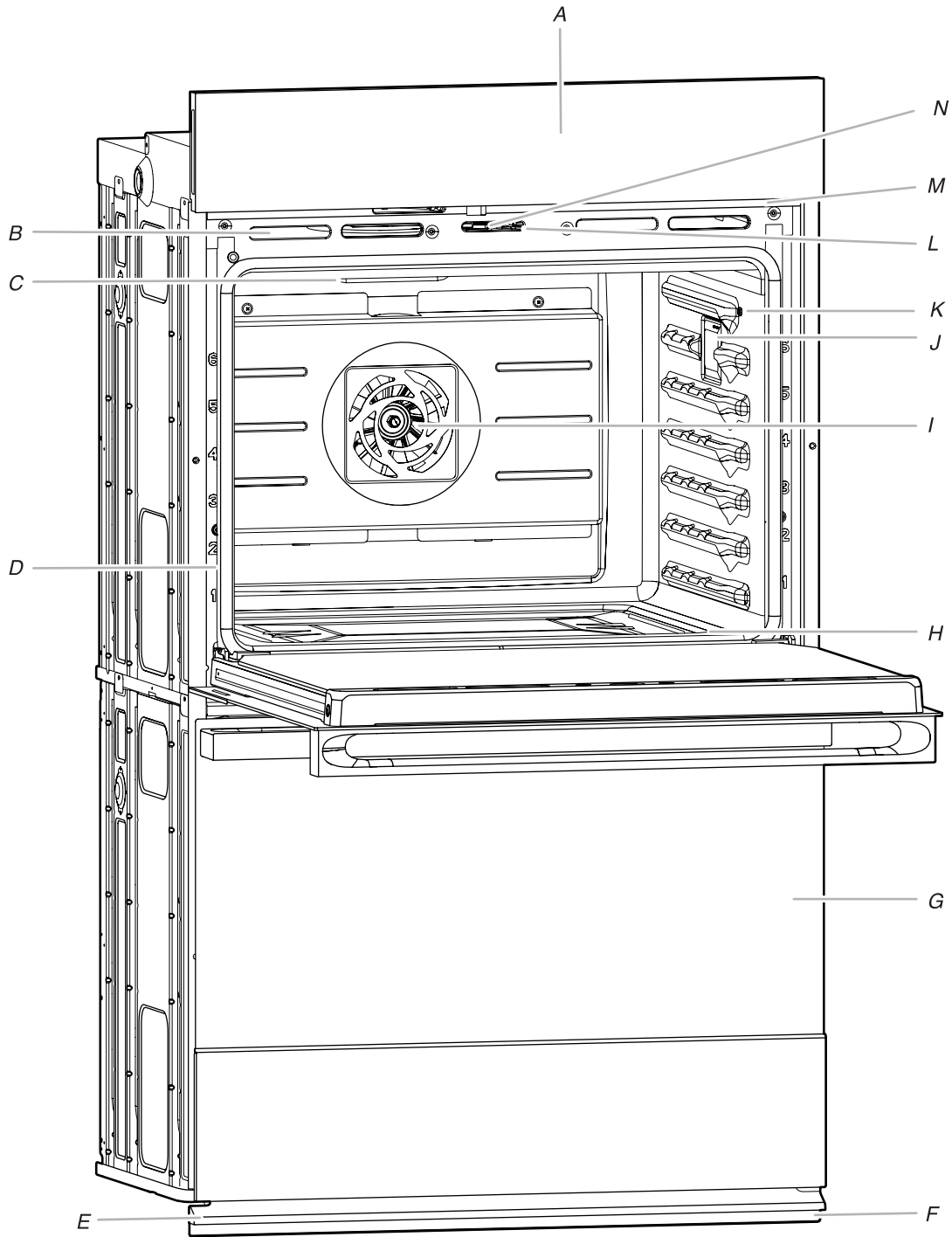


Built-In Electric Single and Double Ovens Control Guide

Parts and Features

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



- A. Electronic oven control
- B. Oven vent
- C. Broil elements
- D. Gasket
- E. Bottom vent
- F. Bottom Vent Shield (on some models)
- G. Lower oven (on double oven models)

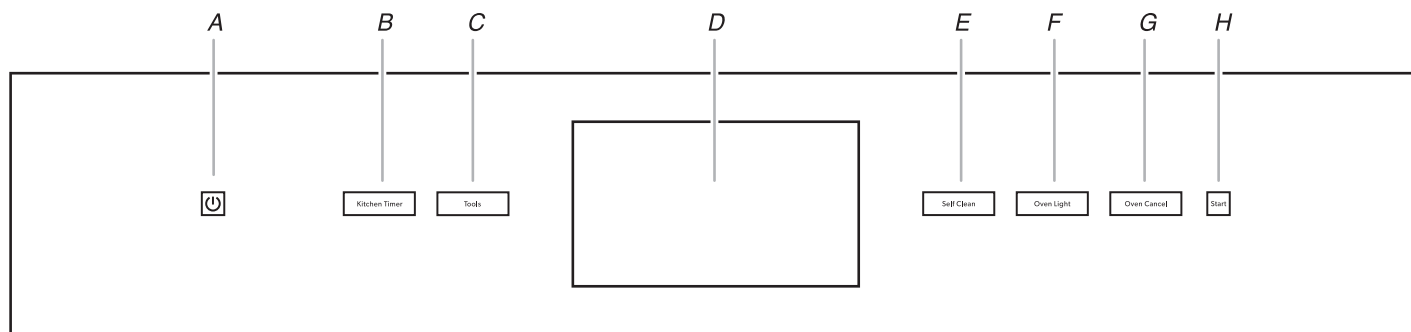
- H. Hidden bake element
- I. Convection element and fan
- J. Oven lights (left side, not shown)
- K. Temperature probe jack
- L. Oven door lock latch
- M. Model and serial number plate (on right-hand side underneath the control panel)
- N. Oven light switch

Parts and Features not shown
 Temperature probe
 Racks

FEATURE GUIDE

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

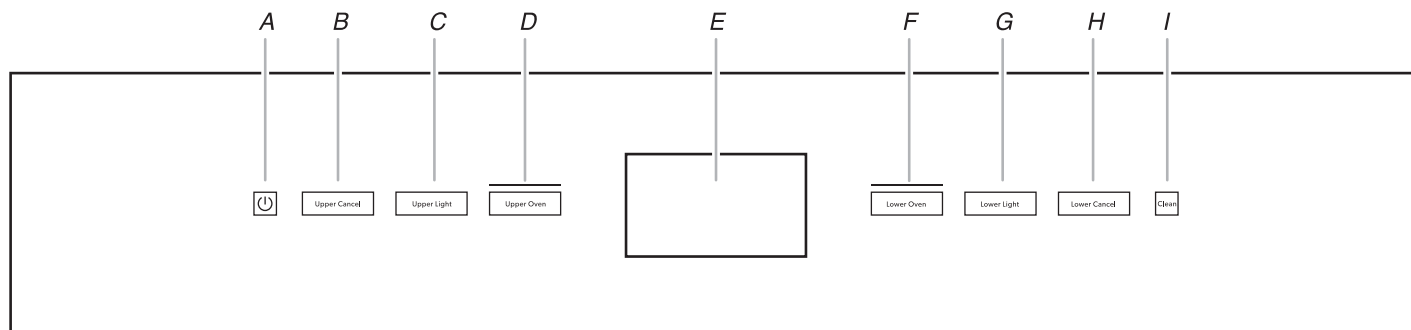
Single Oven:



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


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

Double Oven:



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

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

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
 POWER	Power	Touch the Power keypad to turn the oven display on and off.
OVEN LIGHT UPPER LIGHT LOWER LIGHT	Oven cavity light	The desired oven light is controlled by a touch keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, touch the desired Oven Light keypad to turn the oven lights on and off. When the oven door is opened, the oven lights will automatically come on for the corresponding oven.
KITCHEN TIMER (On some models)	Timer	The Kitchen Timer can be set in hours, minutes, or seconds up to 23 hours, 59 minutes, and 59 seconds. The Kitchen Timer does not start or stop the oven(s).
OVEN CANCEL UPPER CANCEL LOWER CANCEL (On some models)	Oven function	The Lower Cancel, Upper Cancel, and Cancel keypads stop their respective oven functions except for the Clock, Kitchen Timer, and Button Lock. The oven cooling fan(s) may continue to operate even after an oven function has been canceled or completed, depending on the oven temperature.
START (On some models)	Mode Start	The Start keypad begins some oven functions. If Start is not touched within 2 minutes after touching a keypad, the function is canceled, and the time of day is displayed.
CLEAN SELF CLEAN (On some models)	Self-Cleaning cycle	See the "Self-Clean Cycle" section in the Owner's Manual.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
TOOLS (On some models)	Oven use function	The Tools keypad enables you to personalize the oven operation to suit your needs. See the "Tools" section.
UPPER OVEN LOWER OVEN (On some models)	Oven Selection	The Upper and Lower Oven keypads enable you to select which oven you want to use.

Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch pads are very sensitive and require only a light touch to activate.

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

Welcome Guide

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

After every selection, a tone will sound.

1. Select your language.
2. Select the clock by scrolling to the correct time in the hours and minutes column. You can then select AM/PM or 24 hour clock (military time).
3. Choose to have daylight savings time AUTO SYNC (turn on), or DO NOT ADJUST (turn off).
4. Enter current date (MM/DD/YYYY) by scrolling to the column to set the MONTH, DAY, and YEAR. Touch SAVE.
5. Select the units of temperature. You can choose Fahrenheit or Celsius. Touch SAVE.
6. Select the Clock Theme by scrolling to the desired setting. Touch SAVE.

NOTE: This is the background for the center touch display.

Display

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

When an oven is in use, the display will show the clock, mode, oven temperature, kitchen timer, and oven timer, if set. If the oven timer is not set, you can set it from this screen.

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

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

Display Navigation

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

Menu Demonstrations

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

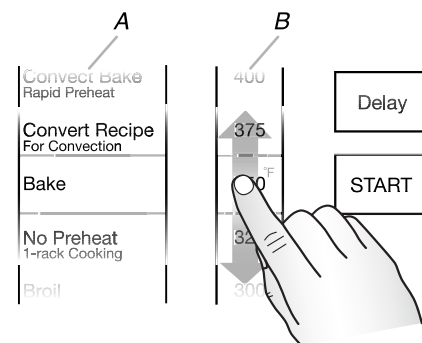
Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

NOTE: A line will appear above the corresponding oven.

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

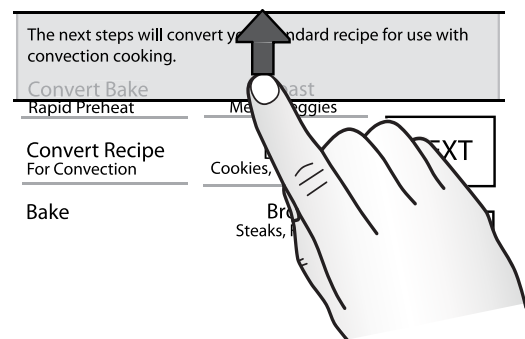
Bake Demonstration



A. Modes column
B. Temperature column

1. Confirm the Bake mode is selected.
2. In the temperature column, scroll to the desired temperature. The temperature must be between 170°F and 550°F (77°C and 288°C).
3. Touch START to begin preheating.

Drop-down Message Demonstration



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

Cook Time Demonstration (Optional)

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

To set a cooking time, follow these instructions.

1. To set a cook time, touch OVEN TIMER once the cycle begins. Use the time columns or number keypads to enter the cooking length.

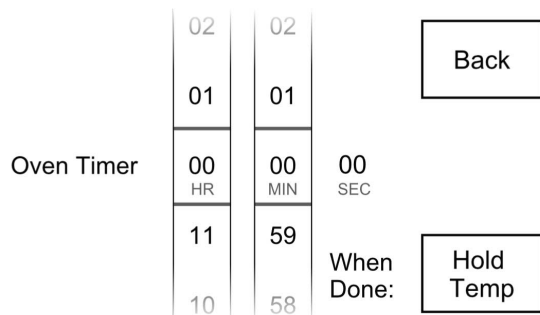
2. Touch START to begin the timer.

NOTE: The Oven Timer is only visible once a cooking cycle has been activated.

or

Select oven action when the timer expires. The default action is Hold Temp.

To change the default oven end of cycle action, touch HOLD TEMP, then select the desired oven action. Touch SET when completed or touch Back to return to the oven timer screen.

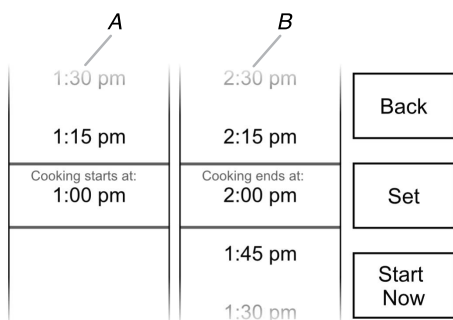


Keep Warm™ setting will reduce the oven temperature to 170°F (77°C) after the cook time ends. Hold Temp will keep the set oven temperature after the cook time ends. Oven Off will turn the oven off when the cook time ends.

Delay Start Demonstration (Optional)

1. To set a delayed start and end time, touch DELAY.

NOTE: The cooking start time always begins on the nearest quarter hour (0:00, 0:15, 0:30 and 0:45). The cooking time includes oven preheating time. Adjust the start and end times accordingly.



A. Start time column
B. End time column

2. Touch or scroll to the desired cooking start time in the Start Time column on the left-hand side. The oven cannot be delayed more than 11 hours and 45 minutes.
3. Touch or scroll to the desired cooking end time in the End Time column on the right-hand side. The cook time cannot be longer than 12 hours.
4. Touch BACK to return to the Cooking Mode menu or Touch SET when done. The oven will start preheating when the Start Time is reached. Once the end time is reached, the oven will go in to Keep Warm mode by default.

5. Touch START NOW to start the oven from the Delay screen.

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.

6. To change a cooking mode or temperature while the oven is preheating or in a Delay Start, touch the cooking mode key, make the new selection, and then touch SET.

7. Touch OVEN CANCEL, UPPER CANCEL, or LOWER CANCEL to turn off the desired oven.

Cooking Modes

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

MODE	TEMPERATURE RANGE	DEFAULT TEMPERATURE
Convect Frozen Pizza	300°F–500°F (149°C–260°C)	375°F (191°C)
Convect Pastry	170°F–550°F (77°C–288°C)	325°F (163°C)
Convect Slow Roast 12hrs	190°F–225°F (88°C–107°C)	200°F (93°C)
Convect Slow Roast 8hrs	200°F–250°F (93°C–121°C)	225°F (107°C)
Convect Slow Roast 4hrs	250°F–300°F (121°C–149°C)	275°F (135°C)
Convect Roast	170°F–550°F (77°C–288°C)	350°F (177°C)
Convect Broil	450°F–550°F (232°C–288°C)	550°F (288°C)
Convect Bake	170°F–550°F (77°C–288°C)	325°F (163°C)
Convect Bake – Rapid Preheat	170°F–550°F (77°C–288°C)	325°F (163°C)
Bake	170°F–550°F (77°C–288°C)	350°F (177°C)
Broil	450°F–550°F (232°C–288°C)	550°F (288°C)
Keep Warm	150°F–200°F (66°C–93°C)	170°F (77°C)
Rapid Proof	110°F (43°C)	110°F (43°C)
Proof	100°F (38°C)	100°F (38°C)
Convert Recipe For Convection	–	–
Probe Cook	–	–
My Creations	–	–

Kitchen Timer

The Kitchen Timer can be set in hours, minutes, and seconds.

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

Tones/Sounds

Tones are audible signals, indicating the following:

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

Tools

The Tools selection key allows you access to functions and customization options within the Electronic Oven Control. These tools allow you to set the clock, change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, and adjust the oven calibration, change the language, and more. The Sabbath mode is also set using the Tools selection key.

MODE	AVAILABLE SELECTIONS
Sabbath	■ Sets Sabbath mode
Demo Mode	■ On ■ Off (Default)
Temp Units	■ Celsius ■ Fahrenheit (Default)
Language	■ Français ■ English (Default)
Display On/Off	■ Display Off ■ Display Dimmed (Default)
Clock On/Off	■ Clock Off ■ Clock On (Default)
Brightness	■ Max ■ High ■ Med (Default) ■ Low ■ Dim
Sound	■ Key Press ■ Timer & Alert (Default) ■ Power On & Off
Clock Theme	■ Textures ■ Celebration ■ Culinary ■ Clock Only ■ Animation (Default) ■ Spring ■ Summer ■ Fall ■ Winter

MODE	AVAILABLE SELECTIONS
Time & Date	■ Daylight Saving ■ Clock Style ■ Set Clock (Default) ■ Set Date
Self Clean	■ Starts the Self Clean Cycle
Button Lock	■ Press Lock to lock controls
Number Entry	■ Number Pad ■ Scroll (Default)
Probe	■ Use for Probe Cooking Mode
Temp Calib.	■ +35°F to -35°F ■ +20°C to -20°C
Touch Calib.	■ Use to calibrate touch screen
Service Info.	■ Model Number and Serial Number
Legal Info.	■ License Information
Restore Defaults	■ Restores Factory Defaults

Button Lock

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

The Button Lock is preset unlocked but can be locked.

To Activate the Button Lock:

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

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

To Deactivate the Button Lock:

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

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

Oven Temperature Control

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

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

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

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

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

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

Sabbath Mode

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

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

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

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

For a power failure that lasts greater than a few seconds, the oven(s) will return to an idle state and Sabbath mode will no longer be active. For double ovens, the upper and lower oven temperatures and cook timers can be set independently. If a cook timer is set, the countdown will not appear. The timer will appear frozen at the set time.

To Activate:

1. Touch the Power keypad, and then touch TOOLS.
2. From the Mode menu, select "Sabbath" and touch NEXT.
3. Touch ON, and then touch SETUP.
NOTE: The programmed status of the oven(s) will be displayed.
4. Touch CHANGE.
5. For single ovens, go to Step 6. For double ovens, select the desired oven, and then touch NEXT.
6. Select the desired oven temperature and touch NEXT.
7. (Optional) Set Bake Time (00:00) and touch SET.
or
Touch SKIP TIMER.
8. For single ovens, touch START. For double ovens, touch START to begin Sabbath mode, or touch CHANGE to edit the current programming or to program the other oven.

To Deactivate:

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

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

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

Delayed Sabbath Bake:

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

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

To Activate:

1. Touch the Power keypad, and then touch TOOLS.
2. From the Mode menu, select "Sabbath" and touch NEXT.
3. Touch ON, and then touch SETUP.
NOTE: The programmed status of the oven(s) will be displayed.
4. Touch CHANGE.
5. For single ovens, go to Step 6. For double ovens, select the desired oven, and then touch NEXT.
6. Select the desired oven temperature and touch NEXT.
7. (Optional) Set Bake Time (00:00) and touch SET.
or
Touch SKIP TIMER.
8. Touch DELAY and set both the "Cooking Starts at" time.
NOTE: If a bake time is set in the previous steps, the "Cooking ends at" will be calculated based on the bake time. If the timer is not set, the Sabbath Mode will continue until canceled.
9. Touch SET.
10. Review the settings and touch START to begin the baking cycle.
NOTE: Once the timer ends; opening and closing the oven door will deactivate the Sabbath mode.

Change Temperature

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

As an example, touching the +25°F (+5°C) button 3 times will result in an oven cavity temperature increase of +75°F (+15°C); however, the initial oven cavity set temperature will remain on the screen.

NOTE: On double oven models, the oven cavity temperature may be set individually.

Oven Use

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

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

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

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

Aluminum Foil

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

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

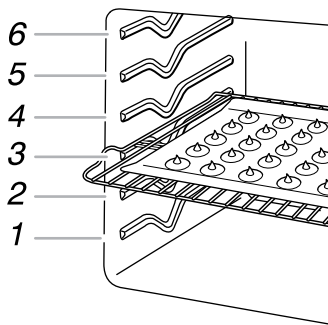
Position Racks and Bakeware

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

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and lift out. Use the following illustration and charts as guides.



Rack and Bakeware Positions

Rack Positions – Upper and Lower Oven Broiling

FOOD	RACK POSITION
Most broiling	6

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in position 6. Side 1 should cook for approximately 3 minutes. Side 2 should cook for approximately 3 to 4 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

Traditional Cooking

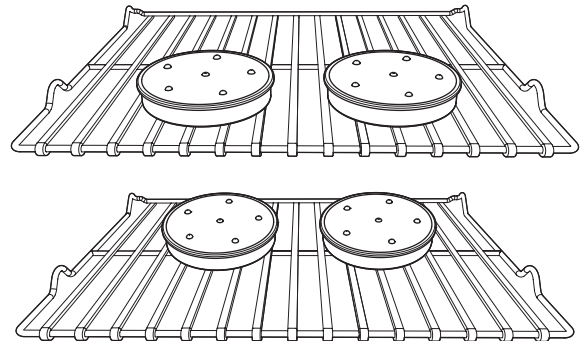
FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food cakes, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat, poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking

Convection Cooking

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

Baking Cakes on 2 Racks

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



Baking Cookies on 2 Racks

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

Bakeware

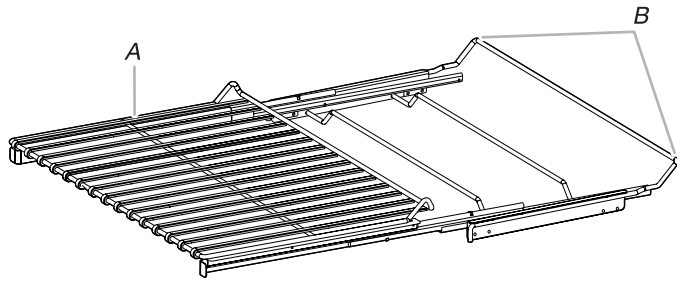
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For best results, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack
2	Side by side or slightly staggered
3 or 4	See the rack position graphics in this section for pan placement recommendations.

Roll-Out Extension Rack

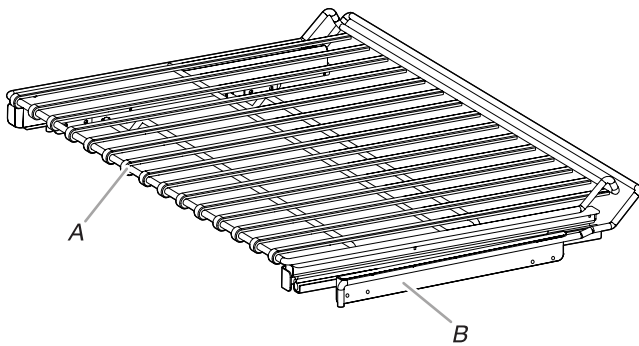
The roll-out extension rack allows easy access to position food in the oven, and remove food from the oven. It can be used in rack positions 1 through 6.

Open Position



A. Roll-out extension rack
B. Sliding shelf

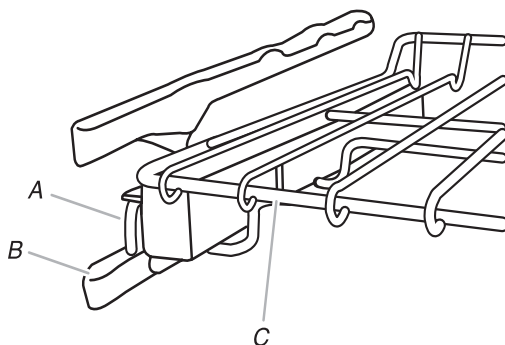
Closed and Engaged Position



A. Roll-out extension rack
B. Sliding shelf

To Remove Roll-Out Extension Rack:

1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and push the sliding shelf to the back wall of the oven so that the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides. The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.



A. Sliding shelf
B. Rack guide
C. Roll-out extension rack

3. Pull the rack and the sliding shelf out.

To Replace Roll-Out Extension Rack:

1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Place the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together.
3. Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the rack pulls over the end of the rack guide.

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

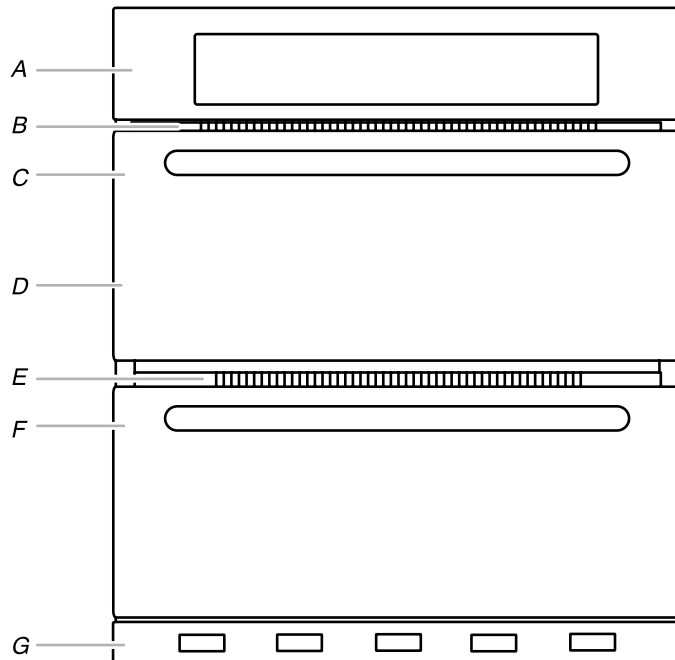
Do not clean the roll-out extension rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide. See the "General Cleaning" section from Owner's Manual for more information.

Bakeware

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

BAKEWARE/RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light-colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> ■ Light golden crusts ■ Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads, and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow rack recommendations in the "Position Racks and Bakeware" section. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> ■ Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware or ceramic <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Oven Vents



Single and Double Oven

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

Double Oven

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

The oven vents should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system and allows the venting of heated air. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning, and cooling results.

Preheating and Oven Temperature

Preheating

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

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

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature. They may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

Baking and Roasting

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

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

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.

Depending on the model, if the oven door is opened during baking or roasting, the heating elements (bake and broil) will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food.

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

NOTE: No preheating is required for the Broiling function.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature.

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

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

Convection

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

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

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary. It is recommended to use the oven light to monitor progress.

- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time using a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

Convection Bake

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

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

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

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

If the oven door is opened during convection baking, the fan turns off immediately and turns on as soon as the door is closed. Convection, bake, and broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

NOTE: It is normal for the convection fan to run during non-convection cycles as well as during preheat.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake:

Before convection baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

Convection Roast

Convection roasting can be used for roasting meats and poultry. During convection roasting, the bake, broil, and convection elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection roasting, the fan turns off immediately and turns on as soon as the door is closed. The bake, broil, and convection elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

NOTE: It is normal for the convection fan to run during non-convection cycles as well as during preheat.

To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Convection Broil

During convection broiling, the broil element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.

The temperature is preset at 550°F (288°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature, and may need to be adjusted.

If the oven door is opened during convection broiling, the fan turns off immediately and turns on as soon as the door is closed. Broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

NOTE: It is normal for the convection fan to run during non-convection cycles as well as during preheat.

To Convection Broil:

For ideal performance allow the oven to preheat for 5 minutes (no preheat tone will sound). Position food on the unheated grid on the broiler pan, and then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Proofing Bread

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

To Proof:

For best performance, ensure your oven cavity temperature is below 120°F (49°C) before placing dough in oven cavity. Before first proofing, place dough in a lightly greased bowl and cover loosely with plastic wrap coated with shortening or cooking spray. Place on a rack in rack position 2. See "Positioning Racks and Bakeware" for diagram. Close door.

1. Touch PROOF. Display will show 100°F (38°C).
2. Touch START.

Let dough rise until nearly doubled in size. Check at 20 to 25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

3. Touch CANCEL for the selected oven when finished proofing.

Before second proofing, shape dough, place in baking pan(s) and cover loosely. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove waxed paper or plastic wrap.

Temperature Probe

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

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

To Use:

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

NOTE: The temperature probe must be inserted into the food item before the mode is selected.

1. Touch the Power keypad or select "Probe Cook" from the Cooking Mode menu.
2. Scroll to the desired cooking mode.
3. Scroll to the desired oven temperature.
4. Scroll to the desired food temperature.
5. Touch START.

or

Touch DELAY to delay the baking cycle. Refer to the "Timed Cooking" section for setting delayed start and stop times.

Timed Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Cook Time and Delay Start allow the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay Start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

To Set an Oven Time:

The Oven Timer will turn the selected oven off when the set time has expired. The maximum length is 11:59:00.

1. Touch the desired cooking mode and scroll to the desired oven temperature, then touch START.
2. Touch OVEN TIMER next to the displayed cooking mode and temperature.
3. Scroll to the desired length of time for the Oven Timer.
4. Touch START.
or
Touch WHEN DONE to select the behavior of the oven after the Oven Timer has completed. Choose between HOLD TEMP (default), KEEP WARM, and OVEN OFF. Touch SET. When the OVEN TIMER has completed, the When Done behavior will begin and a message of "TIMER ENDED AT XX:XX" (the time of day) is displayed. If enabled, end-of-cycle tones will sound and then tones will sound every minute.
5. Touch CANCEL for the selected oven, or open and close the oven door, to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set a Delay Start Time and Stop Time:

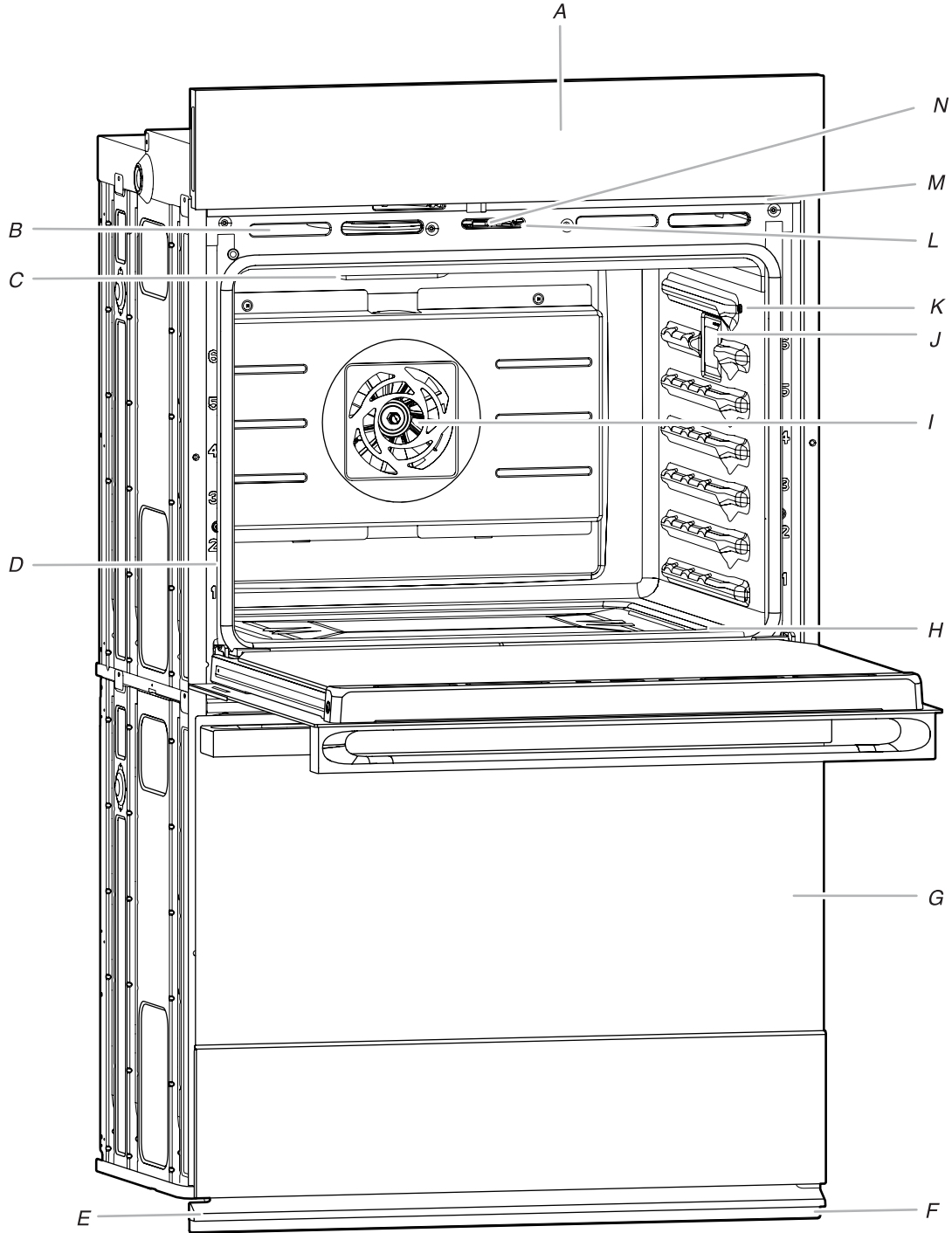
Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. For double ovens, be sure to select the desired oven before proceeding.

1. Touch the desired cooking mode and scroll to the desired oven temperature.
NOTE: Delay Start may be used with the Bread Proof function, but the temperature is not adjustable.
2. Touch DELAY.
3. Scroll to the desired "Cooking start at" time.
NOTE: The start and end times are rounded to the nearest quarter hour (00:00, 00:15, 00:30 or 00:45)
4. Scroll to the desired "Cooking ends at" time.
5. Touch SET.
or
Touch START NOW to immediately begin the cooking timer. The difference between the "Cooking start at" time and the "Cooking ends at" time is used as the cooking timer. When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The minute time countdown will appear on the oven display. When the Oven Timer has completed, the When Done behavior will begin and a message of "TIMER ENDED AT XX:XX" (the time of day) is displayed. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
6. Touch CANCEL for the selected oven to cancel the current cycle and return to the main menu. If the oven door is opened and closed after the cycle ends, the display will be cleared and the reminded tones will stop, but the oven will continue to operate in the end of cycle behavior selected (Keep Warm is the default behavior).

Guide des commandes du fours électriques simples et doubles, encastrés

Pièces et caractéristiques

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web sur www.jennair.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle sur www.jennair.ca.



- A. Commande électronique du four
- B. Évent du four
- C. Élément de cuisson au grill
- D. Joint d'étanchéité
- E. Évent inférieur
- F. Bouclier d'évent inférieur (sur certains modèles)
- G. Four inférieur (sur les modèles à double four)

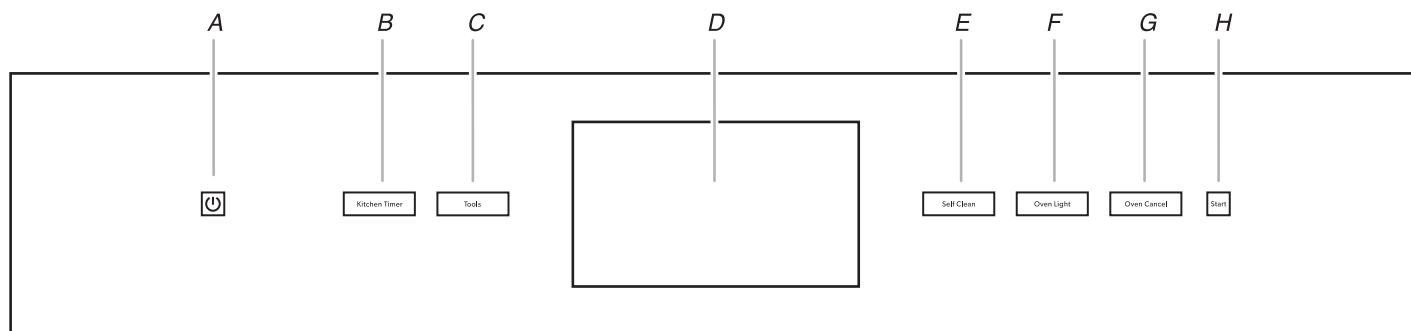
- H. Élément de cuisson au four non visible
- I. Élément et ventilateur à convection
- J. Lampes du four (côté gauche non visible)
- K. Connecteur de la sonde thermométrique
- L. Loquet de verrouillage de la porte du four
- M. Plaque de numéros de modèle et de série (sur le côté droit sous le tableau de commande)
- N. Interrupteur de la lampe du four

Pièces et caractéristiques non illustrées
 Sonde thermique
 Centrées

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web sur www.jennair.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle sur www.jennair.ca.

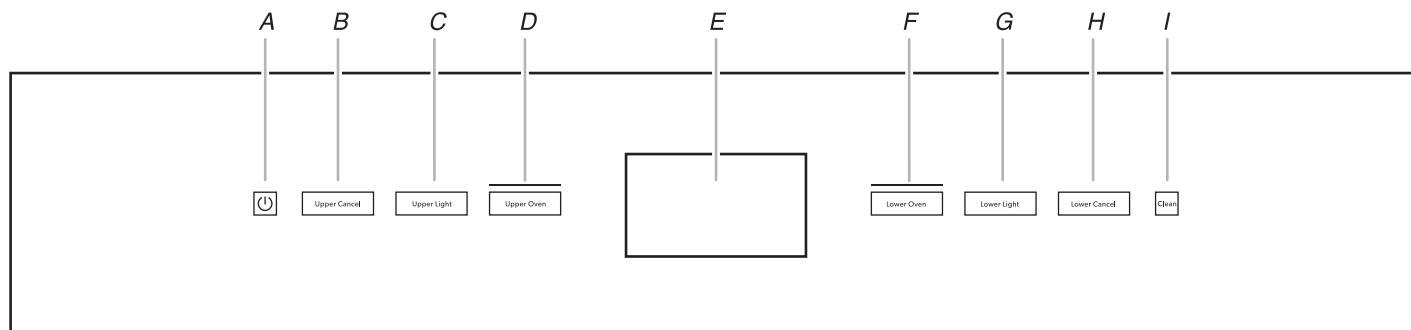
Four simple:



- A. Mettre
- B. Minuterie de cuisine
- C. Outils
- D. Afficheur


- E. Autonettoyage
- F. Lampe du four
- G. Annuler le four
- H. Mise en marche

Four double:



- A. Mettre
- B. Annulation du four supérieur
- C. Lampe supérieure
- D. Four supérieur
- E. Afficheur

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

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUES	INSTRUCTIONS
METTRE 	Mettre	Appuyer sur cette touche pour mettre l'affichage du four sous/hors tension.
LAMPE DU FOUR LAMPE SUPÉRIEURE LAMPE INFÉRIEUR	Lampe de la cavité du four	La lampe du four désirée est commandée par une touche située sur le tableau de commande du four. La porte du four étant fermée, appuyer sur la touche de la lampe du four désirée pour allumer ou éteindre la lampe. Les lampes du four s'allument automatiquement à l'ouverture de la porte correspondante.
MINUTERIE DE CUISINE (sur certains modèles)	Minuterie	La minuterie de cuisine peut être réglée en heures, en minutes ou en secondes jusqu'à concurrence de 23 heures, 59 minutes et 59 secondes. La minuterie de cuisine ne met pas en marche le ou les fours et ne les éteint pas.
ANNULATION DU FOUR ANNULATION DU FOUR SUPÉRIEUR ANNULATION DU FOUR INFÉRIEUR (sur certains modèles)	Fonction du four	Les touches Lower Cancel (annulation four inférieur), Upper Cancel (annulation four supérieur) et Cancel (annulation) arrêtent les fonctions des fours respectifs à l'exception de l'horloge, de la minuterie de cuisine et du verrouillage des commandes. Le ou les ventilateurs de refroidissement du four peuvent continuer à fonctionner même après l'annulation ou la fin d'une fonction, selon la température du four.

CLAVIER	CARACTÉRIS- TIQUES	INSTRUCTIONS
MISE EN MARCHÉ (Sur certains modèles)	Marche et mode	La touche Start (démarrer) met en marche certaines fonctions du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
NETTOYAGE AUTONETTOYAGE (Sur certains modèles)	Programme d'autonettoyage	Consulter la section « Programme d'autonettoyage » du manuel d'utilisation.
OUTILS (Sur certains modèles)	Fonction d'utilisation du four	La touche Tools (outils) permet de personnaliser le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. voir la section « Tools » (outils).
FOUR DU SUPÉRIEUR FOUR DU INFÉRIEUR (Sur certains modèles)	Sélection du four	Les touches du four supérieur et du four inférieur permettent de sélectionner le four à utiliser.

Tableau de commande tactile

Le panneau tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Les touches tactiles sont très sensibles et il suffit d'un léger toucher pour les activer.

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

Guide de bienvenue

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

Après chaque sélection, un signal sonore retentit.

1. Sélectionner la langue.
2. Sélectionner l'horloge par défilement des heures jusqu'à la bonne heure avec minutes dans la colonne. Sélectionner ensuite AM/PM ou l'horloge de 24 heures (système des 24 heures).
3. Choisir d'activer l'heure avancée (SYNC AUTO), ou de la désactiver NE PAS AJUSTER.
4. Saisir la date du jour (MM/JJ/AAAA) en faisant défiler la colonne pour régler le MOIS, le JOUR et l'ANNÉE. Appuyer sur SET
5. Sélectionner les unités de température. Choisir Fahrenheit ou Celsius. Appuyer sur SET.
6. Sélectionner le thème de l'horloge en faisant défiler la liste jusqu'au réglage désiré. Appuyer sur SET.

REMARQUE : Ceci est l'arrière-plan pour l'affichage d'appui du centre.

Afficheur

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

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

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

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

Affichage du menu

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

Démonstration de menu

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

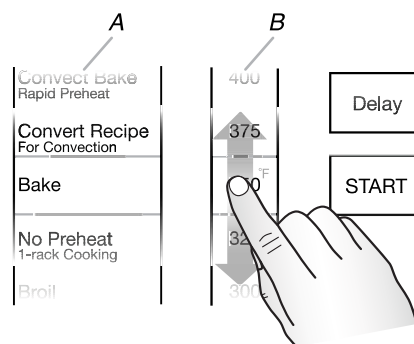
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

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

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

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

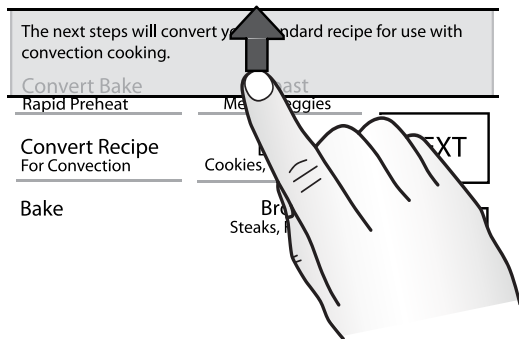
Démonstration de cuisson



A. Colonne de modes
B. Colonne de températures

1. Confirmer la sélection du mode Bake (cuisson au four).
2. Dans la colonne de températures, sélectionnez la température désirée. La température doit être comprise entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 288 °C).
3. Appuyer sur START (démarrer) pour commencer le préchauffage.

Démonstration de message déroulant



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

Démonstration de la durée de cuisson (facultative)

REMARQUE : Dans certains modes de cuisson, l'utilisateur peut régler la durée de cuisson tandis que les autres modes ont des durées réglées.

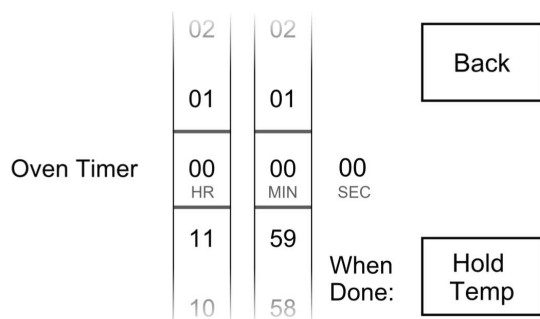
Pour régler la durée de cuisson, suivre ces instructions.

1. Pour régler une durée de cuisson, appuyer sur OVEN TIMER (minuterie du four) une fois que le programme commence. Utiliser les colonnes de durées ou les touches de nombre pour saisir la durée de cuisson.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer la minuterie.

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

ou
Sélectionner l'action du four une fois que la minuterie s'est écoulee. L'action par défaut est Maintien chaud (maintien au chaud).

Pour modifier la fin de l'action par défaut du programme du four, appuyer sur Hold Temp (maintien de la température), puis sélectionner l'action du four désirée. Appuyer sur SET (appliquer) après la sélection de l'action ou appuyer sur Back pour retourner à l'écran de la minuterie du four.

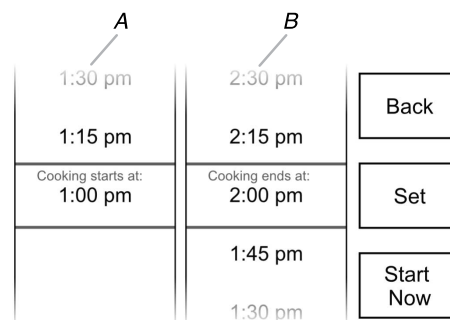


Le réglage Keep Warm™ abaisse la température du four à 170 °F (77 °C) après que le temps de cuisson s'est écoulee. Hold Temp (maintenir la température) maintient la température du four réglée après que le temps de cuisson s'est écoulee. Oven Off (four éteint) éteint le four une fois que le temps de cuisson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

Démonstration de la Mise en marche différée (facultative)

1. Pour régler une heure de mise en marche différée et une heure de fin, appuyer sur DELAY (différer).

REMARQUE : L'heure de mise en marche de la cuisson commence au plus près du quart d'heure (0:00, 0:15, 0:30 et 0:45). L'heure de cuisson inclut le temps de préchauffage du four. Régler les heures de mise en marche et d'arrêt de cuisson au besoin.



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

2. Appuyer sur ou sélectionner l'heure de la mise en marche désirée dans la colonne d'heures de mise en marche de cuisson du côté gauche. L'heure du four ne peut pas être différée de plus de 11 heures et 45 minutes.
 3. Appuyer sur ou sélectionner l'heure de fin désirée dans la colonne d'heures d'arrêt de cuisson du côté gauche. La durée de cuisson ne peut dépasser 12 heures.
 4. Appuyer sur BACK (retour) pour accéder au menu Modes de cuisson ou appuyer sur SET (appliquer) une fois terminée. Le four commence le préchauffage lorsque l'heure de mise en marche est atteinte. Une fois que la fin de durée est atteinte, le mode Keep Warm (maintien au chaud) est activé par défaut.
 5. Appuyer sur Démarrer maintenant. (démarrer maintenant) pour mettre en marche le four à partir de l'écran de 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.
6. Pour changer le mode de cuisson ou la température lorsque le four est en mode de préchauffage ou en mode Delay Start (mise en marche différée), appuyer sur la touche de mode de cuisson, choisir la nouvelle sélection, puis appuyer sur SET (appliquer).
 7. Appuyer sur OVEN CANCEL (annulation du four), UPPER CANCEL (annulation du four supérieur), ou LOWER CANCEL (annulation du four inférieur) pour éteindre le four désiré.

Cooking Modes (modes de cuisson).

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

MODE	PLAGE DE TEMPERATURE	DEFAUT TEMPERATURE
convection de pizza surgelée.	300 °F–500 °F (149 °C–260 °C)	375 °F (191 °C)
Cuisson de pâtisseries par convection	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	325 °F (163 °C)

MODE	PLAGE DE TEMPERATURE	DEFAULT TEMPERATURE
Rôtissage lent par convection, 12 heures	190 °F–225 °F (88 °C–107 °C)	200 °F (93 °C)
Rôtissage lent par convection 8 heures	200 °F–250 °F (93 °C–121 °C)	225 °F (107 °C)
Rôtissage lent par convection 4 heures	250 °F–300 °F (121 °C–149 °C)	275 °F (135 °C)
Rôtissage par convection	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	350 °F (177 °C)
Cuisson au grill par convection	450 °F–550 °F (232 °C–288 °C)	550 °F (288 °C)
Cuisson au four par convection	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	325 °F (163 °C)
Cuisson au four par convection – Préchauffage rapide	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	325 °F (163 °C)
Faites cuire	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	350 °F (177 °C)
Cuisson au grill	450 °F–550 °F (232 °C–288 °C)	550 °F (288 °C)
Maintien au chaud	150 °F–200 °F (66 °C–93 °C)	170 °F (77 °C)
Levée rapide	110 °F (43 °C)	110 °F (43 °C)
Levée	100 °F (38 °C)	100 °F (38 °C)
Convertir la recette pour la convection	–	–
Cuisson par sonde	–	–
Mes créations	–	–

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine peut être réglée en heures, en minutes ou en secondes.

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

Tonalités/sons

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

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

Outils

La touche de sélection Tools (outils) permet d'accéder aux fonctions et aux options pour personnaliser dans les commandes électroniques du four. Ces outils permettent de régler l'horloge, d'alterner entre unités Fahrenheit et Celsius pour la température du four, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, d'ajuster le calibrage du four, de choisir la langue et plus. Le mode Sabbath (Sabbat) peut également être programmé en utilisant la touche de sélection Tools (outils).

MODE	SÉLECTIONS DISPONIBLES
Sabbath (Sabbat)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Programmer le mode Sabbath (Sabbat)
Mode de démonstration	<ul style="list-style-type: none"> ■ On (marche) ■ Off (désactiver) (par défaut)
Unités de température	<ul style="list-style-type: none"> ■ Celsius ■ Fahrenheit (par défaut)
Langue	<ul style="list-style-type: none"> ■ Français ■ Anglais (par défaut)
Affichage activé/désactivé	<ul style="list-style-type: none"> ■ Affichage désactivé ■ Affichage sombre (par défaut)
Horloge activée/désactivée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Horloge désactivée ■ Horloge activée (par défaut)
Luminosité	<ul style="list-style-type: none"> ■ Max ■ Élevée ■ Moyenne (par défaut) ■ Basse ■ Sombre
Sons	<ul style="list-style-type: none"> ■ Touche à utiliser ■ Minuterie et sonnerie (par défaut) ■ Marche ou arrêt de l'alimentation
Thème de l'horloge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Textures ■ Fête ■ Gastronomes ■ Horloge uniquement ■ Animation (par défaut) ■ Printemps ■ Été ■ Automne ■ Hiver
Heure et date	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heure avancée ■ Style d'horloge ■ Réglage de l'horloge (par défaut) ■ Réglage de la date
Self Clean (autonettoyage)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Démarre le programme Self Clean (autonettoyage)
Verrouillage des commandes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyer sur Lock (verrouillage) pour verrouiller les commandes
Entrée de chiffres	<ul style="list-style-type: none"> ■ Touche numérique ■ Défilement (par défaut)
Sonde	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour le mode Probe Cooking (cuisson avec sonde)

MODE	SÉLECTIONS DISPONIBLES
Calibration de température	<ul style="list-style-type: none"> ■ +35 °F à -35 °F ■ +20 °C à -20 °C
Calibration tactile	■ Pour calibrer l'écran tactile
Info dépannage	■ Numéros de modèle et de série
Info juridique	■ Info de licence
Restauration paramétrage d'usine	■ Restauration du paramétrage d'usine par défaut

Verrouillage des commandes

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

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

Pour activer le verrouillage des commandes :

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

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

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

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

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

Commande de la température du four

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

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

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

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

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

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

Mode Sabbath (Sabbat)

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

Lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est programmé, les touches actives sont la touche **Power** (mise sous tension) et les touches **Cancel** (annulation).

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

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

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

Activation :

1. Appuyer sur la touche **Power** (mise sous tension), puis appuyer sur **TOOLS** (outils).
2. À partir du menu de mode, sélectionner « Sabbath » (Sabbat) et appuyer sur **NEXT** (suivant).
3. Appuyer sur **ON** (activer), puis appuyer sur **SETUP** (configuration).
REMARQUE : L'état programmé du ou des fours s'affiche.
4. Appuyer sur **CHANGE** (changer).
5. Pour les fours simples, passer à l'étape 6. Pour les fours doubles, sélectionner le four désiré, puis appuyer sur **NEXT** (suivant).
6. Sélectionner la température du four désiré et appuyer sur **NEXT** (suivant).
7. (Facultatif) Régler le temps de cuisson (00:00) et appuyer sur **SET** (régler).
ou
Appuyer sur **SKIP TIMER** (passer la minuterie).
8. Pour les fours simples, appuyer sur **START** (mise en marche). Pour les fours doubles, appuyer sur **START** (mise en marche) pour commencer le mode Sabbath (Sabbat) ou appuyer sur **CHANGE** (changer) pour modifier la programmation actuelle ou pour programmer l'autre four.

Désactivation :

Le mode Sabbath (Sabbat) peut être désactivé pour toutes les cavités. Il suffit d'appuyer sur la touche Power (mise sous tension).

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

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

Cuisson au four différée en mode Sabbath (Sabbat) :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

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

Activation :

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

Changer la température

Les températures du four peuvent être modifiées en mode Sabbath (Sabbat) en appuyant sur les boutons -25 °F (-5 °C) ou +25 °F (+5 °C). Appuyer sur ces boutons n'effectuera aucune modification à l'écran et aucun signal sonore ne retentira.

Par exemple, appuyer sur le bouton +25 °F (+5 °C) 3 fois augmente la température de la cavité du four de +75 °F (+15 °C); toutefois, la température réglée de la cavité du four restera à l'écran.

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

Utilisation au four

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

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

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

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

Papier d'aluminium

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

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

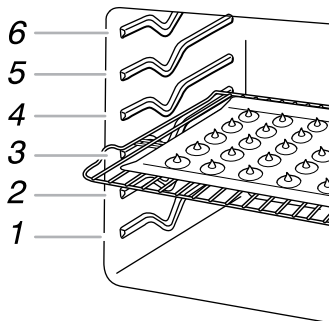
Position des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

Grilles

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

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



Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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

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

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

Cuisson traditionnelle

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

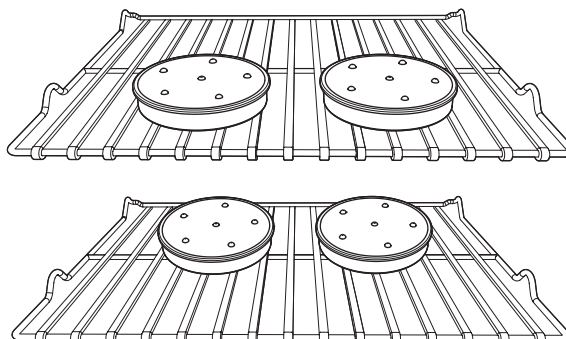
Cuisson par convection

RÉGLAGE DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 5
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5

RÉGLAGE DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Rôtissage par convection	1	1 et 2
Cuisson au grill par convection	1	4, 5 et 6

Cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles

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



Cuisson au four de biscuits sur 2 grilles

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

Ustensiles de cuisson

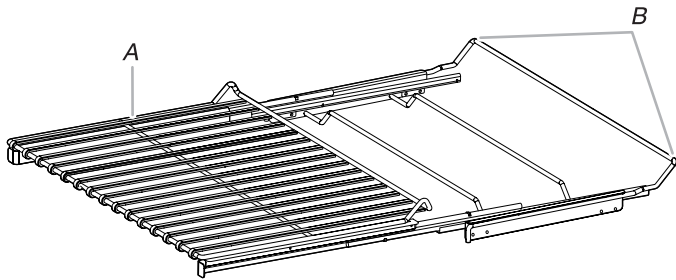
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour de meilleurs résultats, laisser un espace de 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

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

Grille coulissante déployante

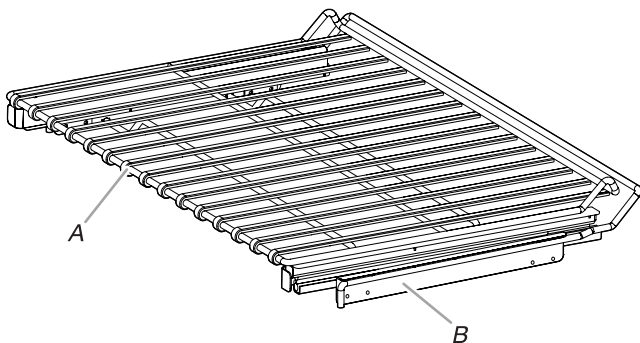
La grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Elle peut être utilisée aux positions de grille 1 à 6.

Position déployée



A. Grille coulissante déployante
B. Support coulissant

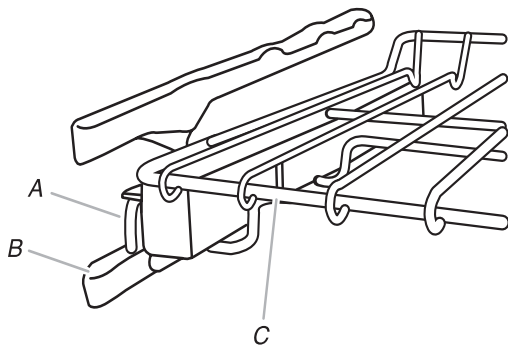
Position rétractée et emboîtée



A. Grille coulissante déployante
B. Support coulissant

Retrait de la grille déployante :

1. Enfoncer la grille complètement en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur le support coulissant.
2. À 2 mains, soulever l'avant de la grille et pousser le support coulissant vers la paroi arrière du four jusqu'à ce qu'il repose sur les rails pour grille. L'avant de la grille et du support coulissant doivent se trouver plus haut que l'arrière.



A. Support coulissant
B. Guide de grille
C. Grille coulissante déployante

3. Retirer la grille et le support coulissant.

Réinstallation de la grille déployante :

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

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

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

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

Ustensiles de cuisson

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

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS

RECOMMANDATIONS

Aluminium légèrement coloré

- Croûtes légèrement dorées
- Brunissage uniforme

- Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.

Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne ou antiadhésif

- Croûtes brunes, croustillantes

- Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four.
- Utiliser la durée de cuisson suggérée.
- Pour les tartes, les pains et les mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
- Placer la grille au centre du four.

Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique

- Brunissage faible ou non existant à la base

- Suivre les recommandations de positionnement de grille dans la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.

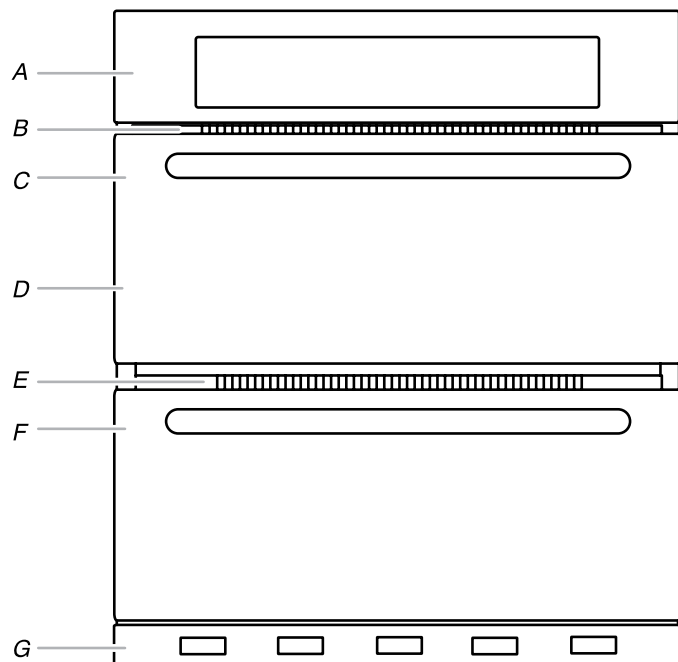
Acier inoxydable

- Croûtes légèrement dorées
- Brunissage irrégulier

- Peut nécessiter d'augmenter la durée de cuisson.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Grès/pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Verrerie ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson au four.

Événements du four



Four simple et double

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

Double Four

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

Les événements du four ne doivent être ni obstrués, ni couverts, car ils permettent l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et permettent la ventilation d'air chaud. Le fait d'obstruer ou de couvrir les événements nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson, de nettoyage et de refroidissement.

Préchauffage et température du four

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four ou de Convection Bake (cuisson au four par convection), le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350 °F (177 °C) en 12 à 18 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur de la cavité du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

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

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir une température constante. Ils peuvent chauffer ou refroidir légèrement à tout moment du fait de ce fonctionnement intermittent. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

Cuisson au four et rôtissage

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

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

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four.

Selon le modèle, si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments chauffants (cuisson au four et au gril) s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

Cuisson au gril

Broiling (cuisson au gril) utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.

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

REMARQUE : Aucun préchauffage n'est requis pour la fonction Broiling (cuisson au gril).

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

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

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

Convection

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

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

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à contour plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des produits de boulangerie quelques minutes avant le temps de cuisson minimal, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Cuisson au four par convection

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

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

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

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

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

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne durant les programmes sans cuisson par convection et durant le préchauffage.

- Réduire la température de la recette de 25 °F (14 °C). Le temps de cuisson devra peut-être aussi être réduit.

Cuisson au four par convection :

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

Rôtissage par convection

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

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

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne durant les programmes sans cuisson par convection et durant le préchauffage.

Rôtissage par convection :

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

Cuisson au gril par convection

Durant la cuisson au gril par convection, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le four à température constante tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

La température est pré-réglée à 550 °F (288 °C), mais elle peut être modifiée. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

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

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne durant les programmes sans cuisson par convection et durant le préchauffage.

Cuisson au gril par convection :

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

Levée du pain

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

Faire lever la pâte :

Pour un meilleur rendement, s'assurer que la température de la cavité du four est inférieure à 120 °F (49 °C) avant de placer la pâte dans la cavité du four. Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un bol légèrement graissé et couvrir sans serrer avec de la pellicule de plastique recouvert de graisse végétale ou d'enduit à cuisson antiadhésif. Placer le bol sur la grille en position 2. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson » pour le diagramme. Fermer la porte.

1. Appuyer sur PROOF (faire lever). L'affichage indiquera 100 °F (38 °C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. Vérifier après 20 à 25 minutes. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné une fois la levée du pain terminée.

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

Sonde thermique

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

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

Utilisation :

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

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

1. Appuyer sur la touche Power (mise sous tension) et sélectionner « Probe Cook » (cuisson avec sonde) du menu Cooking Mode (mode de cuisson).
2. Faire défiler la liste jusqu'au mode de cuisson désiré.
3. Faire défiler la liste jusqu'à la température de cuisson désirée.
4. Faire défiler la liste jusqu'à la température d'aliment désirée.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
ou
Appuyer sur DELAY (mise en marche différée) pour différer le programme de cuisson. Se référer à la section « Cuisson minutée » pour régler les heures de mise en marche différée et de fin.

Timed Cooking (cuisson minutée)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

Réglage de la minuterie du four :

La minuterie du four éteint le four sélectionné lorsque la durée réglée s'est écoulée. La durée maximale est 11:59:00.

1. Appuyer sur le mode de cuisson désiré et sélectionner la température du four désirée, puis appuyer sur START (mise en marche).
2. Appuyer sur OVEN TIMER (minuterie du four) près du mode de cuisson et de la température affichés.
3. Faire défiler la liste jusqu'à la durée désirée pour la minuterie du four.

4. Appuyer sur START (mise en marche).
ou
Appuyer sur WHEN DONE (cuisson terminée) pour sélectionner le comportement du four après que la minuterie du four s'est écoulée. Choisir entre HOLD TEMP (maintien de la température) par défaut, KEEP WARM (maintien au chaud), et OVEN OFF (arrêt du four). Appuyer sur SET (régler). Une fois que la minuterie du four s'est écoulée, le comportement « When Done » (cuisson terminée) débute et un message « TIMER ENDED AT XX-XX » (la minuterie s'est terminée à [heure du jour]) est affiché.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné ou ouvrir la porte et refermer pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.

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

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Pour les fours doubles, s'assurer de sélectionner le four désiré avant de poursuivre.

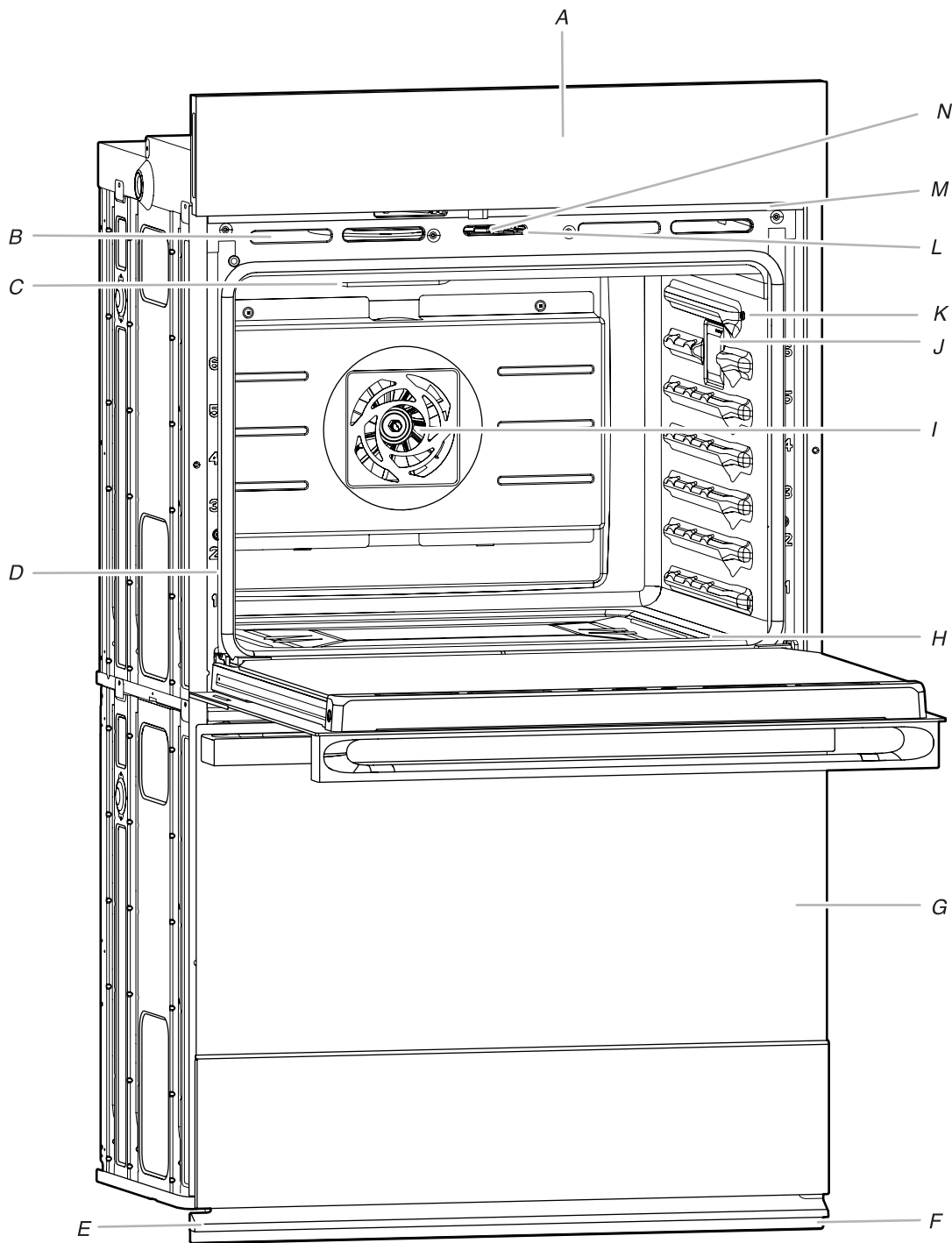
1. Appuyer sur le mode de cuisson désiré et sélectionner la température du four désirée.
REMARQUE : La mise en marche différée peut être utilisée avec la fonction Levée du pain, mais la température n'est pas modifiable.
2. Appuyer sur DELAY (mise en marche différée).
3. Faire défiler la liste jusqu'à l'heure de « Mise en marche de cuisson à ».
REMARQUE : Les heures de mise en marche et de fin de la cuisson sont arrondies au plus près du quart d'heure (00:00, 00:15, 00:30 et 00:45)
4. Faire défiler la liste jusqu'à l'heure « Arrêt de cuisson à ».

5. Appuyer sur SET (régler).
ou
Appuyer sur START NOW (mise en marche maintenant) pour démarrer la minuterie de cuisson.
La différence entre l'heure de « Mise en marche de cuisson à » et l'heure « Arrêt de cuisson » est utilisée comme minuterie de cuisson.
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours en minutes apparaît sur l'affichage du four.
Une fois que la minuterie du four s'est écoulée, le comportement « When Done » (cuisson terminée) débute et un message « TIMER ENDED AT XX-XX » (la minuterie s'est terminée à [heure du jour]) est affiché.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
6. Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) du four sélectionné pour annuler le programme en cours et retourner au menu principal.
Si la porte du four est ouverte et fermée après la fin du programme, l'affichage est effacé et les signaux sonores de rappel s'arrêtent, mais le four continuera de fonctionner à la fin du comportement du programme sélectionné (Keep Warm [maintien au chaud] est le comportement par défaut).

Guía de control del horno eléctrico simple o doble integrado

Piezas y características

Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes (FAQ) de nuestra página de internet, en www.jennair.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente en www.jennair.ca.



- A. Controles electrónicos del horno
- B. Ducto de ventilación del horno
- C. Elementos para asar a la parrilla
- D. Junta
- E. Ventilación inferior
- F. Protector de la ventilación inferior (en algunos modelos)
- G. Horno inferior (en modelos de hornos dobles)

- H. Elemento para hornear oculto
- I. Elemento de convección y ventilador
- J. Luces del horno (lado izquierdo no ilustrado)
- K. Conector de la sonda de temperatura
- L. Pestillo de la puerta del horno
- M. Placa de modelo y número de serie (en el lado derecho debajo del panel de control)
- N. Interruptor de la luz del horno

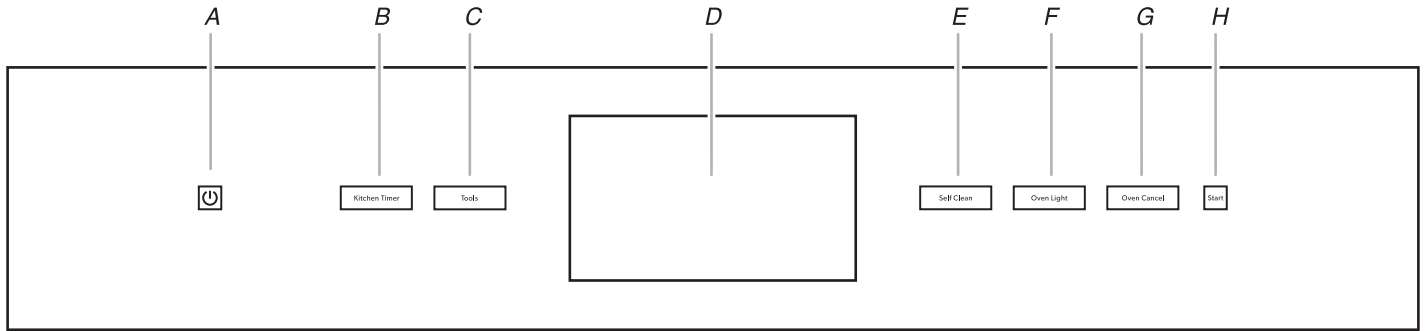
Piezas y características no ilustradas

Sonda de temperatura
Parrillas

GUÍA DE FUNCIONES

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

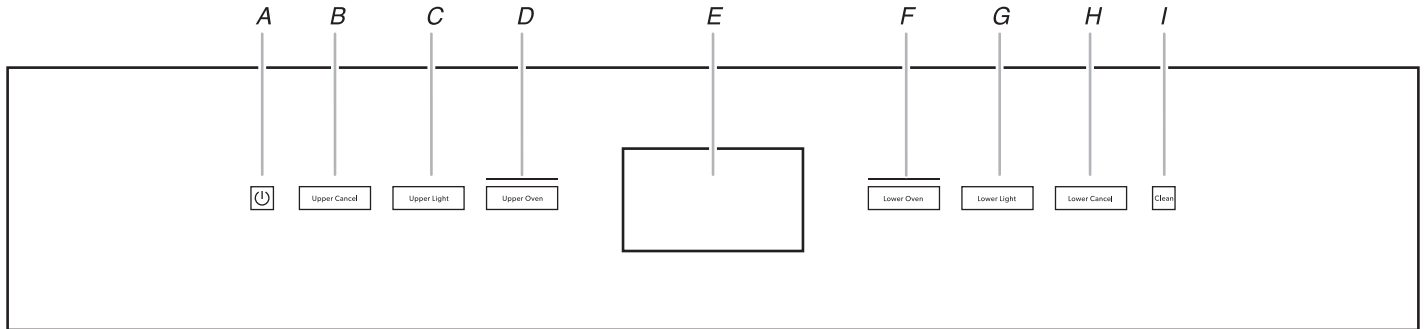
Horno simple:



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


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

Horno doble:



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

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

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Potencia 	Potencia	Toque la tecla Power (Potencia) para encender y apagar la pantalla del horno.
LUZ DEL HORNO LUZ SUPERIOR LUZ INFERIOR	Luz de la cavidad del horno	La luz del horno deseada se controla con un botón táctil situada en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, toque el botón Oven Light (Luz del horno) deseado para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, las luces del horno se encienden automáticamente en el horno correspondiente.
KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) (en algunos modelos)	Timer (Temporizador)	El temporizador de cocina puede fijarse en horas, minutos o segundos hasta 23 horas, 59 minutos y 59 segundos. El temporizador de la cocina no pone en marcha ni detiene los hornos.
CANCELAR HORNO SUPERIOR CANCELAR INFERIOR (en algunos modelos)	Función del horno	Los botones Lower Cancel (Cancelar inferior) Upper Cancel (Cancelar superior) y Cancel (Cancelar) detienen las funciones respectivas del horno, excepto para el reloj, el temporizador de cocina y el bloqueo de botón. Es posible que los ventiladores enfriadores sigan funcionando incluso después de que una función del horno se ha cancelado o completado, según la temperatura del horno.
START (Inicio) (en algunos modelos)	Mode Start (Inicio de modo)	El botón Start (Inicio) inicia cualquier función del horno. Si no se toca Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber tocado un botón, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CLEAN (Limpiar) SELF CLEAN (Autolimpieza) (en algunos modelos)	Ciclo de autolimpieza	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza” en el Manual del propietario.
TOOLS (Herramientas) (en algunos modelos)	Funciones para usar el horno	El botón Tools (Herramientas) le permite personalizar el funcionamiento del horno para adaptarse a sus necesidades. Consulte la sección “Herramientas”.
UPPER OVEN (Horno superior) LOWER OVEN (Horno inferior) (en algunos modelos)	Selección del horno	Los botones de Upper Oven (Horno superior) y Lower Oven (Horno inferior) le permiten seleccionar cuál horno quiere usar.

Panel táctil

El panel táctil alberga el menú de control y los controles de función. Los botones táctiles son muy sensibles y requieren solo de un toque ligero para activarse.

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

Guía de bienvenida

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

Después de cada selección, se escuchará un tono.

1. Seleccione su idioma.
2. Seleccione el reloj desplazándose hasta la hora correcta en la columna de horas y minutos. Puede seleccionar AM/PM o reloj de 24 horas (hora militar).
3. Elija usar AUTO SYNC (encender) o DO NOT ADJUST (No ajustar) para el horario de verano.
4. Ingrese la fecha actual (MM/DD/AAAA) desplazándose hacia la columna para establecer el MES, DÍA y el AÑO. Toque SAVE (Guardar).
5. Seleccione las unidades de temperatura. Puede elegir entre Fahrenheit o Celsius. Toque SAVE (Guardar).
6. Seleccione el tema del reloj desplazándose hacia la configuración deseada. Toque SAVE (Guardar).

NOTA: Este es el fondo de la pantalla táctil central.

Pantalla

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

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

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

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

Desplazamiento por la pantalla

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

Demostraciones de menú

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

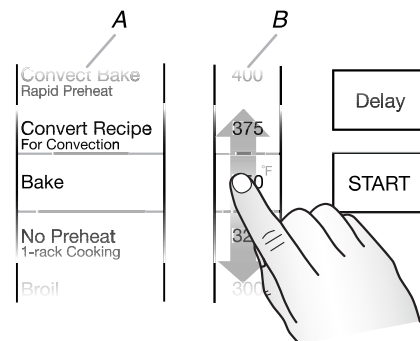
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

NOTA: Aparecerá una línea arriba del horno correspondiente.

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

Demostración de horneado

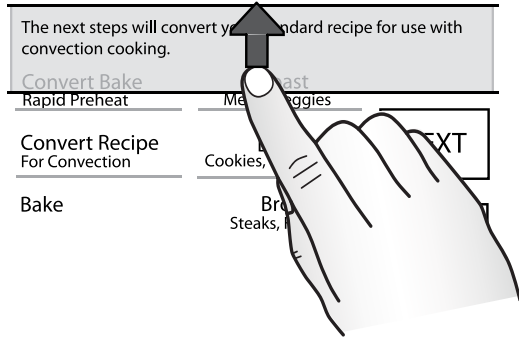


A. Columna de modos

B. Columna de temperatura

1. Confirme que el modo Bake (Hornear) fue seleccionado.
2. En la columna de temperatura, desplácese hasta la temperatura deseada. La temperatura puede fijarse entre 170 °F y 550 °F (77 °C y 288 °C).
3. Toque START (Inicio) para comenzar el precalentamiento.

Demostración de mensaje desplegable



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

Demostración de tiempo de cocción (Opcional)

NOTA: En algunos modos de cocción el usuario puede establecer el tiempo de cocción mientras que otros modos tienen tiempos establecidos.

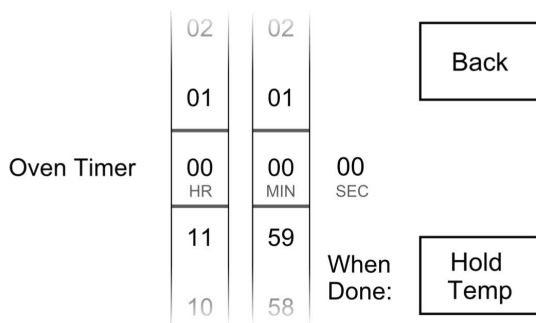
Para establecer un tiempo de cocción, siga estas instrucciones.

1. Para establecer un tiempo de cocción, toque **OVEN TIMER** (Temporizador del horno) una vez que el ciclo inicie. Use las columnas de tiempo o los teclados numéricos para ingresar la duración de cocción.
2. Toque **START** (Inicio) para arrancar el temporizador.

NOTA: El temporizador del horno solo es visible una vez que se active el ciclo de cocción.

o
 Seleccione la acción del horno cuando termine el temporizador. La acción predeterminada es **Hold Temp** (Mantener temperatura).

Para cambiar la acción predeterminada del fin de ciclo, toque **HOLD TEMP** (Mantener temperatura) luego seleccione la acción que desea que haga el horno. Toque **SET** (Establecer) cuando termine, o toque **Back** (Retroceder) para regresar a la pantalla del temporizador del horno.

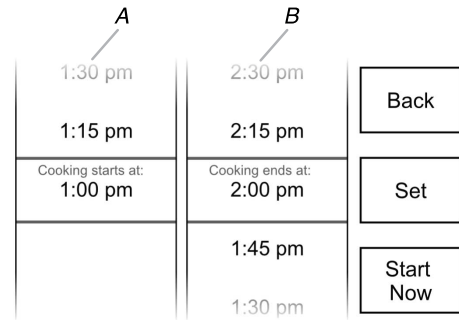


La configuración **Keep Warm™** (Mantener caliente) disminuye la temperatura del horno a 170 °F (77 °C) después que finaliza el tiempo de cocción. **Hold Temp** (Mantener temperatura) mantendrá la temperatura del horno después de finalizado el tiempo de cocción. **Oven Off** (Horno apagado) apaga el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

Demostración de inicio diferido (Opcional)

1. Para establecer una hora de inicio y finalización diferida, toque **DELAY** (Diferir).

NOTA: La hora de inicio de la cocción siempre comienza en el cuarto de hora más cercano (0:00, 0:15, 0:30 y 0:45). El tiempo de cocción incluye el tiempo de precalentamiento del horno. Ajuste los tiempos de inicio y finalización en consecuencia.



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

2. Toque o desplácese hasta la hora de inicio de cocción deseada en la columna Hora de inicio en el lado izquierdo. El horno no puede diferirse más de 11 horas y 45 minutos.
 3. Toque o desplácese hasta la hora de finalización de la cocción deseada en la columna Hora de finalización del lado derecho. El tiempo de cocción no puede ser de más de 12 horas.
 4. Toque **BACK** (Retroceder) para volver al menú Modo de cocción o toque **SET** (Establecer) cuando termine. El horno empezará a precalentar cuando llegue a la hora de inicio. Una vez que alcance la hora de finalización, el horno entrará en modo **Keep Warm** (Mantener caliente) de forma predeterminada.
 5. Toque **START NOW** (Iniciar ahora) para iniciar el horno desde la pantalla **Delay** (Diferir).
- 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.
6. Para cambiar un modo de cocción o temperatura mientras el horno se está precalentando o en un inicio diferido, toque el Clave del modo de cocción, haga la nueva selección y luego toque **SET** (Establecer).
 7. Toque **OVEN CANCEL** (Cancelar horno), **UPPER CANCEL** (Cancelar superior) o **LOWER CANCEL** (Cancelar inferior) para apagar el horno deseado.

Modos de cocción

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

MODO	RANGO DE TEMPERATURA	TEMPERATURA PREFIJADA
Convect Frozen Pizza (Pizza congelada por convección)	300 °F–500 °F (149 °C–260 °C)	375 °F (191 °C)
Convect Pastry (Hojaldre por convección)	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	325 °F (163 °C)

MODO	RANGO DE TEMPERATURA	TEMPERATURA PREFIJADA
Convect Slow Roast (Asado lento por convección) 12 h	190 °F–225 °F (88 °C–107 °C)	200 °F (93 °C)
Convect Slow Roast (Asado lento por convección) 8 h	200 °F–250 °F (93 °C–121 °C)	225 °F (107 °C)
Convect Slow Roast (Asado lento por convección) 4 h	250 °F–300 °F (121 °C–149 °C)	275 °F (135 °C)
Convect Roast (Asar por convección)	170 °F–550 °F (77 °C–288 °C)	350 °F (177 °C)
Convect Broil (Asar a la parrilla por convección)	450 °F–550 °F (232 °C–288 °C)	550 °F (288 °C)
Convect Bake (Hornear por convección)	170 °F–550 °F (77 °C– 288 °C)	325 °F (163 °C)
Convect Bake - Rapid Preheat (Hornear por convección - Precalentamiento rápido)	170 °F–550 °F (77 °C– 288 °C)	325 °F (163 °C)
Bake (Hornear)	170 °F–550 °F (77 °C– 288 °C)	350 °F (177 °C)
Broil (Asar a la parrilla)	450 °F–550 °F (232 °C–288 °C)	550 °F (288 °C)
Keep Warm (Mantener caliente)	150 °F–200 °F (66 °C– 93 °C)	170 °F (77 °C)
Rapid Proof (Leudado rápido)	110 °F (43 °C)	110 °F (43 °C)
Proof (Leudar)	100 °F (38 °C)	100 °F (38 °C)
Convert Recipe For Convection (Convertir la receta para convección)	–	–
Probe Cook (Cocinar con sonda)	–	–
Mis creaciones	–	–

Kitchen timer (Temporizador de cocina)

El temporizador de la cocina puede fijarse en horas, minutos y segundos.

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

Tonos/Sonidos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

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

Herramientas

El botón de selección de Tools (Herramientas) permite acceder a funciones y opciones de personalización dentro del control electrónico del horno. Con esas herramientas puede ajustar el reloj, cambiar la temperatura del horno entre Fahrenheit y Celsius, activar o desactivar las señales y mensajes sonoros, regular la calibración del horno o cambiar el idioma, entre otras cosas. El modo Sabbath (Sabbat) también se configura mediante el botón de selección Tools (Herramientas).

MODO	SELECCIONES DISPONIBLES
Sabbat	■ Establece el modo Sabbath (Sabbat)
Modo de demostración	■ On (Encendido) ■ Off (Apagado, predeterminado)
Unidades de temperatura	■ Celsius ■ Fahrenheit (Predeterminado)
Idioma	■ Francés ■ Inglés (Predeterminado)
Pantalla On/Off (Encendida/apagada)	■ Pantalla apagada ■ Pantalla atenuada (Predeterminada)
Reloj On/Off (Encendido/apagado)	■ Reloj apagado ■ Reloj encendido (Predeterminado)
Luminosidad	■ Max (Máximo) ■ High (Alto) ■ Med (Medio/predeterminado) ■ Low (Bajo) ■ Dim (Atenuado)
Sonido	■ Presión de tecla ■ Temporizador y alerta (Predeterminado) ■ Power On/Off (Encendido/Apagado)

MODO	SELECCIONES DISPONIBLES
Tema del reloj	<ul style="list-style-type: none"> ■ Texturas ■ Celebración ■ Culinario ■ Solo reloj ■ Animación (Predeterminado) ■ Primavera ■ Verano ■ Otoño ■ Invierno
Hora y fecha	<ul style="list-style-type: none"> ■ Horario de verano ■ Estilo de reloj ■ Establecer reloj (Predeterminado) ■ Fijar la fecha
Self Clean (Autolimpieza)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inicia el ciclo Self clean (Autolimpieza)
Bloqueo de botón	<ul style="list-style-type: none"> ■ Presione Lock (Bloqueo) para bloquear los controles
Entrada de números	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tecla numérica ■ Desplazarse (Predeterminado)
Sonda	<ul style="list-style-type: none"> ■ Usar para el modo de cocción con sonda
Calib. temp.	<ul style="list-style-type: none"> ■ De +35 °F a -35 °F ■ De +20 °C a -20 °C
Calib. de toque	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use para calibrar la pantalla táctil
Información de servicio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Número de modelo y de serie
Información legal	<ul style="list-style-type: none"> ■ Información de licencia
Restablecer el ajuste predeterminado	<ul style="list-style-type: none"> ■ Restablecer preajustes de fábrica

Bloqueo de botón

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

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

Para activar el bloqueo de botón:

- Desde el menú Tools (Herramientas), toque BUTTON LOCK (Bloqueo de botón).
- Toque LOCK (Bloqueo) para activar este modo.
NOTA: La pantalla táctil regresará al modo inactivo y aparecerá un mensaje de controles bloqueados.

Para desactivar el bloqueo de botón:

- Toque el botón Power (Potencia), y luego siga las instrucciones de la pantalla.
NOTA: El horno generará una secuencia aleatoria de formas que deben tocarse en el orden que aparecen en la pantalla.

Control de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. La apertura del horno afecta a los ciclos de los elementos y a la temperatura.

El horno proporciona temperaturas precisas y se ha sometido a pruebas exhaustivas en la fábrica. Sin embargo, puede cocinar más rápido o más lento que su horno anterior, con diferencias de horneado o de dorado final. Si es necesario, la calibración de la temperatura se puede ajustar en grados Fahrenheit o Celsius.

En los hornos dobles, el horno superior y el inferior se pueden calibrar individualmente de forma independiente.

Un signo menos significa que el horno estará más frío con el valor que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo menos significa que el horno estará a temperatura más caliente con el valor que aparece en la pantalla. Utilice la siguiente tabla como guía.

NOTA: La pantalla del horno sigue mostrando el ajuste de temperatura original y no refleja el cambio de calibración. Por ejemplo, si está ajustado en 350 °F (177 °C) y se calibra a -20, la pantalla seguirá mostrando 350 °F (177 °C).

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

Modo Sabbath (Sabbat)

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

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

Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagará de inmediato.

Cuando ocurre un corte de energía de menos de un segundo cuando está en modo Sabbath (Sabbat), el o los hornos permanecerán en ese modo y seguirán cocinando.

Para un corte de energía que dure más de unos pocos segundos, el o los

hornos volverán a un estado inactivo y el modo Sabbath (Sabbat) ya no estará activo. En el caso de horno doble, las temperaturas del horno superior y del inferior, así como los temporizadores de cocción, se pueden ajustar por separado. Si hay un temporizador de cocción ajustado, no aparecerá la cuenta regresiva. El temporizador aparecerá congelado en la hora ajustada.

Para activar:

1. Toque el botón Power (Potencia) y luego toque TOOLS (Herramientas).
2. Desde el menú Mode (Modo), seleccione "Sabbath" (Sabbat) y toque NEXT (Siguiendo).
3. Toque ON (Encender) y luego toque SETUP (Configurar).
NOTA: Aparecerá el estado programado de los hornos.
4. Toque CHANGE (Cambiar).
5. Para los hornos individuales, vaya al paso 6. Para los hornos dobles, seleccione el horno deseado, y luego toque NEXT (Siguiendo).
6. Seleccione la temperatura de horno que desea y toque NEXT (Siguiendo).
7. (Opcional) Fije el tiempo de horneado (00:00) y toque SET (Establecer).
o
Toque SKIP TIMER (Saltar temporizador).
8. Para hornos individuales, toque START (Inicio). Para los hornos dobles, toque START (Inicio) para empezar el modo Sabbath (Sabbat) , o toque CHANGE (Cambiar) para editar la programación actual o programar el otro horno.

Para desactivar:

El modo Sabbath (Sabbat) puede desactivarse en todas las cavidades con solo tocar el botón Power (Potencia).

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

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

Delayed Sabbath Bake (Horneado Sabbath diferido):

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

Para activar:

1. Toque el botón Power (Potencia) y luego toque TOOLS (Herramientas).
2. Desde el menú Mode (Modo), seleccione "Sabbath" (Sabbat) y toque NEXT (Siguiendo).
3. Toque ON (Encender) y luego toque SETUP (Configurar).
NOTA: Aparecerá el estado programado de los hornos.
4. Toque CHANGE (Cambiar).
5. Para los hornos individuales, vaya al paso 6. Para los hornos dobles, seleccione el horno deseado, y luego toque NEXT (Siguiendo).
6. Seleccione la temperatura de horno que desea y toque NEXT (Siguiendo).

7. (Opcional) Fije el tiempo de horneado (00:00) y toque SET (Establecer).
o
Toque SKIP TIMER (Saltar temporizador).
8. Toque DELAY (Diferir) y configure el tiempo de "Cooking Starts at" (La cocción comienza a las).
NOTA: Si un tiempo de horneado se establece en los pasos anteriores, el valor Cooking Ends at (La cocción finaliza a) se calculará con base en el tiempo de horneado. Si no se establece el temporizador, el modo Sabbath (Sabbat) continuará hasta que se cancele.
9. Toque SET (Establecer).
10. Revise los ajustes y toque START (Inicio) para reanudar el ciclo de horneado.
NOTA: Una vez que termina el temporizador; abrir y cerrar la puerta del horno desactivará el modo Sabbath.

Para cambiar la temperatura

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

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

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

Uso del horno

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

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

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

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

Papel de aluminio

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

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

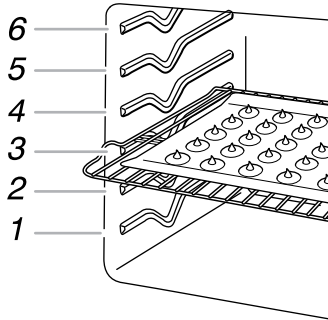
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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

Parrillas

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

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



Posiciones de la parrilla y los utensilios de cocina

Posiciones de la parrilla: Horno superior e inferior
Asado

ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asado máximo	6

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

Cocción tradicional

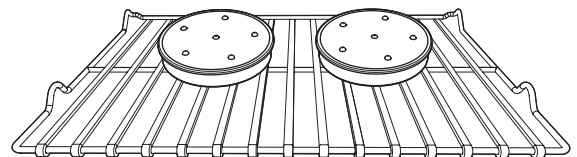
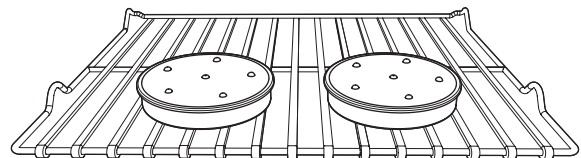
ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, roscas bundt, panes rápidos, tartas	1 o 2
Panes con levadura, guisados, carnes y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 o 3 cuando se hornea en una sola parrilla; 2 y 5 cuando se utilizan varias parrillas

Cocción por convección

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

Hornear pasteles en 2 parrillas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Hornear) y coloque parrillas en las posiciones 2 y 5. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 2" (5 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.



Horneado de galletas en 2 parrillas

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

Utensilios para hornear

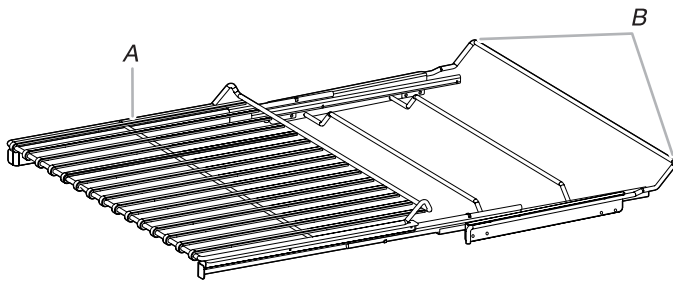
Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Para obtener mejores resultados, deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

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

Parrilla deslizable extensible

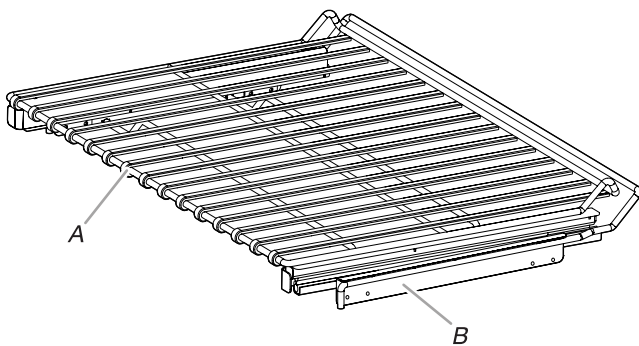
La parrilla deslizable extensible permite un acceso fácil para mover los alimentos en el horno y retirarlos del horno. Puede utilizarse en las posiciones 1 a 6 de la parrilla.

Posición abierta



A. Parrilla deslizable extensible
B. Estante deslizable

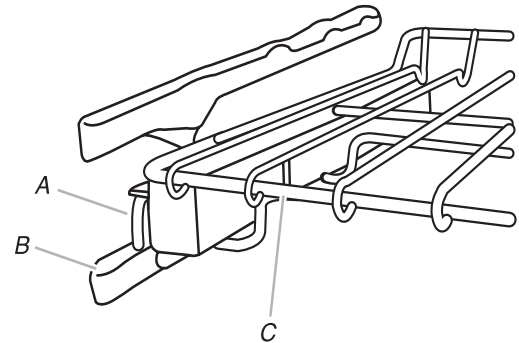
Posición cerrada y enganchada



A. Parrilla deslizable extensible
B. Estante deslizable

Cómo quitar la parrilla deslizable extensible:

1. Deslice la parrilla completamente de modo que se enganche con el estante deslizable.
2. Con las dos manos, levante el borde delantero de la parrilla y empuje el estante deslizable a la pared trasera del horno, de manera que el borde delantero del estante deslizable descansa en las guías de la parrilla. El borde delantero de la parrilla y el estante deslizable deben estar más altos que el borde posterior.



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

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

Cómo volver a poner la parrilla deslizable extensible:

1. Usando ambas manos, sujete el frente de la parrilla enganchada y el estante deslizable. Coloque la parrilla cerrada y el estante deslizable en las guías de la parrilla.
2. Usando ambas manos, levante el borde delantero de la parrilla y el estante deslizable juntos.
3. Empuje la parrilla y el estante deslizable lentamente hacia el fondo del horno, hasta que el borde posterior de la parrilla se detenga en el extremo de la guía de la parrilla.

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

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

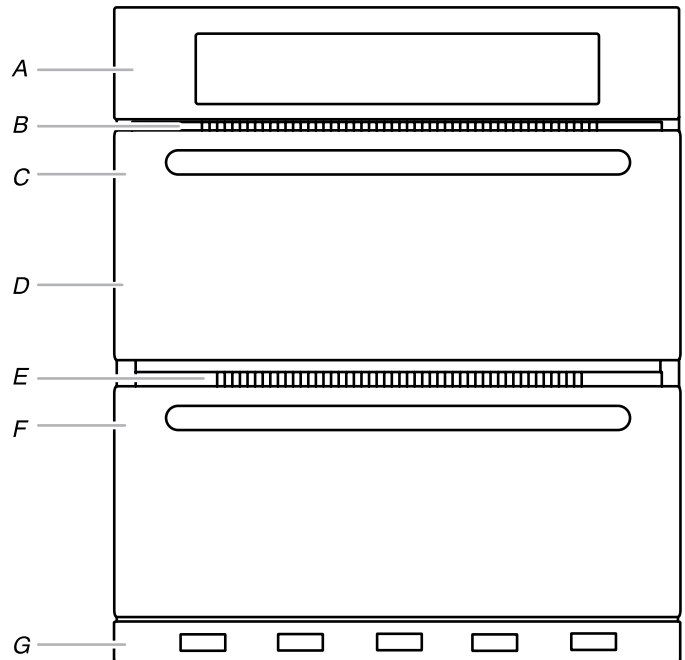
Para obtener más información, consulte la sección "Limpieza general" en el Manual del propietario.

Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afectará los resultados de la cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y use el tamaño de utensilio de hornear recomendado en la receta. Utilice la siguiente tabla como guía.

UTENSILIO PARA HORNEAR/RESULTADOS	RECOMENDACIONES
Aluminio de color claro <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
Aluminio de color oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate o antiadherente <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes y doradas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir la temperatura de horneado ligeramente. ■ Use el tiempo de horneado sugerido. ■ Para tartas, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. ■ Coloque la parrilla en el centro del horno.
Moldes o bandejas para hornear termoaislados <ul style="list-style-type: none"> ■ Poco o nada de dorado en el fondo 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las recomendaciones de parrillas en la sección "Colocación de parrillas y utensilios para hornear". ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Acero inoxidable <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas de color dorado claro ■ Dorado desigual 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres/Piedra para hornear <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante.
Cristalería o cerámica para horno <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes y doradas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir la temperatura de horneado ligeramente.

Ventilaciones de los hornos



Horno simple y doble

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

Horno doble

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

Las ventilaciones del horno no deben estar bloqueadas ni cubiertas ya que permiten la entrada de aire fresco al sistema de refrigeración y permiten la ventilación del aire caliente. Bloquear o cubrir la ventilación dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, que afectará a los resultados de cocción, de limpieza y de enfriamiento.

Pre calentamiento y temperatura del horno

Preheating (Pre calentamiento)

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

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

Temperatura del horno

Mientras están en uso, los elementos del horno se encenderán y apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante. Pueden calentarse o enfriarse ligeramente en cualquier momento debido a este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de la cocción.

Hornear y asar

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

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

Durante el horneado y el asado, los elementos de horneado y asado a la parrilla se encienden y se apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno.

Dependiendo del modelo, si se abre la puerta del horno durante el horneado o el asado, los elementos de calor (de horneado y de asado) se apagarán unos 30 segundos después de la apertura de la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de que la puerta se cierre.

Broiling (Asar a la parrilla)

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

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

NOTA: No se requiere precalentamiento para la función Broiling (Asar a la parrilla).

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

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

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla. Están diseñados para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.
- Para un drenaje adecuado, no cubra la rejilla con papel de aluminio. La base de la charola para asar puede cubrirse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Recorte el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se curven.
- Jale la parrilla del horno hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de retirar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos y así evitar que pierdan jugos. Los cortes muy delgados de pescado, aves o carne tal vez no necesiten darse vuelta.

- Después de asar a la parrilla, saque la charola del horno cuando retire el alimento. Si se dejan derrames en el horno caliente, se hornearán en la charola, lo que hará la limpieza más difícil.

Convección

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

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

- Es importante no cubrir los alimentos con tapas o papel de aluminio para que las superficies permanezcan expuestas al aire circulante y se puedan dorar y tostar.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo y abra la puerta del horno solo cuando sea necesario. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso.
- Elija bandejas para galletas sin lados y charolas para asar con lados más bajos para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de los alimentos.
- Revise el punto de cocción de los alimentos horneados pocos minutos antes del tiempo mínimo de cocción y use un método como un palillo.
- Use un termómetro para carnes o la sonda de temperatura para determinar el punto de cocción de carnes y aves. Revise la temperatura de la carne de cerdo y las aves en 2 o 3 lugares diferentes.

Convection Bake (Hornear por convección)

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

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

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

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

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

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

- Reduzca la temperatura de la receta 25 °F (14 °C). Es posible que deba reducir también el tiempo de cocción.

Para Convection Bake (Hornear por convección):

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

Asar por convección

El asado por convección se puede utilizar para asar carnes y aves. Durante el asado por convección, los elementos de horneado, asado y convección se encenderán y apagarán en intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace circular el aire caliente.

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

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

Para asar por convección:

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

Convection Broil (Asar a la parrilla por convección)

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

El valor predeterminado de la temperatura es 550 °F (288 °C), pero se puede cambiar a otra temperatura. Los tiempos de cocción variarán según la posición de la parrilla y la temperatura y puede ser necesario ajustarlos.

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

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

Para Convection Broil (Asar a la parrilla por convección):

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

Cómo leudar pan

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

Para leudar:

Para lograr un mejor funcionamiento, asegúrese de que la temperatura de la cavidad del horno esté por debajo de los 120 °F (49 °C) antes de poner la masa en la cavidad. Antes del primer leudado, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cúbrala de modo flojo con envoltura de plástico revestida de manteca o aerosol para cocinar. Coloque en una parrilla de la posición 2. Consulte “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear” para ver el diagrama. Cierre la puerta.

1. Toque **PROOF** (Leudar). La pantalla mostrará 100 °F (38 °C).
2. Toque **START** (Iniciar).
Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. Revise a los 20 y 25 minutos. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.
3. Toque **CANCEL** (Cancelar) para el horno seleccionado cuando termine el leudado.

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

Sonda de temperatura

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

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

Forma de uso:

Antes de usar, inserte la sonda en el alimento. Para las carnes, el extremo de la sonda se debe ubicar en el centro de la parte con más espesor de la carne y no dentro de grasa ni tocando un hueso. Coloque los alimentos dentro del horno y conecte la sonda de temperatura en el conector. Mantenga la sonda tan alejada de la fuente de calor como sea posible. Cierre la puerta del horno.

NOTA: La sonda para temperatura debe insertarse en el alimento antes de seleccionar el modo.

1. Toque el botón **Power** (Potencia) o seleccione “**Probe Cook**” (Cocción con sonda) desde el menú de modo.
2. Desplácese hasta el modo de cocción deseado.
3. Desplácese hasta la temperatura del horno deseada.
4. Desplácese hasta la temperatura de los alimentos deseada.
5. Toque **START** (Iniciar).
o
Toque **DELAY** (Diferir) para diferir el ciclo de horneado. Consulte la sección “Cocción programada” para establecer las horas de inicio y finalización diferidas.

Cocción programada

ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Cook Time (Tiempo de cocción) y Delay Start (Inicio diferido) permiten que los hornos se programen para encenderse a una determinada hora del día, cocinar durante un tiempo determinado y/o apagarse automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente.

Para establecer el temporizador del horno:

El temporizador del horno apagará el horno seleccionado cuando termine el tiempo establecido. La duración máxima es 11:59:00.

1. Toque el modo de cocción deseado y desplácese hasta la temperatura del horno deseada, luego toque START (Iniciar).
2. Toque OVEN TIMER (Temporizador del horno) junto al modo de cocción y temperatura mostrados.
3. Desplácese hasta la duración deseada para el temporizador del horno.
4. Toque START (Iniciar).
o
Toque WHEN DONE (Cuando termine) para seleccionar el comportamiento del horno después de que termine el temporizador del horno. Elija entre HOLD TEMP (Mantener temperatura) (predeterminado), KEEP WARM (Mantener caliente) (Mantener caliente) y OVEN OFF (Horno apagado). Toque SET (Establecer).
Cuando el temporizador del horno termina, comenzará el comportamiento When Done (Cuando termine) y se mostrará un mensaje de TIMER ENDED AT XX: XX (El temporizador terminó a las XX: XX [la hora del día]).
Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y después, los tonos sonarán cada minuto.
5. Toque CANCEL (Cancelar) para el horno seleccionado, o abra y cierre la puerta del horno, para borrar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios.

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

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Para hornos dobles, asegúrese de seleccionar el horno deseado antes de proceder.

1. Toque el modo de cocción deseado y desplácese hasta la temperatura del horno deseada.
NOTA: El inicio diferido se puede utilizar con la función Bread Proof (Leudar pan), pero la temperatura no es ajustable.
2. Toque DELAY (Diferir).
3. Desplácese hasta la hora deseada de "Cooking start at" (La cocción inicia a).
NOTA: Las horas de inicio y finalización se redondean al cuarto de hora más cercano (00:00, 00:15, 00:30 o 00:45)
4. Desplácese hasta la hora deseada de "Cooking end at" (La cocción termina a).

5. Toque SET (Establecer).
o
Toque START NOW (Iniciar ahora) para iniciar inmediatamente el temporizador de cocción. La diferencia entre la hora de "Cooking start at" (La cocción inicia a) y "Cooking ends at" (La cocción termina a) se usa como el temporizador de cocción. El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. La cuenta regresiva en minutos aparecerá en la pantalla del horno. Cuando el temporizador del horno termina, comenzará el comportamiento When Done (Cuando termine) y se mostrará un mensaje de TIMER ENDED AT XX: XX (El temporizador terminó a las XX: XX [la hora del día]). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto.
6. Toque CANCEL (Cancelar) para que el horno seleccionado cancele el ciclo actual y regrese al menú principal. Si la puerta del horno se abre y se cierra después de que finaliza el ciclo, la pantalla se borrará y los tonos recordatorios se detendrán, pero el horno continuará funcionando en el comportamiento de fin de ciclo seleccionado (Keep Warm [Mantener caliente] es el comportamiento predeterminado).