

Tips & Tricks

Best results



For sheet pan meals, cut ingredients to the same size.



When cooking on 2 levels, press the 2 LEVEL button on the display to illuminate the optimal rack positions to use.



When using Toast or Bagel function, select the exact number of bread or bagel slices.



The unit preheats quickly, so prep all ingredients before preheating.



When cooking 2 frozen pizzas on 2 levels, select Pizza function and set temperature to the one recommended on the pizza packaging. Add 4-6 minutes to the cook time, depending on pizza thickness and desired degree of doneness.



Due to the power of the fan speed, food cooks faster in this oven, so refer to the cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.

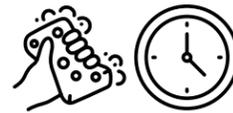
Easy cleanup



For easy cleanup, line the sheet pan with parchment paper or aluminum foil.



When using the air fry basket, spray it with nonstick cooking spray to minimize sticking.



For deep cleaning, let accessories soak in warm, soapy water overnight and scrub with a non-abrasive brush or sponge.



Let's get cooking on 2 levels

Here's what's in the box



Foodi Oven



Air Fry Basket



Roast Tray

Helps to minimize smoke



Crumb Tray



2 Wire Racks



2 Sheet Pans

Digital display rack guide

Select a function and the display illuminates optimal rack position. When cooking on two levels, press the 2 LEVEL button for additional guidance. Rack levels correspond to the engraved numbers on the inside of the unit.



How to Minimize Smoke



Cook large, fatty proteins at or below 375°F and clean accessories and inside of unit regularly.



For marinades containing sugar, honey, or other sweeteners, brush onto proteins halfway through broiling to avoid burning.

Always use the recommended oil or fat



Recommended:
Canola
Refined coconut
Avocado
Vegetable
Grapeseed



Not recommended:
Olive oil
Butter
Margarine

When to use the roast tray



Use roast tray on sheet pan when cooking on convection functions (such as Whole Roast, Air Roast, and Air Fry), or with greasy foods like whole chicken, chicken wings, bacon, marinated meats, and oiled vegetables.

Get to know the control panel

See your Owner's Guide for complete instructions



A PREHEAT will appear during 90-second preheat.

B TIME and **TEMP** displays.

C SLICES and **SHADE** will illuminate here when the Toast or Bagel function is selected.

D 2 LEVEL will illuminate here when 2 LEVEL button is pressed. Use 2 LEVEL to enable RACK LEVEL for more even results when cooking on 2 rack positions.

E RACK LEVEL recommended positions show where to place accessories for more even results.

- To turn on the unit, press the **(POWER)** button.
- Press the **(LIGHT)** button to turn the interior light on or off while cooking.
- To select a cook function, press the **FUNCTION +/-** buttons.
- Press the **2 LEVEL** button to cook on 2 layers during convection functions.
- To select a cook time, press the **TIME/SLICES +/-** buttons. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the number of slices instead of the time.
- To adjust temperature, press the **TEMP/SHADE +/-** buttons. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the shade instead of the temperature.
- Press the **(START/STOP)** button to start or stop cooking.
- Cook time will automatically start once preheat has completed.

Using the Racks

Use recommended accessories for each cook function and remove others from the oven.

We designed this oven to help you get meals on the table faster.

FOR BEST RESULTS, KEEP AN EYE OUT ON YOUR FOOD WHILE COOKING.

Refer to cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.

Want to cook on 2 levels? Looking for more time and temperature recommendations? Check out the Inspiration Guide for more details.

FUNCTION

BEST FOR

1 LEVEL COOKING

2 LEVEL COOKING

	WHOLE ROAST	AIR ROAST	AIR FRY	PIZZA	BAKE	DEHYDRATE	BROIL	TOAST	BAGEL	REHEAT
FUNCTION										
BEST FOR	 High speed convection Rotisserie-style results in less time. Whole chicken Prime rib roast Pork tenderloin	 Medium speed convection Crispy outside, juicy inside. Chicken thighs & vegetables Asparagus	 Maximum speed convection Fast, extra-crispy results with little to no oil. French fries (frozen or hand cut) Chicken wings or nuggets Breaded foods	 Maximum speed convection Cook frozen or fresh pizzas. Homemade pizza Frozen pizza	 Low convection speed Traditional baking with overall even cooking and light browning. Bacon Cookies	 Low convection speed Removes moisture to make jerky and dried fruit. Beef jerky Dried fruit	 Top-down heat for a crispy finish Top-down heat for a crispy finish. Steaks Nachos Casserole finishing	 Even heat from top and bottom Quick and even browning on both sides. Bread English muffins Frozen waffles	 Lower heat from top than bottom for the perfect bagel Fast heating with a crunchy outside. Bagels Artisan breads	 High heat from top and bottom for quick results Reheat meals. Pizza slices Reduce below 180°F to use as a warmer until food is ready to serve.
1 LEVEL COOKING	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 FOR VEGGIES & STARCHES  Air Fry Basket* OR FOR OILED VEGGIES & PROTEINS 	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 
2 LEVEL COOKING	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 	4 3 2 1 			

NOTE: The power of higher fan speeds allow for faster cook times and crispier results.

*When cooking greasy, drippy foods on one level, place the sheet pan on the wire rack below to catch the drippings. Alternatively, use the roast tray on top of the sheet pan.

Turn for Tips & Tricks and How to Minimize Smoke

Conseils et astuces

Meilleurs résultats



Pour les repas sur la plaque, coupez les ingrédients à la même taille.



Lorsque vous cuisinez sur 2 niveaux, appuyez sur le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) de l'écran pour éclairer les positions optimales de la grille à utiliser.



Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel), sélectionnez le nombre exact de tranches de pain ou de bagel.



L'appareil préchauffe rapidement, alors préparez tous les ingrédients avant de commencer le préchauffage.

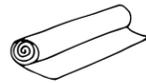


Lorsque vous cuisinez 2 pizzas congelées sur 2 niveaux, sélectionnez la fonction Pizza (pizza) et réglez la température à celle recommandée sur l'emballage de pizza. Ajoutez 4 à 6 minutes au temps de cuisson, selon l'épaisseur de la pizza et le degré désiré de cuisson.



En raison de la puissance de la vitesse du ventilateur, les aliments cuisent plus rapidement dans ce four, donc consultez les tableaux de cuisson du Guide d'inspiration pour plus de conseils sur les durées et les températures de cuisson.

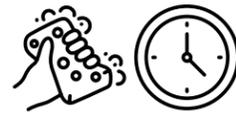
Nettoyage facile



Pour un nettoyage facile, couvrez la plaque à pâtisserie avec du papier d'aluminium ou du papier parchemin.



Lorsque vous utilisez le panier de la friteuse à convection, vaporisez-le d'un enduit à cuisson antiadhésif pour éviter que les aliments ne collent.



Pour un nettoyage en profondeur, laissez les accessoires tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant la nuit et frottez avec une brosse ou une éponge non abrasive.



Cuisons sur deux niveaux

Guide des grilles sur écran numérique

Sélectionnez une fonction et l'écran illumine la position de grille optimale. Lorsque vous cuisinez à deux niveaux, appuyez sur le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour obtenir des directives supplémentaires. Les niveaux de grille correspondent aux numéros gravés à l'intérieur de l'unité.



Comment minimiser la fumée



Cuisez les grands aliments protéinés gras à une température égale ou inférieure à 375 °F (190 °C) et nettoyez régulièrement les accessoires et l'intérieur de l'unité.



Pour les marinades qui contiennent du sucre, du miel ou d'autres édulcorants, badigeonnez sur les aliments protéinés à mi-cuisson au grilloir pour éviter que les aliments ne brûlent.

Utilisez toujours les graisses ou les huiles recommandées

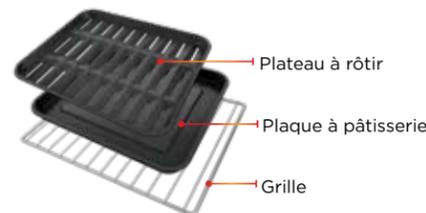


Graisses ou huiles recommandées :
Canola
Noix de coco raffinée
Avocat
Végétale
Pépins de raisin



Non recommandé :
Huile d'olive
Beurre
Margarine

Quand utiliser le plateau à rôtir



Utilisez un plateau à rôtir sur la plaque à pâtisserie pour cuisiner en employant les fonctions de convection (comme Whole Roast [rôti entier], Air Roast [rôtir par convection] et Air Fry [friteuse à convection]) ou avec des aliments gras comme : poulet entier, ailes de poulet, bacon, viandes marinées et légumes à l'huile.

Familiarisez-vous avec le panneau de commande

Consultez votre guide du propriétaire pour obtenir les instructions complètes.



- A PREHEAT (préchauffage)** s'affichera pendant le préchauffage de 90 secondes.
- B TIME (durée) et TEMP (température)** s'affichent.
- C SLICES (tranches) et SHADE (coloration)** s'illuminera ici lorsque la fonction TOAST (rôtie) ou BAGEL (bagel) est sélectionnée.
- D 2 LEVEL (2 niveaux)** s'illuminera ici lorsque l'on appuie sur le bouton 2 LEVEL (2 niveaux). Utilisez 2 LEVEL (2 niveaux) pour activer le RACK LEVEL (niveau de la grille) pour obtenir des résultats plus uniformes lorsque vous cuisinez sur 2 positions de grille.
- E LES NIVEAUX DE GRILLE** recommandés montrent où placer des accessoires pour obtenir des résultats encore plus uniformes.

- Appuyez sur le bouton **(POWER) (mise en marche)** pour mettre l'appareil en marche.
- Appuyez sur le bouton **(LIGHT) (lumière)** pour allumer ou éteindre la lumière intérieure pendant la cuisson.
- Pour sélectionner une fonction de cuisson, appuyez sur le bouton **FUNCTION (fonction) +/-**.
- Appuyez sur le bouton **2 LEVEL (2 niveaux)** pour cuire sur 2 couches pendant les fonctions de convection.
- Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur les boutons **TIME/SLICES (durée/tranches) +/-**. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel), ce bouton ajuste le nombre de tranches au lieu du temps.
- Pour ajuster la température, appuyez sur les boutons **TEMP/SHADE (température/coloration) +/-**. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel), ces boutons ajustent le brunissement plutôt que la température.
- Appuyez sur le bouton **(START/STOP) (marche/arrêt)** pour démarrer ou arrêter la cuisson.
- Le temps de cuisson commencera automatiquement lorsque le préchauffage est terminé.

Utilisation des grilles

Nous avons conçu ce four afin que vos repas soient prêts plus rapidement.
POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, SURVEILLEZ VOS ALIMENTS PENDANT LA CUISSON.

Utilisez les accessoires recommandés pour chaque fonction de cuisson et retirez les autres du four.

Consultez les tableaux de cuisson du guide d'inspiration pour plus de conseils sur les durées et les températures de cuisson.

Vous voulez cuisiner sur deux niveaux? Vous souhaitez obtenir plus de recommandations sur le temps et la température? Consultez le Guide d'inspiration pour en savoir plus.

FUNCTION (FONCTION)

IDÉAL POUR

GUIDE DE GRILLE NUMÉRIQUE | PLACEMENT DES ACCESSOIRES
CUISSON SUR UN NIVEAU
CUISSON SUR DEUX NIVEAUX

	WHOLE ROAST (RÔTI ENTIER)	AIR ROAST (RÔTIR PAR CONVECTION)	AIR FRY (FRITEUSE À CONVECTION)	PIZZA (PIZZA)	BAKE (CUIRE)	DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	BROIL (GRILLER)	TOAST (RÔTIE)	BAGEL (BAGEL)	REHEAT (RÉCHAUFFER)
FUNCTION (FONCTION)	Convection à vitesse élevée	Convection à vitesse moyenne	Convection à vitesse maximale	Convection à vitesse maximale	Convection à basse vitesse	Convection à basse vitesse	Chaleur de haut en bas pour un fini croustillant	Chaleur uniforme venant du haut et du bas	Moins de chaleur venant du haut et du bas pour le bagel parfait	Chaleur élevée venant du haut et du bas pour obtenir des résultats rapides
IDÉAL POUR	Des résultats de style rôtisserie en moins de temps. Poulet entier Rôti de côtes de choix Filet de porc	Croûte croustillante, intérieur juteux. Cuisses de poulet et légumes Asperges	Des résultats rapides extra croustillants avec peu ou pas d'huile. Frites (congelées ou coupées à la main) Ailes ou croquettes de poulet Aliments panés	Cuisez des pizzas congelées ou fraîches. Pizza faite maison Pizza congelée	Cuisson traditionnelle avec une cuisson générale uniforme avec brunissement léger. Bacon Biscuits	Retire l'humidité pour faire de la charqui et des fruits séchés. Charqui de bœuf Fruits séchés	Chaleur de haut en bas pour un fini croustillant. Steaks Nachos Finition des casseroles	Brunissement rapide et uniforme des deux côtés. Pain Muffins anglais Gaufres congelées	Chauffage rapide avec un extérieur croquant. Bagels Pains artisanaux	Réchauffer les repas. Tranches de pizza Réduire à moins de 180 °F (82 °C) pour l'utiliser comme un chauffe-aliments jusqu'à ce que la nourriture soit prête à être servie.
CUISSON SUR UN NIVEAU	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>POUR LÉGUMES ET FÉCULENTS</p> <p>Panier de la friteuse à convection</p> <p>OU</p> <p>POUR LES LÉGUMES ET ALIMENTS PROTÉINÉS HUILÉS</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	
CUISSON SUR DEUX NIVEAUX	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>				

REMARQUE : La puissance obtenue grâce à des vitesses plus élevées du ventilateur permet une cuisson plus rapide et des résultats plus croustillants.

* Lorsque vous faites cuire des aliments gras et huileux sur un même niveau, placez la plaque à pâtisserie sur la grille en dessous pour récupérer les jus de cuisson. Vous pouvez également utiliser le plateau à rôtir au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Obtenez des conseils et des astuces et découvrez comment réduire au minimum la fumée