectiva de la pantalla. Si los utensilios de cocina no se vuelven a colocar en el área de cocción en 30 segundos, esta se apagará automáticamente.

Cómo encender un área de cocción de la superficie:

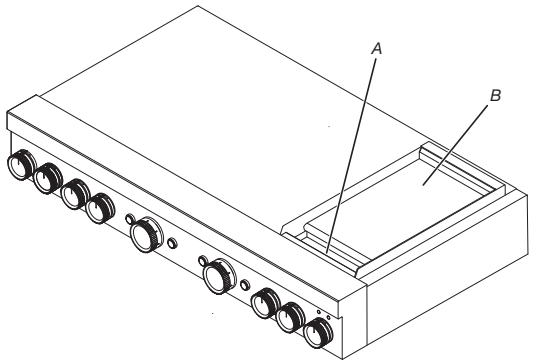
El control de intensidad tiene 9 posiciones y una posición “Boost” (Aumentar el rendimiento).

Use la tabla siguiente como guía cuando ajuste los niveles de potencia.

Ajuste	Uso recomendado
9 a Boost (Aumentar)	■ Hervir líquidos.
9	■ Inicio de cocción de alimentos.
7 a 8	■ Dorar o sellar alimentos rápidamente.
6 a 7	■ Mantener un hervor rápido.
5 a 6	■ Para freír aves o carne. ■ Cocinar sopas, salsas y reducciones de carne.
4 a 5	■ Mantener un hervor lento. ■ Guisar o cocinar al vapor los alimentos.
3 a 5	■ Hervir a fuego lento.
1 a 2	■ Para mantener los alimentos cocidos calientes. ■ Derretir chocolate o mantequilla.
Simmer (Hervir a fuego lento)	■ Mantener un hervor lento.

PLANCHA ELÉCTRICA CROMADA (en algunos modelos)

La plancha eléctrica cromada ofrece una superficie de cocción ideal para emparedados, panqueques, huevos, hamburguesas, verduras salteadas, etc. y muchos otros platos favoritos de la familia. La atractiva superficie de baja adherencia está diseñada para facilitar la limpieza.



A. Bandeja de goteo
B. Plancha

El sistema de plancha eléctrica cromada proporciona una cómoda superficie para cocinar.

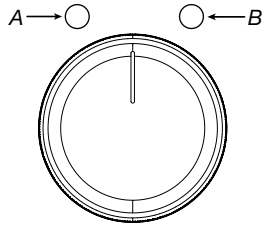
- Asegúrese de retirar la película plástica y lave con agua caliente antes del primer uso.
- Para evitar rayar la plancha, no le coloque ninguna olla ni cacerola encima. Use solo utensilios plásticos o de madera resistentes al calor.
- La superficie de la plancha está lista para usar y no es necesario curarla.
- Si se vuelca agua fría sobre la plancha caliente, la plancha se puede deformar y la superficie de cocción puede quedar despareja.

Para usar:

1. Coloque la bandeja de goteo.
2. Presione y gire la perilla al ajuste de potencia deseado.
3. Espere a que la luz de precalentamiento se encienda indicando que la plancha ha alcanzado el precalentamiento.
4. Coloque los alimentos sobre la plancha y cocine hasta el punto deseado.

La luz indicadora izquierda de la plancha muestra que hay energía aplicada a la plancha.

La luz indicadora derecha de la plancha parpadea para mostrar que la plancha se está precalentando. Cuando se completa el precalentamiento, la luz indicadora derecha de la plancha se ilumina sólida.



A. Luz de precalentamiento de la plancha
B. Luz ON de la plancha en la superficie de cocción

Los ajustes y los tiempos son solo pautas y es posible que deban ajustarse según los gustos individuales.

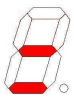
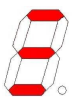
ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN (EN MINUTOS)
Pan tostado/ Panqueques	350 ºF (175 ºC)	4-10
Huevos	250 ºF (120 ºC)	7-10
Carnes	350 ºF (175 ºC)	10-20
Papas	350 ºF-450 ºF (175 ºC-230 ºC)	10-20
Pescado	250 ºF-350 ºF (120 ºC-175 ºC)	8-15

Cocción asistida

Para usar:

Cómo encenderlo:

Empuje la perilla hacia adentro y gírela hacia la derecha entre las funciones Warm (Calentar), Melt (Fundir) y Simmer (Calentar a fuego lento)

Nivel	Símbolo	Descripción	Temperature (Temperatu-ra)
Nivel 1		“Calentar”	42 °C 44 °C
Nivel 2		“Derretir”	70 °C
Nivel 3		“Hervir a fuego lento”	94 °C

Cuando se derritan alimentos tales como chocolate o mantequilla, la perilla se puede ajustar en la función Melting (Derretir) para el nivel 2. También se pueden utilizar las funciones de hervir a fuego lento y de ebullición.

Cómo apagarlo:

Gire la perilla en sentido antihorario a la posición OFF (apagado).

Modo Boost (Aumentar rendimiento)

Utilice el Modo Boost (Aumentar rendimiento) para obtener la potencia más alta. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj un poco más allá de la configuración "9" durante 2 segundos. Se mostrará un icono "b" en la superficie de cocción para indicar que está en "modo boost".

NOTA: El Modo Boost (Aumentar rendimiento) tiene un tiempo máximo de 10 minutos. Después de 10 minutos sin ningún ajuste, el ajuste de potencia caerá automáticamente al nivel "9".

En la superficie de cocción, la pantalla de 7 segmentos de la zona frontal (b) parpadeará.

Bridge (Puente)

Use la perilla frontal para ajustar la potencia de la función de puente.

NOTA: Si utiliza la perilla trasera para ajustar, la función de Bridge (Puente) se apagará.

NOTA: Este modo puede utilizarse simultáneamente en una área de cocción izquierda y una área de cocción derecha o en cualquier área de cocción. Las áreas de cocción pueden funcionar en este modo un máximo de 10 minutos.

La función Bridge (Puente) le permite utilizar 2 zonas de cocción como una zona de cocción extragrande. Use el área del puente para formar un área caliente alargada y así poder cocinar con recipientes de cocción grandes u obolongos.

Para activar la función Bridge (Puente)

1. Ambas perillas de zona (delantera y trasera) deben estar en posición OFF (apagado), gire la perilla izquierda o derecha en sentido antihorario para activar la función Bridge (Puente)
2. La pantalla de 7 segmentos mostrará "-" parpadeando.
3. La perilla que se utiliza para activar el modo Bridge (puente) es la perilla que ajusta el nivel de potencia. La perilla correspondiente debe permanecer en la posición off (apagado). Si ajusta la perilla correspondiente en modo Bridge (puente), se desactivará este modo.

Para desactivar la función Bridge (Puente)

- **Condiciones:**
  - La perilla delantera se gira a la posición Off (apagado) desde el nivel de potencia activa.
  - Tanto la pantalla (delantera como trasera) de 7 segmentos se queda en blanco.
  - La perilla que se utiliza para activar el modo Bridge (puente) es la perilla que ajusta el nivel de potencia. La perilla correspondiente debe permanecer en la posición off (apagado). Si ajusta la perilla correspondiente en modo Bridge (puente), se desactivará este modo.

Bloqueo/desbloqueo para niños

La función de bloqueo para niños se puede activar girando las dos primeras perillas a la izquierda del electrodoméstico. Empuje ambas perillas hacia adentro, luego gírelas en sentido antihorario y manténgalas presionadas durante 5 segundos. En la pantalla aparecerá la letra “L” en todas las posiciones.

Si la función CL está activa, las zonas de cocción no se pueden encender incluso si las perillas están giradas en una posición de nivel de cocción distinta de cero.

Para desactivar la función de bloqueo para niños, repita el mismo procedimiento que al volver a activarla.

Detección de la olla

El nivel de cocción se puede seleccionar girando la perilla a la posición correspondiente, incluso si no hay una olla presente. La salida de energía comienza una vez que se coloca una olla adecuada en la zona de cocción.

Si se cambia la posición de la perilla, la pantalla muestra el nivel de potencia correspondiente.

Si no se detecta una olla, aparecerá el símbolo de “olla ausente” después de un breve lapso.

Este símbolo se muestra hasta que se coloca una olla adecuada en la zona de cocción o hasta que expire el tiempo máximo de 30 segundos. Lo mismo se aplica si la olla se retira durante la cocción normal.

Después de 30 segundos sin olla detectada, la zona de cocción se apaga automáticamente y solo se puede activar de nuevo después de devolver la perilla a la posición cero.

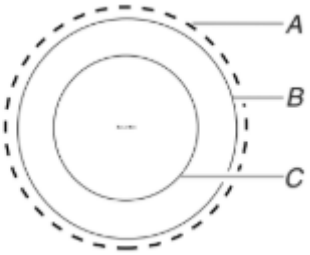
Vitrocerámica

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador para superficies de cocción de vitrocerámica para eliminar la suciedad rebelde. No use productos de limpieza o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, número de referencia 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vitrocerámica. Para más información, consulte la sección “Mantenimiento y cuidado de la estufa” del Manual del propietario.

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

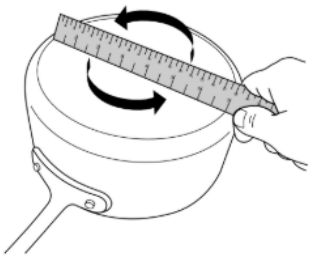
- Evite almacenar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre ella. A medida que se enfría la superficie de cocción, puede quedar aire 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 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.
- 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. También se señala el tamaño mínimo de recipiente en la superficie de cocción con el anillo interno, si corresponde.



A. Saliente máximo de 1/2" (1,3 cm)
B. Borde exterior de la superficie de cocción
C. Tamaño mínimo del recipiente, si corresponde

- 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.



- Para determinar el recipiente que utilizará en los elementos de inducción, mida la parte inferior del área plana de su recipiente. No incluya los lados si se curvan hacia arriba. Utilice esta medida para ayudarle a decidir cuál elemento de inducción se ajusta mejor a su recipiente. Las medidas del fabricante que se mencionan en los recipientes normalmente corresponden a la dimensión de la apertura superior. La parte inferior plana puede ser más pequeña.
- 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.

ENVASADO CASERO

El envasado puede hacerse sobre la superficie de cocción por inducción. Consulte la sección “Utensilios de cocina” para verificar si el recipiente para envasado es apto para la superficie de cocción. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, 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 eléctricas, los enlatadores no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera del área o el elemento de cocción de la superficie.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de cocción de la superficie 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 compañías que fabrican productos para envasado casero.

USO DEL HORNO

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

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

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

Papel de aluminio

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

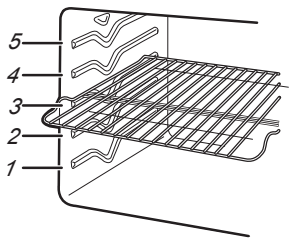
- Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular con libertad.
- Para recoger las salpicaduras, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Cerciórese de que el papel de aluminio sea al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

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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

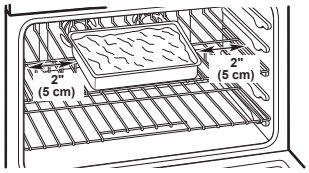
Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.
- Cuando instale parrillas en niveles adyacentes, comience instalando primero la parrilla inferior.



Utensilios para hornear

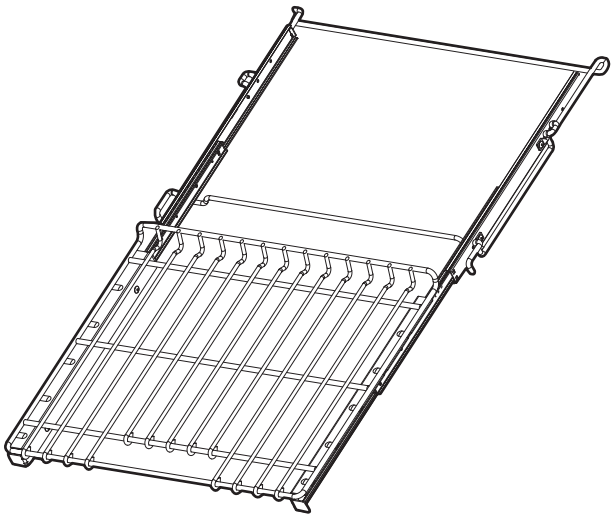
Para cocinar los alimentos de manera uniforme, centre el plato bajo el elemento para asar y deje 2" (5,0 cm) de espacio alrededor del recipiente y la pared del horno para garantizar una circulación de aire adecuada.



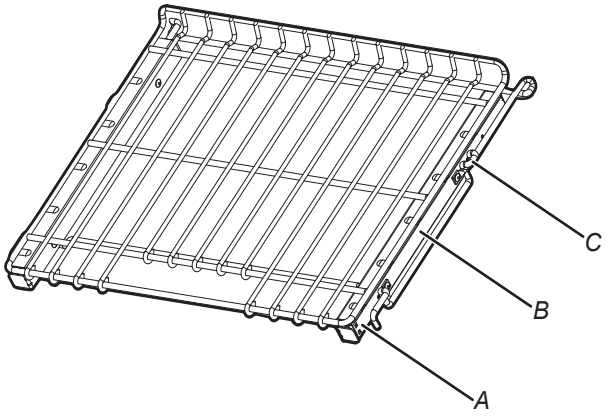
Parrilla extraíble

La parrilla extraíble permite un acceso fácil para colocar y quitar alimentos del horno. La parrilla deslizable encaja en todas las posiciones.

Posición abierta



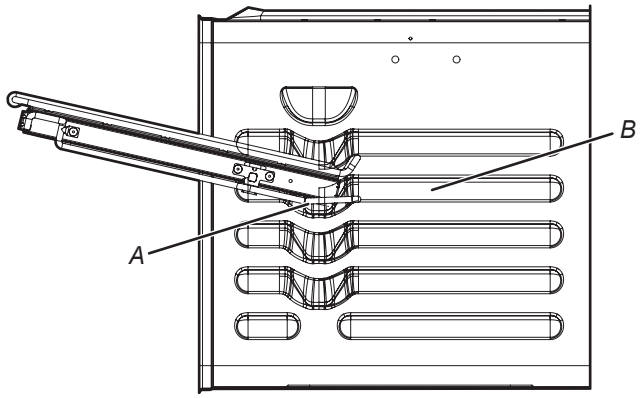
Posición cerrada y enganchada



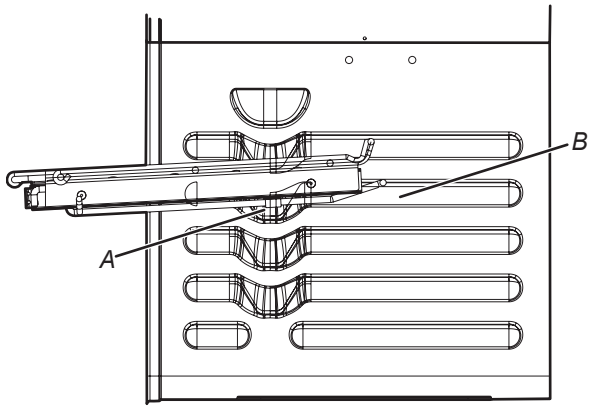
A. Rieles de deslizamiento
B. Estante deslizable
C. Tirante central

Cómo insertar la parrilla extraíble

1. Levante el conjunto de la parrilla y luego inserte el borde posterior en el recorte en “V” en las guías de la parrilla de la cavidad del horno.
2. Mantenga la parrilla levantada en un ángulo y empuje hacia dentro hasta que el borde posterior de los rieles (A) de deslizamiento pase por el recorte inferior en “V”.
3. Coloque la parrilla en ángulo hacia abajo y continúe deslizando suavemente el conjunto hacia dentro, hasta que el soporte central (C) pase el recorte en “V”.
4. Levante el conjunto de la parrilla hasta que quede en posición plana y empuje suavemente hacia la parte posterior del horno, hasta que caiga el borde posterior del riel deslizable.
5. Cuando coloque parrillas en posiciones adyacentes, empiece cargando primero las posiciones inferiores de la parrilla y luego instale la parrilla en la posición superior.
6. Tire del conjunto de la parrilla ligeramente hacia delante hasta que el borde delantero descienda y los rieles deslizantes queden sobre la guía de la parrilla.



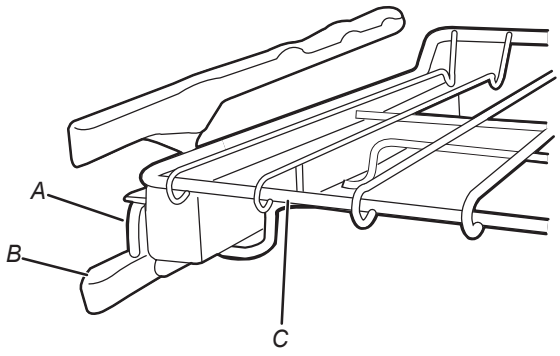
A. Corte en “V”
B. Guía de la parrilla



A. Corte en “V”
B. Guía de la parrilla

Cómo quitar la parrilla extraíble

1. Empuje el estante deslizable completamente hacia dentro para que quede cerrado y encajado en los rieles de deslizamiento.



A. Estante deslizable
B. Rieles de deslizamiento
C. Estante

2. Con las 2 manos, levante el borde delantero del conjunto de la parrilla. Empuje lentamente el conjunto de la parrilla hacia la pared posterior del horno de modo que el borde delantero del estante deslizable se asiente sobre las guías de la parrilla situadas en el lateral de la cavidad del horno. El borde delantero de la parrilla debe ser más alto que el trasero.
3. Usando ambas manos, levante la parte posterior del conjunto de la parrilla, de manera que la parte delantera y la posterior estén niveladas en las guías de la parrilla.
4. Tire del conjunto de la parrilla hacia afuera.

Para evitar que se dañen los estantes deslizables, no coloque más de 25 lb (11,4 kg) de peso sobre la parrilla.

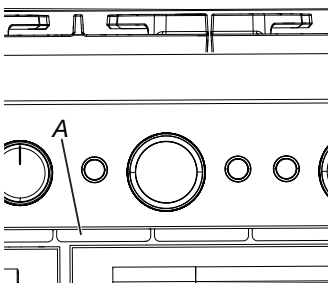
No lave la parrilla deslizable en el lavavajillas. Puede quitar el lubricante de la parrilla y afectar su capacidad de deslizamiento.

Consulte la sección “Limpieza general” para obtener más información.

Cuando coloque parrillas en posiciones adyacentes, empiece cargando primero las posiciones inferiores de la parrilla y luego instale la parrilla en la posición inmediatamente superior.

Ducto de ventilación del horno

El ducto de escape del horno no debe estar bloqueado ni cubierto ya que permite liberación de aire caliente y humedad del horno. Si se bloquea o se cubre el ducto de ventilación, la circulación de aire será deficiente y afectará los resultados de la cocción y la limpieza. 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

Ventilador de refrigeración

El horno tiene un motor de ventilador de enfriamiento de dos velocidades.

Cuando la temperatura del horno se encuentra en el ciclo de autolimpieza, el ventilador funcionará a su máxima velocidad para aumentar el flujo de aire y mejorar la salida del aire caliente a través del ducto de escape del horno. Se puede notar un aumento del sonido hasta que el horno se enfría.

NOTA: El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando después de apagar el horno.

MODOS DE COCCIÓN

[BAKE (HORNEAR), CONVECT BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN), CONVECT ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN), CONVECT BROIL (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN) Y BROIL (ASAR A LA PARRILLA)]

1. Elija una función del horno girando la perilla de modo y la perilla de Temperature (Temperatura) a las selecciones deseadas.

   NOTA: El botón Start (Inicio) parpadeará en blanco para indicar al usuario que pulse el botón Start (Inicio).
2. Pulse el botón Start (Inicio) para comenzar el funcionamiento del horno.

Cuando se realiza una selección con la perilla, y tras un tiempo de inactividad, la luz indicadora del botón Start (Inicio) parpadeará rápidamente para solicitar que se pulse el botón Start (Inicio).

Si no se realiza ninguna acción transcurridos 2 minutos, sonará un tono y la unidad agotará el tiempo de espera y volverá al modo inactivo.

Para salir de la unidad desde el modo inactivo, vuelva a seleccionar un modo y la selección del botón de Temperature (Temperatura) antes de pulsar el botón Start (Inicio).

NOTA: La unidad pasa por una comprobación de validez para verificar que la combinación de Modo y Temperatura seleccionada es válida.

Si se ha seleccionado una combinación válida, se encenderán la luz de la perilla y la luz indicadora del botón Start (Inicio). El botón Start (Inicio) comenzará a parpadear solicitando una acción.

Si se ha seleccionado una combinación no válida, las luces indicadoras de la perilla parpadearán para mostrar que la combinación de modo y temperatura seleccionada no es válida y sonará un tono.

Cambio de modo o temperatura mientras el horno está activo

Si se cambia la perilla de modo o temperatura durante un ciclo a una selección que sea válida, el botón Start (Inicio) parpadeará y deberá pulsarse para cambiar el ajuste.

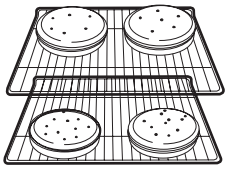
NOTA: La unidad no cambiará de modo ni de temperatura hasta que se presione el botón Start (Inicio).

Si la perilla de Modo/Temperature (Temperatura) se cambia durante un ciclo a una selección que no es válida y la unidad estaba en un ciclo anterior, la unidad permanecerá en el ciclo anterior hasta que se corrija.

Las luces indicadoras de la perilla se iluminarán para mostrar que se ha realizado una selección no válida y seguirán encendidas hasta que se corrija.

Para apagar el horno:

Gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF.

ALIMENTOS HORNEADOS	MODOS RECOMENDADOS	POSICIONES DE LA PARRILLA RECOMENDADAS	CONSEJOS
Pasteles	Bake (Hornear)	Dos parrillas — 2 y 4 Una parrilla — 3	 Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.
Galletas	Convect Bake (Hornear por convección)	Tres parrillas — 1, 3 y 5 Dos parrillas — 2 y 4 Una parrilla — 3	
Guisados	Bake (Hornear)	Una parrilla — 2	
Pollo (entero)	Convect Roast (Asar por convección)	Una parrilla — 2	
Alimentos congelados/ Pizza	Bake (Hornear)	Una parrilla — 2	
Carnes (cortes finos y trozos)*	Broil (Asar a la parrilla)	Una parrilla — 4	
Carnes (cortes más gruesos y aves enteras)	Broil (Asar a la parrilla)	Una parrilla — 3	
Pavo (entero)	Bake (Hornear)	Una parrilla — 1	

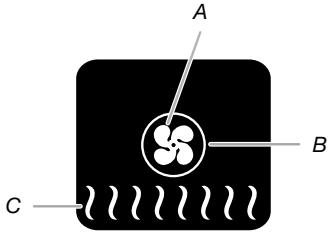
*Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior poco hecho, precaliente la parrilla durante 5 minutos y coloque la parrilla en la posición 4. El lado 1 debe cocinarse durante unos 2-3 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante unos 4-5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

BAKE (HORNEAR)

El modo Bake (Hornear) depende principalmente del calor del elemento de horneado inferior y el calor radiante de la cavidad del horno para producir las condiciones ideales para pasteles, galletas, panes rápidos, panes con levadura, rollos de carne molida y postres horneados. Este modo es ideal para alimentos que requieren dorarse en la parte superior e inferior.

Para conocer el modo de horneado

- Durante el horneado, los elementos calentadores y ventiladores correspondientes se encienden y se apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno.
- El horneado se usa para cocinar hasta 2 parrillas de alimentos.
- Para obtener mejores resultados, espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos.
- Cuando se abre la puerta del horno durante el horneado, el quemador para hornear se apaga aproximadamente 30 segundos después de la apertura de la puerta. Se volverá a encender aproximadamente 30 segundos después de que la puerta se cierre.



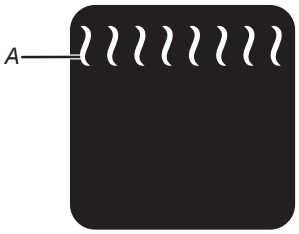
A. Ventilador de convección
B. Elemento de convección
C. Elemento para hornear

BROIL (ASAR A LA PARRILLA)

El modo Broil (Asar a la parrilla) usa calor intenso desde arriba para cocinar alimentos con rapidez y es ideal cuando se desea obtener un dorado abundante y sabroso en las superficies externas. Úselo para filetes, pollo, cerdo, pescado o verduras como cebollas y pimientos. Este modo también se puede usar para dorar y gratinar la parte superior de postres y guisados.

Para conocer el modo de asar a la parrilla

- Asar a la parrilla usa calor radiante directo para cocinar los alimentos.
- El quemador para asar se enciende y se apaga en intervalos para mantener la temperatura del horno.
- Cuando se abra la puerta del horno mientras se asa a la parrilla, elemento asador se apagará en aproximadamente 30 segundos. Después de cerrar la puerta del horno, los elementos se volverán a encender en aproximadamente 30 segundos.



A. Broil (Asar a la parrilla)

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una rejilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.
- Para un drenaje adecuado, no cubra la rejilla con papel de aluminio. La base de la charola para asar puede cubrirse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.

- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se curven.
- Al asar a la parrilla, cambie la temperatura para un control más preciso. Una temperatura más baja hará que los alimentos se cocinen más lentamente. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar a la parrilla más bajas.
- Jale la parrilla del horno hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de retirar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos y así evitar que pierdan jugos. Es posible que no sea necesario dar vuelta los cortes muy delgados de pescado, aves o carne.
- Después de asar a la parrilla, retire la charola de los alimentos del horno. Si se dejan derrames en el horno caliente, se hornearán en la charola, lo que hará la limpieza más difícil.

Para usar el asado a la parrilla:

Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante 5 minutos. Coloque los alimentos en la parrilla de la charola de asar, después coloque la bandeja en el centro de la parrilla del horno y centre la charola bajo el elemento para asar.

CONVECT BROIL (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN)

Durante el asado a la parrilla por convección, el elemento se encenderá y apagará a intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras los ventiladores hacen circular el aire caliente. Los tiempos de cocción variarán según la ubicación de la parrilla y la temperatura seleccionada. Los elementos y el ventilador se apagan inmediatamente si se abre la puerta y se vuelven a encender inmediatamente cuando se cierra.

Para conocer el modo de asar a la parrilla por convección

- Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante 5 minutos antes de introducir los alimentos.
- Consulte el modo Broil (Asar a la parrilla) para obtener consejos y recomendaciones.

Opción Keep Warm™ (Mantener caliente™)

La opción Keep Warm™ (Mantener caliente™) permite mantener los alimentos cocidos a una temperatura lista para servir. También puede usarse al final de la cocción programada.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

Para utilizar Keep Warm (Mantener caliente)

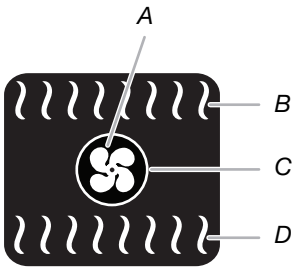
1. Gire la perilla de modo a la posición Bake (Hornear).
2. Gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición Warm (Caliente).
3. Pulse el botón Start (Inicio).

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

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

La cocción por convección puede cocinar los alimentos de manera más uniforme y rápida que la cocción normal.

Los elementos de convección se ubican en la parte posterior de la cavidad del horno. Con la ayuda de los ventiladores de convección, proporcionan un calentamiento equilibrado y eficaz.



A. Ventiladores de convección
B. Elemento de convección
C. Elemento para asar a la parrilla
D. Elemento para hornear

CONVECT BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN)

El modo Convection Bake (Hornear por convección) usa varios elementos y un ventilador para hacer circular el aire caliente por todo el horno y logra un horneado 10% o 20% más rápido que el tradicional.

Para conocer el modo de horneado por convección

- Al cocinar una comida en el horno con varios tipos distintos de alimentos, asegúrese de seleccionar recetas que requieran temperaturas similares. Los utensilios de cocina deben colocarse en el horno con un espacio mínimo de 2" (5,1 cm) entre los utensilios y los costados del horno.
- Si se abre la puerta del horno durante el horneado por convección, el ventilador se apaga de inmediato y se enciende de inmediato cuando la puerta se cierra. Los elementos de convección, horneado y asar a la parrilla se apagan aproximadamente 30 segundos después de que se abre la puerta del horno. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de cerrar la puerta.
- Revise los alimentos en el tiempo más corto recomendado en el paquete o la receta. Si está usando varias parrillas, espere un poco más.
- Use bandejas para galletas sin lados para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de los alimentos.

CONVERSIÓN A CONVECCIÓN AUTOMÁTICA

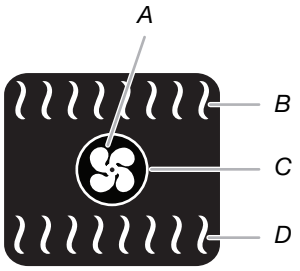
Los modos de convección utilizan elementos adicionales y ventiladores para distribuir las temperaturas uniformemente por toda la cavidad. Como resultado, las temperaturas y/o tiempos de horneado pueden diferir de las recetas tradicionales y de las instrucciones de los productos envasados. La conversión a convección automática reduce automáticamente el tiempo y la temperatura de la receta estándar para la cocción por convección.

NOTA: Disponible en la aplicación JennAir®.

CONVECT ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN)

Convect Roast (Asar por convección) puede utilizarse para asar carnes, aves y verduras. Durante el asado por convección, los elementos de asado, convección y horneado se encenderán y apagarán a intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. No es necesario reducir la temperatura del horno cuando utilice el modo Convect Roast (Asar por convección).

Cuando se abre la puerta del horno durante el asado por convección, los ventiladores se apagan de inmediato y luego se encienden en cuanto la puerta se cierra. Los elementos de horneado, asado a la parrilla y convección se apagan aproximadamente 30 segundos después de que se abre la puerta del horno. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de cerrar la puerta.



A. Ventiladores de convección
B. Elemento de convección
C. Elemento para asar a la parrilla
D. Elemento para hornear

- El tiempo de cocción debe reducirse entre un 15 y un 30 %; no obstante, los alimentos deben controlarse con antelación para evitar que se cocinen en exceso.
- Para resultados óptimos, use una charola para asar y una parrilla diseñadas para drenar jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido. Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

Para usar Convect Roast (Asar por convección):

Antes de usar el asado por convección, vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. No es necesario esperar a que el horno se precaliente antes de introducir los alimentos, a menos que la receta lo recomiende.

1. Coloque la comida en el horno.
2. Gire la perilla de modo a Convect Roast (Asar por convección).
3. Gire la perilla de Temperature (Temperatura) hasta la temperatura de cocción deseada.
4. Pulse el botón Start (Inicio) para comenzar a cocinar o precalentar el horno.
5. Gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF para apagar el horno.

ASADO LENTO POR CONVECCIÓN

Los modos Convect Slow Roast (Asado lento por convección) utiliza temperatura baja para mantener la humedad por mayor tiempo y así obtener una carne más blanda. El asado lento por convección es especialmente adecuado para cortes medianos a grandes de carne de res, ave y cerdo, al igual que cortes menos tiernos. La comida se puede cocinar por un máximo de 12 horas. No es necesario reducir la temperatura de la receta para este modo.

Para conocer el modo de asado lento

- El alimento debe estar totalmente descongelado antes de cocinarlo.
- Cubra los alimentos con papel de aluminio para ayudar a retener la humedad.
- Antes de asar a fuego lento, la carne puede sellarse en sartén o asarse por todos los lados para intensificar el dorado y el sabor.

CONVECT PASTRY (HOJALDRE POR CONVECCIÓN)

Este modo permite que suba al máximo la delicada masa de hojaldre y luego aplica el equilibrio de calor adecuado para que quede dorada. Convect Pastry (Hojaldre por convección) es ideal para hornear profiteroles, pasteles y croissants en una o varias parrillas.

CONVECT FROZEN PIZZA (PIZZA CONGELADA POR CONVECCIÓN)

Convect Frozen Pizza (Pizza congelada por convección) se usa para hornear pizzas congeladas de masa fina o gruesa. Durante el funcionamiento, los elementos se encenderán y apagarán a intervalos para mantener la temperatura del horno. Los ventiladores de convección realizarán un ciclo para distribuir el calor de manera uniforme por toda la cavidad. Ajuste la posición de la rejilla hacia arriba o hacia abajo para aumentar o disminuir el dorado superior o inferior.

Para conocer el modo de pizza congelada por convección:

- Espere que su horno se precaliente bien antes de poner la pizza.
- Si usa una piedra para pizza, coloque la piedra en una ubicación de rejilla inferior y deje que el horno se precaliente por completo. Por lo general, se requiere un mínimo de 20 minutos para precalentar completamente la piedra de hornear.
- Los ventiladores y los elementos se apagan si la puerta se abre durante el funcionamiento y se encienden de nuevo después de que la puerta se cierra.
- Reduzca la temperatura de horneado en 25 °F (14 °C) respecto a la temperatura recomendada en el paquete.
- El tiempo de horneado será ligeramente menor que el definido en el paquete, dependiendo del tipo de pizza.
- Convect Frozen Pizza (Pizza congelada por convección) está diseñada para hornear en una sola parrilla.

PROOF (LEUDAR)

El ciclo Proof (Leudado) prepara la masa para el horneado activando la levadura. Siga las indicaciones de la receta o paquete respecto al número de veces que se debe leudar la masa.

RAPID PROOF (LEUDADO RÁPIDO)

Rapid Proof (Leudado rápido) se utiliza para leudar masas congeladas preparadas comercialmente.

Para conocer el modo Proof (Leudar)

Si la temperatura de la cavidad está más de 100 °F (38 °C) por encima de la temperatura de leudado, las luces indicadoras de la perilla parpadearán lentamente hasta que el horno esté a la temperatura de leudado correcta.

Antes del modo Proof (Leudar):

1. Coloque la masa en un recipiente ligeramente engrasado. Ubique el recipiente en la parrilla de la posición 2.
2. Cierre la puerta.

Para usar el modo Proof (Leudar):

1. Gire la perilla de modo a la posición Bake (Hornear).
2. Gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición Proof (Leudar).
3. Pulse el botón Start (Inicio).

4. Cuando el ciclo se haya completado, gire la perilla de Temperature (Temperatura) a la posición OFF para finalizar el ciclo.

CENTRO CULINARIO

El Centro culinario está lleno de información para ayudarle a hornear y cocinar una gran cantidad de alimentos. A medida que programe este modo, hará selecciones como el tipo de carne, verdura, nivel de cocción preferido y tipo de sartén, según el alimento. Ahí encontrará consejos y sugerencias útiles a medida que avanza por el menú. El Centro culinario hará ajustes basándose en la cocción y sartén que seleccione. Todas las selecciones alternan los elementos y ventiladores apropiados para la comida programada.

NOTA: Puede acceder al Centro culinario a través de la aplicación.

NOTA: Algunos ciclos del Centro culinario requieren el uso de la sonda de temperatura provista con el horno. Para obtener más información, vea Funcionamiento de la sonda.

TEMPORIZADOR DE COCCIÓN (solo la aplicación)

El temporizador de cocción permite que el horno cocine durante un tiempo programado. Se puede acceder al temporizador de cocción en la aplicación.

Siga las indicaciones de la aplicación para utilizar el temporizador de cocción.

Para conocer el temporizador de cocción

La cuenta regresiva del temporizador de cocción comienza de distintas maneras:

- Si el ciclo no requiere precalentamiento, el tiempo de cocción comienza inmediatamente al iniciarse el ciclo.
- Si un ciclo requiere precalentamiento, el tiempo de cocción solo podrá iniciarse mediante la aplicación cuando se pulse el botón Start (Inicio).

SONDA DE TEMPERATURA (solo la aplicación)

La sonda de temperatura es una herramienta que ayuda a evaluar las temperaturas de acabado de la carne, las aves y los guisos. Se puede utilizar durante Bake (Hornear), Convect Bake (Hornear por convección) y Convect Roast (Asar por convección). El horno emitirá un pitido cuando el alimento haya llegado a la temperatura objetivo.

Para conocer la sonda de temperatura

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

Antes de usar la sonda de temperatura:

- Retire todas las parrillas por estén sin uso por encima de los alimentos.
- Inserte la sonda en el alimento. Para las carnes, el extremo de la sonda se debe ubicar en el centro de la parte con más espesor de la carne y no dentro de grasa ni tocando un hueso.
- Para obtener las lecturas de temperatura más precisas, introduzca la mayor parte posible del eje de la sonda en el alimento. Las temperaturas serán más exactas cuando más parte de la sonda se introduzca en el alimento.
- Coloque los alimentos dentro del horno y conecte la sonda de temperatura en el conector.
- Mantenga la sonda tan alejada de la fuente de calor como sea posible. Cierre la puerta del horno.

DELAY START (INICIO DIFERIDO) (solo la aplicación)

⚠ 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.

El inicio diferido permite configurar el horno para que se encienda a una hora definida del día y que cocine durante un tiempo determinado.

El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente.

Está disponible en cualquier ciclo que tenga la opción Delay Start (Inicio diferido). Se puede acceder al inicio diferido en la aplicación.

Siga las indicaciones de la aplicación para utilizar el inicio diferido.

NOTA: No utilice el inicio diferido para elementos que requieren precalentar el horno, como pasteles, galletas y panes. Si los alimentos se encuentran en el horno durante el precalentamiento, quedarán sobrecocidos.

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.

W11796464A
10/25

KitchenAid®