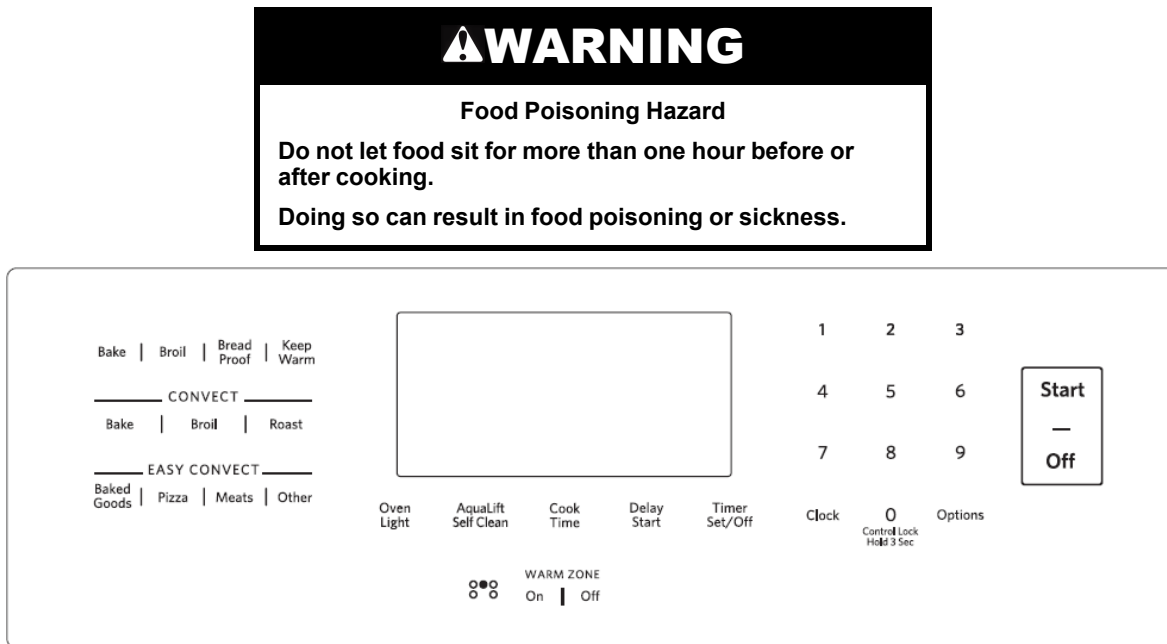


Electric Freestanding Range Control Guide

FEATURE GUIDE

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

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



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CLOCK	Clock	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section. 1. Press CLOCK. 2. Press “3” for AM or “6” for PM. 3. Press the number keypads to set the time of day. 4. Press CLOCK or START.
Oven LIGHT	Oven cavity light	While the oven door is closed, press the OVEN LIGHT keypad to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
TIMER SET/OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. 1. Press TIMER SET/OFF. 2. Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” 3. Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. 4. Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the OFF keypad because the oven will turn off. 5. If the Kitchen Timer is running, but not in the display, press KITCHEN TIMER to display the countdown for 5 seconds.
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
OFF	Range function	The Off keypad stops any oven function except the Clock, Timer, Control Lock, and Warm Zone.
BAKE	Baking and roasting	1. Press BAKE. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START for the change to take effect. 5. Press OFF when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BROIL	Broiling	1. Press BROIL. 2. Select the broiling temperature by pressing 1 - high (500°F [260°C]), 2 - medium (450°F [232°C]) or 3 - low (400°F [204°C]). The default setting is high. 3. Press START and allow the oven to preheat for 5 minutes. 4. Position the cookware in the oven and leave the door open 6" (15 cm) at the broil stop position. 5. Press OFF when finished.
CONVECT BAKE	Convection cooking	1. Press CONVECT BAKE. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat step 2. Press START for the change to take effect. 5. Press OFF when finished.
CONVECT ROAST	Convection cooking	1. Press CONVECT ROAST. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat step 2. Press START for the change to take effect. 5. Press OFF when finished.
CONVECT BROIL	Convection cooking	1. Press CONVECT BROIL. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START and leave the door closed. 4. To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect. 5. Press OFF when finished.
EASYCONVECT™ CONVERSION	Recipe conversion for convection cooking	NOTE: For best results, preheat your oven to the required temperature prior to using EasyConvect™ Conversion. After preheating is complete, press OFF before using EasyConvect™ Conversion. 1. Press the appropriate EasyConvect™ keypad (MEATS, PIZZA, BAKED GOODS or OTHER). 2. Press START. 3. Press the number keypads to enter the standard cook temperature, and then press START. 4. Enter the standard cook time, and then press START. 5. Place food in the oven at the appropriate time. Check food for doneness before the stop time is reached. If food will not be done when stop time is reached, add more cooking time before time elapses. See the "Cook Time" section. At the end of the stop time, the oven will automatically turn off. 6. Press OFF when finished. Refer to the "EasyConvect™ Conversion" section for more information.
BREAD PROOF	Recipe conversion for convection cooking	1. Press BREAD PROOF until the desired proof is displayed ("Standard Proof" or "Rapid Proof"). 2. Press START. Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity. 3. Press OFF when finished proofing. Refer to the "Proofing Bread" section for more information.
KEEP WARM	Hold warm	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. 1. Press KEEP WARM. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START. 4. Press OFF when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
DELAY START	Delayed start	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Cook Time or a Delayed Cook Time, see “Cook Time” section.
COOK TIME	Timed coking	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
WARMING ZONE ON/OFF	Warming zone	Press WARMING ZONE ON to select the warming element on the cooktop, then press START. Press WARMING ZONE OFF to turn off the warming element.
AQUALIFT SELF CLEAN	Aqualift® self-clean cycle	See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.
CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock	Oven control lockout	No keypads will function with the controls locked. 1. Check that the oven and the Kitchen Timer are off. 2. Press and hold CONTROL LOCK keypad for 3 seconds. 3. If enabled, a tone will sound, and “CONTROL LOCKED” will be displayed. 4. Repeat to unlock.
OPTIONS	Oven use functions	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the “Oven Use” section.

AquaLift® Self-Cleaning Technology



AquaLift® Self-Cleaning Technology is a first-of-its-kind cleaning solution designed to minimize the time, temperature and odors that ordinarily come with traditional self-cleaning methods. With AquaLift® Self-Cleaning Technology, an exclusive coating on the interior of the oven is activated with heat and water to release baked-on soil. To use AquaLift® Self-Cleaning Technology, simply wipe out loose debris, pour water into the oven bottom and run the AquaLift® Self-Cleaning cycle. When the cycle finishes in under 1 hour at a lower temperature than traditional self-cleaning methods, just wipe out the remaining water and loose debris. See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual for more detailed instructions. For additional information, frequently asked questions and videos on using AquaLift® Self-Cleaning Technology, visit our website at <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Surface Temperature

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

Warming Drawer, Storage Drawer, or Baking Drawer (On Some Models)

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

Oven Vent

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

Cooktop Use

⚠ WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so could result in death or fire.

Ceramic Glass

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

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

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

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

- For cooktops with two dual elements in the front positions, the fastest boiling performance for pots 10" (25.4 cm) and larger will be on the larger dual element with both elements on “Dual Hi.” For best low heat performance on pans 10" (25.4 cm) and larger, use the smaller dual element set at “Single Lo.”

- For best melting performance with small pans, use the EvenHeat™ element.
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Cooktop On Indicator Light

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

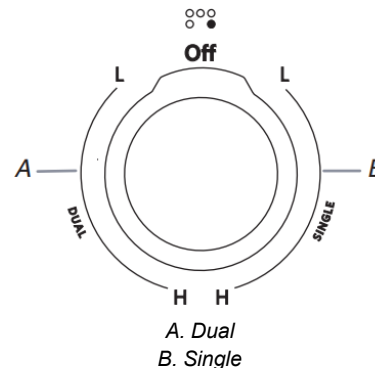
Hot Surface Indicator Light

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

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

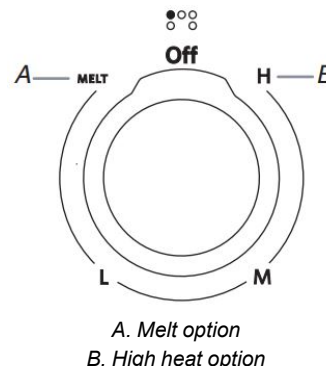
Dual-Size Cooking Element

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



Even-Heat™ Element

The Even-Heat™ Element offers flexibility due to a wide range of settings between High and Melt. The High heat option can be used to boil small amounts of liquid quickly. To reduce the power setting, turn the knob clockwise. The Melt setting is designed for delicate foods that require low heat, such as when melting chocolate or holding sauces. Use cookware appropriate in size for the Even-Heat™ Element.



Warm Zone Element

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

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone element can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warm Zone Element area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop/Element On indicator light will glow while the Cooktop Warm Zone Element is in use.

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



To Use:

1. To turn on, press WARM ZONE ON then START.
2. To turn off, press WARM ZONE OFF.

Cookware

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

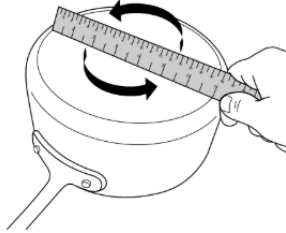
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

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

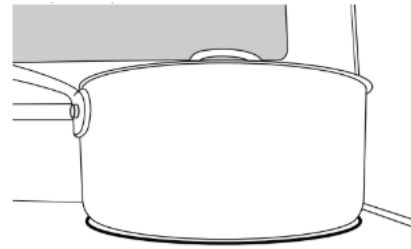


Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	- Heats quickly and evenly. - Suitable for all types of cooking. - Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. - May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	- Heats slowly and evenly. - Good for browning and frying. - Maintains heat for slow cooking. - Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	- Follow manufacturer's instructions. - Heats slowly, but unevenly. - Ideal results on low to medium heat settings. - May scratch the cooktop.
Copper	- Heats very quickly and evenly. - May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. - Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	- Follow manufacturer's instructions. - Use on low heat settings. - May scratch the cooktop.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	- See stainless steel or cast iron. - Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	- Heats quickly, but unevenly. - A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

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



Home Canning

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

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

OVEN USE

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

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

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will light up when first powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone).
- Kitchen timer (long tone with a reminder tone every 60 seconds).
- Function has been entered.

Three Tones

- Invalid pad press

Four Tones

- End of cycle (with a reminder tone every 60 seconds).

Use the Options key to change the tone settings.

Options

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Options keypad.

Use the Options keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Options keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press OFF to exit Options.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

To change:

1. Press OPTIONS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end of cycle tone and key press tones.

1. Press OPTIONS until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

Sound Volume

Sets the pitch of the tone to either high or low.

1. Press OPTIONS until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

End of Cycle Tone

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

1. Press OPTIONS until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end of cycle tones.

1. Press OPTIONS until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

Key Press Tones

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

1. Press OPTIONS until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

Demo Mode

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

1. Press OPTIONS until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press OPTIONS until "12 HR AUTO OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press OPTIONS until "12/24 HOUR" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish and French.

1. Press OPTIONS until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the number keypads to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

Energy Save

The Energy Save mode deactivates the display to reduce energy consumption.

1. Press OPTIONS until "ENERGY SAVE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press OFF to save the setting and display the time of day.

Oven Temperature Offset Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press OPTIONS until "TEMP CALIB" is displayed.
2. The current setting will be displayed. Press the "1" keypad to toggle between the oven and the warming drawer.
3. Press START to select the choice displayed in Step 2. Wait 10 seconds for the display to change, or press START, and then continue with Step 4.
4. Press the "3" keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the "6" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
5. Press OFF to save the setting and display the time of day.

Keep Warm

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm or warm function. For best results, cover food.

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

To Use:

1. Press KEEP WARM.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then START.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press OFF when finished.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm:

Press OFF. Remove food from oven.

Sabbath Mode

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

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

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

NOTE: Warm Zone is not available when Sabbath Mode is enabled.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press OPTIONS until "SABBATH" is displayed.
2. Press the "1" keypad. Sabbath Mode can be activated for baking.
3. Press START or OFF to save the setting and display the time of day.

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

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press START.
For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time. Press START.
4. Press OPTIONS. Three tones will sound. Then press "7." "Sab" will appear in the display.

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

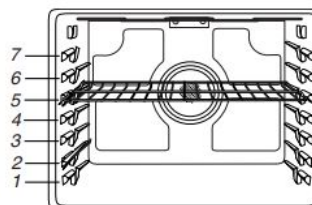
1. Press BAKE.
2. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.
NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
3. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press OPTIONS, and then press "7" to return to regular baking, or press OFF to turn off the range.

Positioning Racks and Bakeware

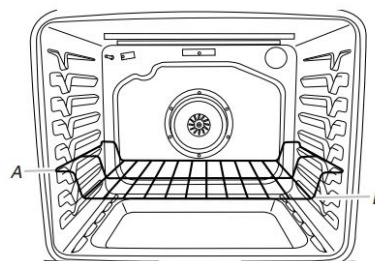
To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



The oven has 7 positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
3 or 4	Most baked goods, casseroles
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

IMPORTANT: If your model has a Max Capacity Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3
B. Food in position 2

IMPORTANT: These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 2 and 5 for regular baking.

2-rack (convection only): Use rack positions 2 and 5.

3-rack (true convection only): Use rack positions 2, 4 and 6.

Bakeware

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

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake, Convection Bake or Convection Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 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 before the tone sounds.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but 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.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

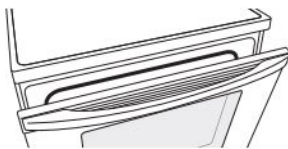
Temperature Management System

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

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

Broiling

Leave the door open 6" (15 cm) at the broil stop position to ensure proper broiling temperature. Preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.



NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Use racks 6 or 7 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

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

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

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

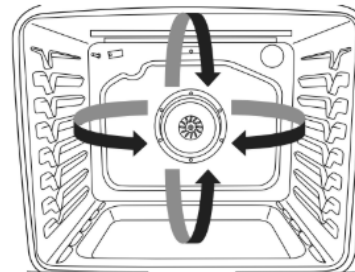
Convection Cooking

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

During convection cooking, the bake, broil and convection (true convection only) elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

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

NOTE: The oven door must be closed for convection broiling.



Position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section before starting convection cooking.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature for a shorter length of time. These adjustments can be made using the following chart or by using the EasyConvection™ Conversion feature on your range.

Setting	Guidelines
CONVECT BAKE	Reduce the standard baking temperature 25°F (15°C).
CONVECT ROAST	Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced by 15% to 30% with Convection Roast so the food should be checked for doneness early.
CONVECT BROIL	Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced so the food should be checked for doneness early.

Bow Tie True Convection with T.H.E.™ Element

True convection adds an electric element around the convection fan to enhance the cooking performance. This feature enables 3-rack baking in your range. Use the following Convection Options chart as a guide.

Convection Options

Setting	Foods
CONVECT BAKE	Single or multiple-rack baking for cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes.
CONVECT ROAST	Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.
CONVECT BROIL	Thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish or poultry.

EasyConvect™ Conversion

Convection cooking temperatures and times can differ from those of standard cooking. Depending upon the selected category, EasyConvect™ Conversion automatically reduces the standard recipe temperature and/or time you input for convection cooking.

Foods are grouped into 4 general categories. Choose the category most appropriate for the food to be cooked. Use the following chart as a guide.

Setting	Foods
MEATS	Chicken: whole and pieces Meat loaf, Roasts: pork, beef and ham (Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.)
BAKED GOODS	Biscuits, Breads: quick and yeast Cakes and Cookies Casseroles
PIZZA	Fresh pizza, Frozen pizza
OTHER	Frozen convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, lasagna

To Use:

NOTE: For best results, preheat your oven to the desired temperature prior to using Easy Convect™ Conversion. After preheating is complete, press OFF before using EasyConvect™ Conversion.

1. Press the EASY CONVECT key for the desired option (MEATS, BAKED GOODS, PIZZA or OTHER).
2. Press START.
3. Press the number keys to enter standard cook temperature, and then press START.
4. Press the number keys to enter standard cook time, and then press START.
5. Place the food in the oven.
Check food for doneness before the stop time is reached. If food will not be done when the stop time is reached, add more cooking time before time elapses (see the "Cook Time" section). At the end of the stop time, the oven will automatically turn off.
6. Press OFF when finished.
7. Remove food from the oven.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide. Proof should be used for fresh dough, thawed dough, and for the first and second rise. Rapid Proof (on some models) operates at a slightly higher temperature than Standard Proof, and it can be used for the second rise of formed dough.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place in position 2, and then close the oven door.

1. Press BREAD PROOF until the desired proof is displayed ("Standard or Rapid").
2. Press START.

Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

3. Press OFF when finished proofing.

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

NOTE: If the oven temperature is greater than 120°F (49°C), the display will indicate "Oven Cooling" until the temperature is below 120°F (49°C).

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST or CONVECT BROIL.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
The temperature and/or time setting can be changed at any time by repeating steps 2 through 5.
6. Press OFF to clear the display.

NOTE: The time setting for any timed cooking function, including EasyConvect™ Conversion, can be adjusted by following the previous steps 3 through 5.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press DELAY START.
2. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
3. Press BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST or CONVECT BROIL.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press START or COOK TIME.
6. Press number keypads to enter the length of time to cook.
7. Press START.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed after the delay countdown by repeating steps 1 through 7. When resetting the time and temperature, it is necessary to press Start between steps 4 and 5 to continue making changes.

When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press OFF to clear the display.

Guide des commandes de la cuisinière électrique autoportante

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

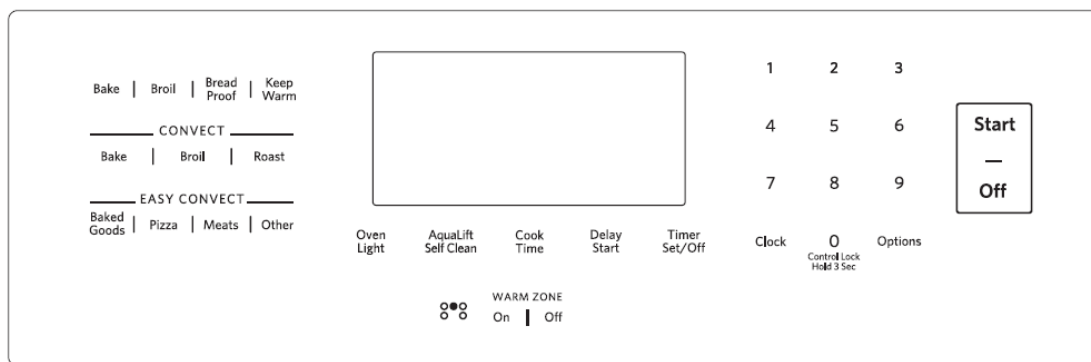
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au www.kitchenaid.com pour des instructions plus détaillées.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHES	FONCTION	INSTRUCTIONS
HORLOGE	Horloge	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section « Commandes électroniques du four ». 1. Appuyer sur CLOCK (horloge). 2. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi). 3. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. 4. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START (mise en marche).
LAMPE DU FOUR	Lampe de la cavité du four	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. 1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en h-h-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». 3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. 4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche OFF (arrêt), sinon le four s'éteindra. 5. Si la minuterie de cuisine est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur un bouton, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
OFF (arrêt)	Fonction de la cuisinière	La touche Off (arrêt) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie, du verrouillage des commandes et de la zone de maintien au chaud.

TOUCHES	FONCTION	INSTRUCTIONS
BAKE (cuisson au four)	Cuisson et rôtissage au four	1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	Cuisson au gril	1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). 2. Sélectionner la température de cuisson au gril en appuyant sur 1 – élevée (500 °F [260 °C]), 2 – moyenne (450 °F [232 °C]) ou 3 – basse (400 °F [204 °C]). Le réglage par défaut est « élevée ». 3. Appuyer sur START (mise en marche) et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. 4. Placer les ustensiles de cuisine dans le four et laisser la porte ouverte à la position de butée de cuisson au gril à 6 po (15 cm). 5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	Cuisson par convection	1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	Cuisson par convection	1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)	Cuisson par convection	1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche) et laisser la porte fermée. 4. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
EASYCONVECT (ConvectionPratique) [™] CONVERSION	Conversion de recette pour cuisson par convection	REMARQUE: Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four à la température requise avant d'utiliser la conversion[™] EasyConvection. Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur la touche OFF (arrêt) avant d'utiliser la conversion EasyConvection[™]. 1. Appuyer sur la touche EasyConvection[™] appropriée (MEATS [viandes], PIZZA, BAKED GOODS [produits de boulangerie] ou OTHER [autre]). 2. Appuyer sur START (mise en marche). 3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche). 4. Entrer la durée de cuisson standard puis appuyer sur START (mise en marche). 5. Placer les aliments dans le four au moment approprié. Contrôler le degré de cuisson des aliments avant que l'heure de fin de cuisson ne soit atteinte. Si les aliments ne sont pas cuits une fois la durée de cuisson écoulée, prolonger la cuisson avant que la cuisson ne soit terminée. Voir la section « Durée de cuisson ». Une fois la durée écoulée, le four s'éteint automatiquement. 6. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé. Consulter la section « Conversion[™] EasyConvection » pour obtenir plus d'information.

TOUCHES	FONCTION	INSTRUCTIONS
BREAD PROOF (levée du pain)	Conversion de recette pour cuisson par convection	1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain) jusqu'à ce que le type de levée souhaité s'affiche (« Standard Proof » [levée standard] ou « Rapid Proof » [levée rapide]). 2. Appuyer sur START (mise en marche). Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité. 3. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé la levée. Consulter la section « Levée du pain » pour plus d'informations.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
DELAY START (mise en marche différée)	Mise en marche différée	La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de la mise en marche différée. 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. Pour régler une durée de cuisson définie ou une durée de cuisson différée, voir la section « Durée de cuisson ».
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section « Durée de cuisson ».
WARMING ZONE (zone de maintien au chaud) ON/OFF (marche/arrêt)	Zone de maintien au chaud	Appuyer sur WARMING ZONE ON (zone de maintien au chaud activée) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson, puis appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur WARMING ZONE OFF (zone de maintien au chaud désactivée) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)	Programme d'autonettoyage® Aqualift	Consulter la section « Programme d'autonettoyage » du manuel de l'utilisateur.
CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) hold 3 sec. to lock (maintenir 3 sec. pour verrouiller)	Verrouillage des commandes du four	Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. 1. Vérifier que le four et la minuterie de cuisine sont éteints. 2. Appuyer sur la touche CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. 3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et « CONTROL LOCKED » (tableau de commande verrouillé) s'affiche. 4. Répéter ces étapes pour déverrouiller.
OPTIONS	Fonctions d'utilisation du four	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Utilisation du four ».

Technologie d'autonettoyage AquaLift®



La technologie d'autonettoyage AquaLift® est une solution de nettoyage inédite permettant de réduire la durée, la température et les odeurs habituellement dégagées par rapport aux méthodes d'autonettoyage traditionnelles. Avec la technologie d'autonettoyage AquaLift®, une pellicule protectrice exclusive est activée par la chaleur et l'eau à l'intérieur du four pour décoller les salissures incrustées. Pour utiliser la technologie d'autonettoyage AquaLift, il suffit d'essuyer les débris décollés, de verser de l'eau au fond du four et de lancer le programme d'autonettoyage AquaLift® Programme d'autonettoyage. Une fois le programme terminé, en moins de 1 heure à une température plus basse que les méthodes d'autonettoyage traditionnelles, essuyer simplement l'eau restante et les salissures décollées. Consulter la section « Guide de nettoyage » du Manuel d'utilisation pour obtenir des instructions plus détaillées. Pour plus d'informations, des réponses aux questions fréquentes et des vidéos consacrées à la technologie d'autonettoyage AquaLift®, visiter notre site Web au <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Température de la surface

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

Tiroir-réchaud, tiroir de rangement ou tiroir de cuisson (sur certains modèles)

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

Évent du four

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

Utilisation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

Vitrocéramique

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

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

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

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

- Pour les tables de cuisson comportant deux éléments doubles à l'avant, la meilleure performance d'ébullition pour les aliments placés dans des casseroles de 10 po (25,4 cm) et plus est donnée par le plus grand des éléments doubles, au réglage « Dual Hi » (double/élevé). La meilleure performance de cuisson à petit feu pour les aliments placés dans des casseroles de 10 po (25,4 cm) et plus est donnée par le plus petit des éléments doubles, au réglage « Single Lo » (simple/faible).
- Pour obtenir les meilleures performances lors de la fonte d'ingrédients avec de petites poêles, utiliser l'élément™ EvenHeat.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le plat.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.

- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser de plats de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin de mise en marche de la table de cuisson

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

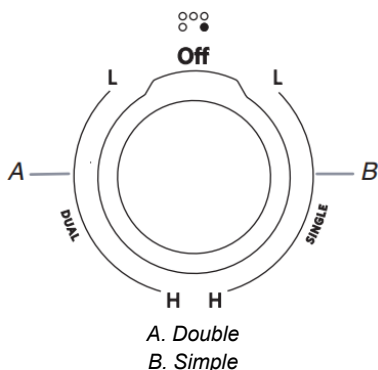
Témoin lumineux de surface chaude

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

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

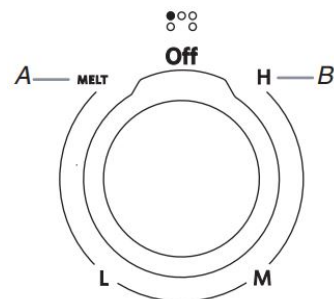
Élément de cuisson à double-fonction

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



Élément Even-Heat™

L'élément Even-Heat™ offre plus de souplesse de chauffe grâce à une grande amplitude de réglages entre High (élevé) et Melt (faire fondre). L'option de chauffage High heat (chaleur élevée) peut être utilisée pour faire bouillir rapidement de petites quantités de liquide. Pour réduire le réglage du niveau de puissance, tourner le bouton dans le sens horaire. Le réglage Melt (faire fondre) est destiné aux aliments délicats qui nécessitent une température basse, comme pour faire fondre du chocolat ou maintenir des sauces au chaud. Utiliser des ustensiles de cuisson de taille appropriée pour l'élément Even-Heat™.



A. Option Melt (faire fondre)

B. Option High heat (chauffage élevé)

Élément zone de maintien au chaud

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

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

L'élément de maintien au chaud peut être utilisé seul ou en même temps qu'une autre surface de cuisson.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsque celui-ci est allumé. Cependant, le témoin indiquant que l'élément/la table de cuisson est allumé, s'allume lorsque l'élément de zone de maintien au chaud est utilisé.

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



Utilisation :

1. Pour le mettre en marche, appuyer sur WARM ZONE ON (zone de réchauffage activée), puis sur START (mise en marche).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur WARM ZONE OFF (arrêt zone de réchauffage).

Ustensiles de cuisson

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

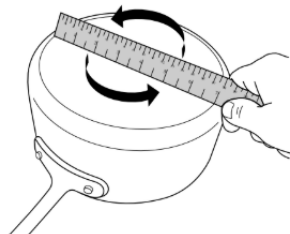
Les plats de cuisson parfaits doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

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

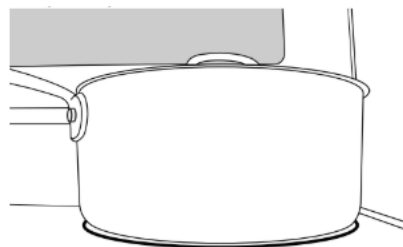


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILES DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.

USTENSILES DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir les points acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

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



Préparation de conserves à la maison

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

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

UTILISATION DU FOUR

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage s'allume à la première mise sous tension ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long).
- Minuteur de cuisine (signal sonore long avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).
- Saisie d'une fonction.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme (avec signal de rappel toutes les 60 secondes).

Appuyer sur les touches d'options pour modifier les réglages des signaux sonores.

Options

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche Options sert à effectuer ces ajustements.

Utiliser la touche Options pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur la touche Options. Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter les options.

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut permuter en degrés Celsius.

Pour modifier :

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que « TEMP UNIT » (unité de température) soit affiché.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à afficher « SOUND » (son).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle la hauteur du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à afficher « SOUND VOLUME » (volume sonore).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

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

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que « END TONE » (signal de fin) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à afficher « REMINDER TONE » (tonalité de rappel).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Signaux sonores d'appui sur une touche

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

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à afficher « KEYPRESS TONE » (tonalité de bouton).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Mode de démonstration

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

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que « DEMO MODE » (mode de démonstration) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que « 12 HR AUTO OFF » (arrêt au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que « 12/24 HOUR » s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Langue du texte inscrit sur l'affichage

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

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à ce que « LANGUAGE » (langue) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur les touches numériques pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Mode d'économie d'énergie

Le mode Energy Save (économie d'énergie) désactive l'affichage pour réduire la consommation d'énergie.

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à afficher « ENERGY SAVE » (économie d'énergie).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Commande de décalage de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

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

Réglage de la température du four :

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à afficher « Temp Calib » (étalonnage température).
2. Le réglage en cours s'affiche. Appuyer sur la touche « 1 » pour passer du four au tiroir-réchaud.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre pendant 10 secondes pour que le changement d'affichage puisse s'effectuer puis passer à l'étape 4.
4. Appuyer sur la touche « 3 » pour augmenter la température par paliers de 5 °F (3 °C) ou sur la touche « 6 » pour diminuer la température par paliers de 5 °F (3 °C). L'intervalle de réglage est entre -30 °F et +30 °F (-18 °C à +18 °C).
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

Maintien au chaud

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Keep Warm (maintien au chaud) ou Warm (chaud) est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée.

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche).

3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la fonction de maintien au chaud :

Appuyer sur OFF (arrêt). Retirer les aliments du four.

Mode Sabbath

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

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

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

REMARQUE : La zone de maintien au chaud n'est pas accessible durant le mode Sabbath.

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

1. Appuyer sur OPTIONS jusqu'à afficher « SABBATH ».
2. Appuyer sur la touche « 1 ». Le mode Sabbath (Sabbat) peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche) ou OFF (arrêt) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbath (Sabbat), répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de « SABBATH ON » (Sabbat activé) à « SABBATH OFF » (Sabbat désactivé).

Activation du mode Sabbath (Sabbat) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
Pour une cuisson minutée au mode Sabbath, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur OPTIONS. Trois signaux sonores retentissent. Appuyer ensuite sur « 7 ». « SAB » apparaît sur l'affichage.

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

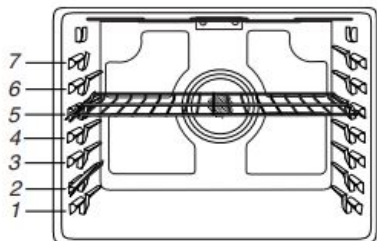
1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était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

Désactivation du mode Sabbath (Sabbat) :

Appuyer sur OPTIONS, puis sur « 7 » pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre la cuisinière.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

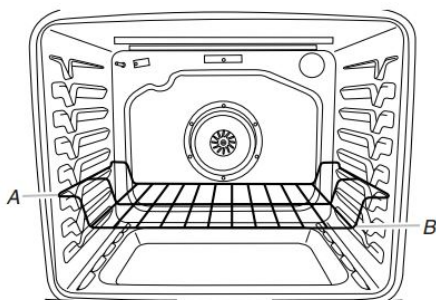
Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



Le four présente 7 positions possibles pour une grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate	Type d'aliment
7	Cuire au grill/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

IMPORTANT : Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration suivante.



A. Extrémités de la grille en position 3
B. Aliments en position 2

IMPORTANT : En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 5 pour la cuisson ordinaire.

Cuisson sur 2 grilles (par convection uniquement) : Utiliser les positions de grille 2 et 5.

Cuisson sur 3 grilles (pour convection véritable uniquement) : Utiliser les positions de grille 2, 4 et 6.

Ustensiles de cuisson

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

Cuisson et rôtissage au four

Preheating (Préchauffage)

Au début du programme Bake (cuisson au four), Convection Bake (cuisson au four avec convection) ou Convection Roast (rôtissage avec convection), le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four prend environ 12 à 15 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C) lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four 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 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.

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

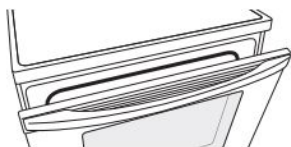
Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au grill ou les brûleurs s'allument et s'éteignent en alternance. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre pendant de courts intervalles dans le mode Bake (cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Cette caractéristique est automatique lorsque le four est utilisé.

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

Cuisson au gril

Laisser la porte ouverte à la position de butée du gril à 6 po (15 cm) pour assurer une température de cuisson au gril adéquate. Préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.



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

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

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

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

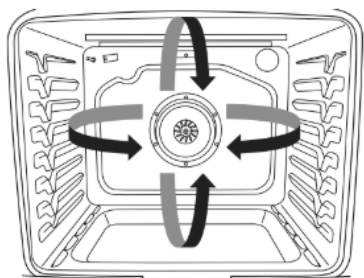
Cuisson par convection

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

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

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

REMARQUE : La porte du four doit être fermée pour la cuisson au gril par convection.



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

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse pendant moins longtemps. Ces réglages peuvent être effectués en utilisant le tableau suivant ou en utilisant la conversion EasyConvect™ de votre cuisinière.

Réglage	Directives
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	Réduit la température de cuisson normale de 25 °F (15 °C).
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	Utiliser une température de recette standard. Le temps de cuisson peut diminuer de 15 % à 30 % lors du rôtissage par convection, le degré de cuisson devrait donc être vérifié plus tôt qu'à l'habitude.
CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)	Utiliser une température de recette standard. La durée de cuisson peut être réduite; il faut donc contrôler le degré de cuisson des aliments tôt au cours de la cuisson.

Convection véritable cordon bleu avec élément T.H.E.™

La convection véritable active un élément électrique autour du ventilateur de convection pour améliorer la performance de cuisson. Cette caractéristique permet de cuire les aliments au four sur 3 grilles. Utiliser le tableau des options de convection suivant comme guide.

Options de cuisson par convection

Réglage	Aliments
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	Cuisson au four sur une ou plusieurs grilles pour les biscuits, pains, mets en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	Poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.
CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)	Des morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

Convection EasyConvect™ (Convection Pratique)

Les températures et durées de cuisson par convection sont différentes de celles d'une cuisson standard. Selon la catégorie sélectionnée, la conversion EasyConvect™ réduit automatiquement la température ou la durée de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

Les aliments sont regroupés en 4 grandes catégories. Choisir la catégorie qui correspond le mieux à l'aliment qui doit être cuit. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Réglage	Aliments
VIANDES	Poulet : entier ou morceaux Pain de viande, rôti : porc, bœuf et jambon (Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées, car leur durée de cuisson est variable.)
PRODUITS DE BOULANGERIE	Biscuits, pains : éclair et à levure Gâteaux et biscuits Mets en sauce

Réglage	Aliments
PIZZA	Pizza fraîche, pizza surgelée
AUTRE	Aliments prêt-à-servir : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza

Utilisation :

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, préchauffer le four à la température requise avant d'utiliser la conversion EasyConvect™. Une fois le préchauffage terminé, appuyer sur OFF (arrêt) avant d'utiliser la conversion EasyConvect™.

1. Appuyer sur la touche EASY CONVECT (cuisson par convection facile) pour obtenir l'option souhaitée (MEATS [viandes], BAKED GOODS [produits de boulangerie], PIZZA ou OTHER [autre]).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard, puis appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard, puis appuyer sur START (mise en marche).
5. Placer les aliments dans le four.
Contrôler le degré de cuisson des aliments avant que l'heure de fin de cuisson ne soit atteinte. Si les aliments ne sont pas cuits une fois la durée de cuisson écoulée, prolonger la cuisson avant que la cuisson ne soit terminée (voir la section « Durée de cuisson »). Une fois la durée écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide. La levée doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée. Rapid Proof (levée rapide) (sur certains modèles) fonctionne à une température légèrement supérieure à Standard Proof (levée standard) pour effectuer une deuxième levée d'une pâte prémoulée.

Faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de graisse végétale. Placer à la position 2, puis fermer la porte du four.

1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée pain) jusqu'à ce que le type de levée souhaité s'affiche (« Standard » ou « Rapid » [rapide]).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé la levée.

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 la pellicule protectrice.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 120 °F (49 °C), l'affichage indique « Oven Cooling » (refroidissement du four) jusqu'à ce que la température soit inférieure à 120 °F (49 °C).

Durée de cuisson

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection), CONVECT ROAST (rôtissage par convection) ou CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

Il est possible de changer les réglages de température ou de durée en tout temps en répétant les étapes 2 à 5.

6. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage.

REMARQUE : Le réglage de durée de cuisson pour une fonction de cuisson minutée, y compris pour la fonction de conversion EasyConvect™, peut être ajusté en suivant les étapes précédentes de 3 à 5.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection), CONVECT ROAST (rôtissage par convection) ou CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la plage autorisée.
5. Appuyer sur START (mise en marche) ou COOK TIME (durée de cuisson).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Les réglages de température ou de durée peuvent être modifiés après le compte à rebours en répétant les étapes 1 à 7. Lorsqu'on réinitialise la durée et la température, on doit appuyer sur Start (mise en marche) à mi-chemin entre les étapes 4 et 5 pour pouvoir continuer à effectuer des changements.

Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four se ferme automatiquement.

8. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage.

Guía de controles de la estufa eléctrica autónoma

GUÍA DE FUNCIONES

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

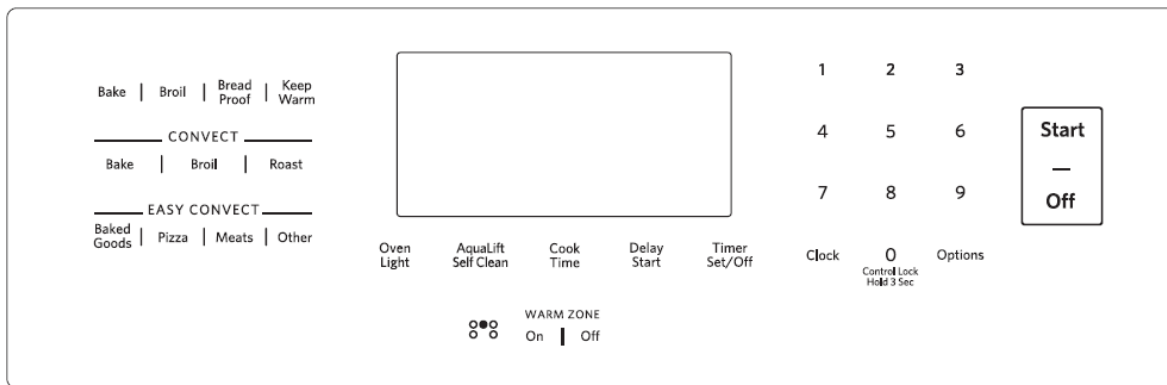
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en www.kitchenaid.com para obtener instrucciones más detalladas.

⚠ 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.



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	Clock (Reloj)	Este reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”. 1. Presione CLOCK (Reloj). 2. Presione “3” para AM o “6” para PM. 3. Presione las teclas numéricas para fijar la hora del día. 4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
Oven LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. 1. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). 2. Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”. 3. Presione TIMER SET-OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione la tecla OFF (Apagado), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador de la cocina está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
INICIO	Inicio de cocción	La tecla Start (Inicio) inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
OFF (Apagado)	Función de la cocina	La tecla Off (Apagado) detiene cualquier función del horno, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador), Control Lock (Bloqueo de control) y Warm Zone (Zona de calentamiento).

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
BAKE (Hornear)	Hornear y asar	1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio) para que el cambio tenga efecto. 5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Para seleccionar la temperatura para asar a la parrilla, presione 1 - alta (500 °F [260 °C]), 2 - media (450 °F [232 °C]) o 3 - baja (400 °F [204 °C]). El ajuste predeterminado es la temperatura alta. 3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. 4. Coloque el utensilio de cocina en el horno y deje la puerta abierta 6" (15 cm) en la posición del tope para asar a la parrilla. 5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Cocción por convección	1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que el cambio tenga efecto. 5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	Cocción por convección	1. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que el cambio tenga efecto. 5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	Cocción por convección	1. Presione CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio) y deje la puerta cerrada. 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que el cambio tenga efecto. 5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
CONVERSIÓN EASYCONVECT™ (Conveccion fácil)	Conversión de la receta para la cocción por convección	NOTA: para obtener los mejores resultados, precaliente el horno a la temperatura requerida antes de usar la conversión EasyConvect™ (Conveccion fácil). Después de que se termine el precalentamiento, presione el botón OFF (Apagado) antes de usar la conversión EasyConvect™ (Conveccion fácil). 1. Presione la tecla apropiada de EasyConvect™ (MEATS [Carnes], PIZZA, BAKED GOODS [Alimentos horneados] u OTHER [Otro]). 2. Presione START (Inicio). 3. Presione las teclas numéricas para introducir la temperatura de cocción normal y luego presione START (Inicio). 4. Introduzca el tiempo de cocción normal y luego presione START (Inicio). 5. Coloque el alimento en el horno en el momento apropiado. Fíjese si el alimento está listo antes de que alcance el tiempo de detención. Si el alimento no va a estar listo cuando llegue el tiempo de detención, agregue más tiempo de cocción antes de que pase el tiempo. Vea la sección "Tiempo de cocción". Al final del tiempo de detención, el horno se apagará automáticamente. 6. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado. Consulte la sección "Conversión con EasyConvect™" para obtener más información.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
BREAD PROOF (Leudar el pan)	Conversión de la receta para la cocción por convección	1. Presione BREAD PROOF (Leudar el pan) hasta que aparezca en la pantalla el tipo de leudado deseado ("Standard Proof" [Leudado estándar] o "Rapid Proof" [Leudado rápido]). 2. Presione START (Inicio). Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa. 3. Presione OFF (Apagado) cuando termine el leudado. Consulte la sección "Cómo hacer leudar el pan" para obtener más información.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	La tecla Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente. Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), consulte la sección "Cook Time" (Tiempo de cocción).
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".
WARMING ZONE ON/OFF (Zona de calentamiento encendida/apagada)	Zona de calentamiento	Presione WARMING ZONE ON (Zona de calentamiento encendida) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción; luego presione START (Inicio). Presione WARMING ZONE OFF (Zona de calentamiento apagada) para apagar el elemento de calentamiento.
AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift)	Ciclo de autolimpieza AquaLift®	Consulte la sección "Ciclo de limpieza" en el Manual del propietario.
CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) hold 3 sec. to lock (sostenga por 3 segundos para bloquear)	Bloqueo de controles del horno	Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. 1. Revise que el horno y el temporizador de cocina estén apagados. 2. Mantenga presionada la tecla CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. 3. Si se habilita, sonará un tono y aparecerá "CONTROL LOCKED" (Control bloqueado) en la pantalla. 4. Repita para desbloquear.
OPTIONS (Opciones)	Funciones para usar el horno	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte la sección "Uso del horno".

Tecnología autolimpiante AquaLift®



AquaLift® es una solución de limpieza de primera clase diseñada para minimizar el tiempo, la temperatura y los olores que comúnmente conllevan los métodos autolimpiantes tradicionales. Con AquaLift® un revestimiento exclusivo del interior del horno se activa con calor y agua para aflojar la suciedad quemada adherida. Para usar AquaLift® simplemente repase los restos sueltos, vuelque agua en el piso del horno y haga funcionar el ciclo autolimpiante AquaLift®. Cuando el ciclo finaliza en menos de 1 hora a una temperatura inferior a la de métodos autolimpiantes tradicionales, simplemente recoja el agua restante y los restos sueltos. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección "Ciclo de limpieza" en el Manual del propietario. Para obtener información adicional, conocer las preguntas frecuentes y ver videos sobre el uso de la tecnología autolimpiante AquaLift®, visite nuestro sitio web en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Temperatura de la superficie

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

Cajón de calentamiento, cajón de almacenamiento o cajón de horneado (en algunos modelos)

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

Ducto de ventilación del horno

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

Uso de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.

Vitrocerámica

El área de la superficie de cocción se iluminará de color rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. Ese es el funcionamiento normal. También se encenderá y se apagará aleatoriamente, aunque esté en High (Alto), para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas.

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

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador de superficies de cocción de vitrocerámica para eliminar las manchas rebeldes. No use limpiadores o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos agresivos para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, número de referencia 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vitrocerámica. Consulte la sección "Mantenimiento y cuidado de la estufa" en el Manual del propietario para obtener información adicional.

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

- Para las superficies de cocción con dos elementos duales en las posiciones frontales, el hervor más rápido para las ollas cuyo diámetro es de 10" (25,4 cm) o mayor tendrá lugar en el elemento dual más grande, con ambos elementos en el ajuste "Dual Hi" (Dual, Alto). Para obtener el mejor rendimiento de calor bajo en las ollas cuyo diámetro es de 10" (25,4 cm) o mayor, use el elemento dual más pequeño en el ajuste "Single Lo" (Simple, Bajo).
- Para obtener el mejor desempeño al derretir con recipientes pequeños, use el elemento™ EvenHeat.
- Use utensilios de cocina de fondo plano para una conducción óptima del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados podrían causar calentamiento desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Puede usar utensilios de cocina con fondos ligeramente irregulares o con pequeños canales de expansión.
- Asegúrese de que el fondo de las ollas y las cacerolas esté limpio y seco antes de usar los utensilios. El agua y los residuos pueden dejar depósitos al calentarse.
- Evite almacenar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre ella. A medida que se enfría la superficie de cocción, puede quedar aire atrapado entre la tapa y esta, y la vitrocerámica podría romperse al retirar la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se dejan enfriar derrames azucarados, se pueden adherir a la superficie de cocción y causar picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción palomitas de maíz en recipientes de papel aluminio previamente empaquetados. Podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.

- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que pueden derretirse, como plástico o papel aluminio, toquen alguna parte de la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Luz indicadora Cooktop On (Superficie de cocción encendida)

La luz indicadora Cooktop On (Superficie de cocción encendida) está en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla de control/elemento de la superficie de cocción en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de encendido de superficie de cocción.

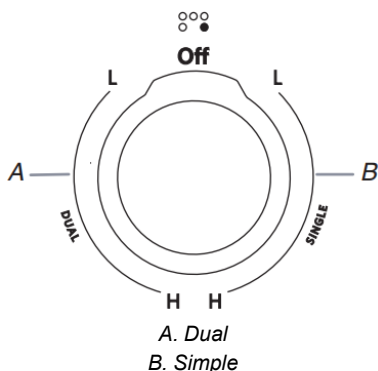
Luz indicadora de superficie caliente

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

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

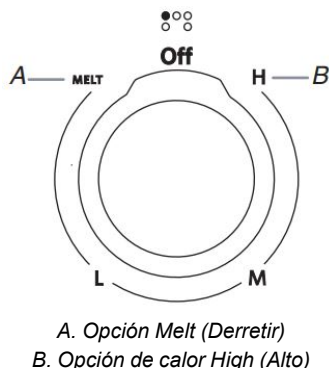
Elemento de cocción con tamaño dual

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



Elemento Even-Heat™ (Calor uniforme)

El elemento Even-Heat™ (Calor uniforme) ofrece flexibilidad debido a una amplia variedad de ajustes entre High (Alto) y Melt (Derretir). La opción de calor High (Alto) puede usarse para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. Para reducir el ajuste de intensidad, gire la perilla hacia la derecha. El ajuste Melt (Derretir) se ha diseñado para alimentos delicados que requieren un calor bajo, por ejemplo para derretir chocolate o mantener salsas calientes. Use utensilios de cocina de tamaño adecuado para el elemento Even-Heat™.



Elemento de zona de calentamiento

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

No lo use para calentar alimentos fríos.

El elemento de zona de calentamiento puede usarse solo o cuando se usen cualquiera de las otras áreas de la superficie de cocción.

El área del elemento de zona de calentamiento no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz indicadora de Cooktop/Element On (Superficie de cocción encendida/elemento encendido) se encenderá mientras se esté usando el elemento de zona de calentamiento de la superficie de cocción.

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



Forma de uso:

1. Para encender, presione WARM ZONE ON (Zona de calentamiento encendida) y luego START (Inicio).
2. Para apagar, presione WARM ZONE OFF (Zona de calentamiento apagada).

Utensilios de cocina

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

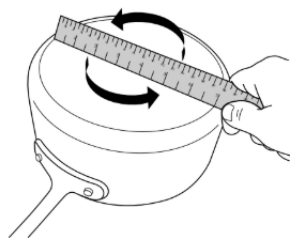
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

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

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

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

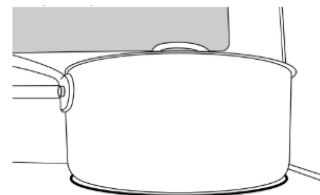
Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

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

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



Envasado casero

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

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

USO DEL HORNO

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

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla se iluminará cuando se encienda la cocina o después de un corte de corriente. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Se presionó una tecla válida
- El horno está precalentado (tono largo).
- Temporizador de cocina (tono largo con un tono recordatorio cada 60 segundos).
- Se ha introducido una función.

Tres tonos

- Se presionó una tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin de ciclo (con un tono recordatorio cada 60 segundos).

Use el botón Options (Opciones) para cambiar los ajustes de tonos.

Opciones

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se hacen con la tecla Options (Opciones).

Use la tecla Options (Opciones) para ver qué características pueden cambiarse. Cada vez que presiona la tecla Options (Opciones), la pantalla avanzará al próximo ajuste. Después de seleccionar la característica que va a cambiar, el control le indicará qué tecla debe presionar. En las secciones que siguen, se explican los detalles de todos los cambios de características.

Presione OFF (Apagado) para salir de Options (Opciones).

Fahrenheit y Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarla a Celsius.

Para cambiarla:

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Deshabilitar los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluso el tono de fin de ciclo y los tonos de las teclas.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND" (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Volumen de sonido

Fija el tono de la señal sonora como alto o bajo.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND VOLUME" (Volumen de sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Tono de fin de ciclo

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "END TONE" (Tono de fin).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Deshabilitar los tonos recordatorios

Apaga el tono breve que se repite cada 1 minuto después de los tonos de fin de ciclo.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Tonos de las teclas

Activa o apaga los tonos que se escuchan cuando se presiona una tecla.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (Tono del teclado).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.

4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Modo de demostración

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Apagado después de 12 horas

El control del horno se fija para apagarlo automáticamente 12 horas después de que haya comenzado la función de cocción o de limpieza. Esto no interferirá con ninguna función de cocción programada ni diferida.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "12-HR AUTO-OFF" (Apagado automático después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Idiomas - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione las teclas numéricas para configurar el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Ahorro de energía

El modo Energy Save (Ahorro de energía) desactiva la pantalla para reducir el consumo de energía.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Control de compensación de la temperatura del horno

IMPORTANTE: no use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para brindar una temperatura uniforme, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

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

Para ajustar la temperatura del horno:

- 1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla “TEMP CALIB” (Calibración de temperatura).
- 2. Aparecerá el ajuste actual. Presione el botón “1” para alternar entre el horno y el cajón de calentamiento.
- 3. Presione START (Inicio) para seleccionar la opción que aparece en la pantalla en el paso 2. Espere 10 segundos para que cambie la pantalla o presione START (Inicio) y, después, continúe con el paso 4.
- 4. Presione la tecla “3” para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione la tecla “6” para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). El rango es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
- 5. Presione OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

Keep Warm (Mantener caliente)

IMPORTANTE: Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. Se pueden mantener hasta 1 hora; sin embargo, los panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con las funciones Warm (Calentar) o Keep Warm (Mantener caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La función Keep Warm (Mantener caliente) permite mantener los alimentos cocinados a una temperatura lista para servirse.

Forma de uso:

- 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).
- 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
NOTA: para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione los botones numéricos e introduzca la temperatura deseada; luego presione START (Inicio).
- 3. Presione START (Inicio).
- 4. Coloque los alimentos en el horno.
- 5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
- 6. Retire los alimentos del horno.

Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

Presione OFF (Apagado). Retire los alimentos del horno.

Modo Sabbath (Día de descanso)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.

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

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

NOTA: la opción Warm Zone (Zona de calentamiento) no se encuentra disponible cuando se habilita el modo Sabbath (Día de descanso).

Para activar la función del modo Sabbath (Día de descanso) (solo una vez):

- 1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla “SABBATH” (Día de descanso).
- 2. Presione la tecla “1”. Puede activarse el modo Sabbath (Día de descanso) para hornear.

- 3. Presione START (Inicio) u OFF (Apagado) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.
NOTA: para desactivar el modo Sabbath (Día de descanso), repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de “SABBATH ON” (Modo día de descanso activado) a “SABBATH OFF” (Modo día de descanso desactivado).

Para activar el modo Sabbath (Día de descanso):

- 1. Presione BAKE (Hornear).
- 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
- 3. Presione START (Inicio).
Para la cocción programada en modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione START (Inicio).
- 4. Presione OPTIONS (Opciones). Sonarán tres tonos. Luego presione “7”. Aparecerá “SAB” (Día de descanso) en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath [Día de descanso] está funcionando):

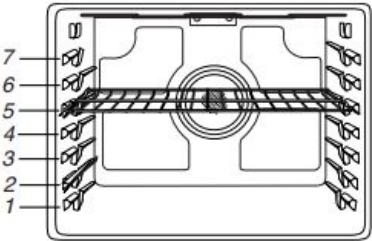
- 1. Presione BAKE (Hornear).
- 2. Presione la tecla numérica según se indique en el texto en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.
NOTA: el ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse el botón.
- 3. Presione START (Inicio).

Para desactivar el modo Sabbath (Día de descanso):

Presione OPTIONS (Opciones) y luego “7” para volver al hornoado normal o presione OFF (Apagado) para apagar la cocina.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

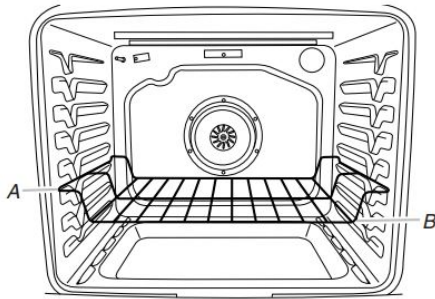
Para colocar una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y la tabla a continuación.



El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

Posición de parrilla plana	Tipo de alimento
7	Carnes para asar a la parrilla/dorar rápidamente, hamburguesas y bistecs
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
3 o 4	La mayoría de los alimentos horneados, estofados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

IMPORTANTE: si su modelo tiene una parrilla de máxima capacidad, los extremos en relieve deberán colocarse en la posición de parrilla por encima de la posición deseada para el alimento. Vea la siguiente ilustración.



A. Extremos de la parrilla en la posición 3
B. Alimento en la posición 2

IMPORTANTE: estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ajustarse como se muestra en la figura anterior.

Cocción en varias parrillas

2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 5 para un horneado común.

2 parrillas (solo por convección): Use las posiciones para parrilla 2 y 5.

3 parrillas (sólo para convección verdadera): Use las posiciones para parrilla 2, 4 y 6.

Utensilios para hornear

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

Hornear y asar

Preheating (Precalentamiento)

Cuando comience un ciclo Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección) o Convection Roast (Asar por convección), el horno empezará a precalentarse después de que se presione el botón Start (Inicio). El horno tardará de 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo Preheat (Precalentamiento) aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca los alimentos cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento, antes de que suene el tono.

Temperatura del horno

Mientras estén en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagaran según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos a causa del encendido y apagado. 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.

NOTA: en los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

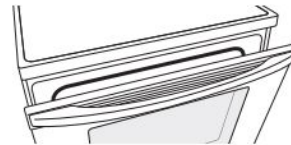
Temperature Management System (Sistema de control de temperatura)

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

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

Asar a la parrilla

Deje la puerta abierta 6" (15 cm) en la posición de tope del asador para asegurar una temperatura adecuada de asado. Precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la rejilla en un recipiente para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.



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

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Use las parrillas 6 o 7 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

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

■ Para obtener resultados óptimos, utilice un recipiente para asar y una parrilla. Están diseñados para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Si desea comprar un recipiente para asar, puede realizar un pedido. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

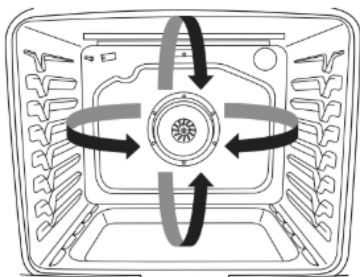
Cocción por convección

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

Durante la cocción por convección, los elementos de horneado, asado a la parrilla y convección (solo para convección verdadera) se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace circular aire caliente.

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

NOTA: la puerta del horno debe estar cerrada para asar a la parrilla por convección.



Coloque las parrillas siguiendo las instrucciones de la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" antes de comenzar la cocción por convección.

Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos se pueden cocinar a una temperatura más baja o durante menos tiempo. Estos ajustes pueden hacerse usando la tabla siguiente o la característica de conversión EasyConvect™ de la cocina.

Ajuste	Directrices
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Reduzca 15 °C (25 °F) la temperatura normal para hornear.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	Use la temperatura normal de la receta. El tiempo de cocción puede reducirse del 15 al 30 % con Convect Roast (Asar por convección) de modo que se debe revisar el alimento antes para ver si está listo.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	Use la temperatura normal de la receta. El tiempo de cocción puede reducirse, de modo que se debe revisar el alimento antes para ver si está listo.

Convección verdadera en forma de moño con el elemento T.H.E.™

La convección verdadera agrega un elemento eléctrico alrededor del ventilador de convección, para realzar el rendimiento de cocción. Esta función permite hornear con 3 parrillas en su cocina. Use como guía la siguiente tabla de Opciones de convección.

Opciones de convección

Ajuste	Alimentos
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Horneado en una o más parrillas para galletas, bizcochos, panes, cazuelas, tartas, tortas.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	Pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	Cortes más gruesos o piezas de forma irregular de carne, pescado o ave.

Conversión EasyConvect™

Las temperaturas y los tiempos de cocción por convección pueden ser diferentes de los de la cocción común. Según la categoría seleccionada, la conversión EasyConvect™ reduce automáticamente la temperatura y/o el tiempo normal de la receta que se ingrese para la cocción por convección.

Los alimentos están agrupados en 4 categorías generales. Elija la categoría más apropiada para el alimento que vaya a cocinar. Utilice la siguiente tabla como guía.

Ajuste	Alimentos
MEATS (Carnes)	Pollo: entero y presas Pastel de carne, carnes asadas: puerco, res y pernil (El pavo y las aves grandes no se incluyen debido a que su tiempo de cocción varía).
BAKED GOODS (Alimentos horneados)	Bizcochos, panes: rápidos y con levadura Pasteles y galletas Guisados
PIZZA	Pizza fresca, pizza congelada
OTHER (Otros)	Alimentos precocinados congelados: patatas fritas, barritas de pescado, lasagna

Forma de uso:

NOTA: para obtener mejores resultados, precaliente el horno a la temperatura deseada antes de usar la conversión EasyConvect™. Después de que se termine el precalentamiento, presione la tecla OFF (Apagado) antes de usar la conversión EasyConvect™.

1. Presione la tecla EASY CONVECT (Convección fácil) para la opción deseada (MEATS [Carnes], BAKED GOODS [Alimentos horneados], PIZZA u OTHER [Otros]).
2. Presione START (Inicio).
3. Presione las teclas numéricas para ingresar la temperatura de cocción estándar y luego presione START (Inicio).
4. Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción estándar y luego presione START (Inicio).
5. Coloque los alimentos en el horno.

Fíjese si los alimentos están listos antes de que se alcance el tiempo de detención. Si los alimentos no van a estar listos cuando llegue el tiempo de detención, agregue más tiempo de cocción antes de que pase el tiempo (vea la sección "Tiempo de cocción"). Al final del tiempo de detención, el horno se apagará automáticamente.

6. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
7. Retire los alimentos del horno.

Cómo hacer leudar el pan

Al leudar el pan, la masa se prepara para el horneado activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía. El leudado estándar deberá usarse para la masa fresca, la masa descongelada y para el primer y segundo leudado. Rapid Proof (Leudado rápido) (en algunos modelos) funciona a una temperatura ligeramente más alta que Standard Proof (Leudado estándar), y puede usarse para leudar la masa formada por segunda vez.

Para leudar:

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

1. Presione BREAD PROOF (Leudar el pan) hasta que aparezca en la pantalla el tipo de leudado deseado ("Standard" [Estándar] o "Rapid" [Rápido]).
2. Presione START (Inicio).
Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.
3. Presione OFF (Apagado) cuando termine el leudado.

Antes de poner a leudar la masa por segunda vez, dele forma, colóquela en el (los) molde(s) para hornear y cúbrala ligeramente. Siga los mismos pasos detallados anteriormente para ubicar y controlar la masa. Quite la cubierta antes de hornear.

NOTA: si la temperatura del horno es mayor que 120 °F (49 °C), la pantalla indicará "Oven cooling" (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 120 °F (49 °C).

Tiempo de cocción

Para fijar una cocción programada:

1. Presione BAKE (Hornear), CONVECT BAKE (Hornear por convección), CONVECT ROAST (Asar por convección) o CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección).
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.

Para cambiar el ajuste de la temperatura y/o el tiempo en cualquier momento, repita los pasos 2 a 5.

6. Presione OFF (Apagado) para borrar la pantalla.

NOTA: el ajuste de tiempo para cualquier función de cocción, incluida la conversión EasyConvect™, puede regularse por medio de los pasos previos, 3 a 5.

Para fijar una cocción programada diferida:

1. Presione DELAY START (Inicio diferido).
2. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
3. Presione BAKE (Hornear), CONVECT BAKE (Hornear por convección), CONVECT ROAST (Asar por convección) o CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección).
4. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
5. Presione START (Inicio) o COOK TIME (Tiempo de cocción).

6. Presione las teclas numéricas para introducir la duración del tiempo de cocción.

7. Presione START (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar el ajuste de la temperatura y/o el tiempo después de la cuenta regresiva del retraso, repita los pasos 1 a 7. Al volver a fijar el tiempo y la temperatura, se debe presionar Start (Inicio) entre los pasos 4 y 5 para seguir haciendo cambios.

Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione OFF (Apagado) para borrar la pantalla.