Built-In Electric Microwave Oven Combination Control 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.maytag.com** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.maytag.ca.** For more specific details on a feature and steps to use the feature listed, refer to the titled section for that feature.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Clock	**Clock**	This clock uses a 12- or 24-hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section. **1.** Press Clock until “Clock” is displayed. **2.** Press the number keypads to set the time of day. **3.** Press OVEN - START.
Light	**Oven cavity light**	While the oven door(s) are closed, press Light to turn the light(s) on and off. The oven light(s) will come on when an oven door is opened.
Kitchen Timer On/Off	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press Kitchen Timer On/Off. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hour-minute Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” **3.** Press Kitchen Timer On/Off to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. **4.** Press Kitchen Timer On/Off to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press either CANCEL keypad because the oven and/or microwave will turn off.
MICROWAVE - START	**Cooking start**	The MICROWAVE - START keypad begins any microwave function. If MICROWAVE - START is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
MICROWAVE - CANCEL	**Microwave function**	The MICROWAVE - CANCEL keypad stops any microwave function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected microwave.
OVEN - START	**Cooking start**	The OVEN - START keypad begins any oven function. If OVEN - START is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
OVEN - CANCEL	**Oven function**	The OVEN - CANCEL keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven.
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 OVEN - START. **4.** To change the temperature, repeat Steps 2 and 3. **5.** Press OVEN - CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Broil	**Broiling**	**1.** Press 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 OVEN - START, and then allow the oven to preheat for 2 minutes. **4.** Position the cookware in the oven and close the door. **5.** Press OVEN - CANCEL when finished.
Convect	**Convection cooking**	**1.** Press Convect until the desired mode is displayed. Follow the scrolling text directions for the desired mode or see the specific directions for the desired mode in the “Convection Cooking” section. **2.** Press OVEN - START. **3.** 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. **4.** Press OVEN - START. **5.** To change the temperature, repeat Steps 3 and 4. **6.** Press OVEN - CANCEL when finished.
Air Fry	**Air Frying**	**1.** Place food directly into oven cavity. **2.** Press Air Fry. **3.** Use the numbered Keypad to enter desired temperature. **4.** Press the OVEN - START keypad. **5.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the OVEN - START keypad. **6.** Press the OVEN - CANCEL keypad when finished. **NOTE:** The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
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 OVEN - START. **4.** To change the temperature, repeat Steps 2 and 3. **5.** Press OVEN - CANCEL when finished.
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 Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
Cook Time	**Timed cooking**	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 the “Cook Time” section.
Self Clean	**Self-cleaning cycle**	See the “Self-Cleaning Cycle” section in the Owner’s Manual.
Control Lock Hold 3 Sec	**Oven control lockout**	**1.** Check that the ovens and timers are Off. **2.** Press and hold Control Lock for 3 seconds. **3.** If enabled, a tone will sound and the controls will be locked. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
Settings	**Oven use functions**	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs.

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

Three Tones

- Invalid keypad press.

Four Tones

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

Use the Settings keypad to change the tone settings.

Settings

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

Use the Settings keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings 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 OVEN - CANCEL to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press Settings until “TEMP UNIT” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones, except reminder tones. Reminder tones remain enabled when audible tones are disabled.

1. Press Settings until “SOUND” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Sound Volume

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

1. Press Settings until “SOUND VOLUME” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit 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 Settings until “END TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Keypress Tones

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

1. Press Settings until “KEYPRESS TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit 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 Settings until “REMINDER TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press Settings until “12/24 HOUR” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit 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 Cook or Delayed Timed Cook functions.

1. Press Settings 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 OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English and French.

1. Press Settings until “LANGUAGE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new language.
4. Press OVEN - CANCEL to exit 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 they 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 Settings until “TEMP CALIB” is displayed.
2. The current setting will be displayed. For double ovens only: Press the “1” keypad to toggle between the upper and lower ovens.
3. Press OVEN - START to select the choice displayed in Step 2. Wait several seconds for the display to change or press OVEN - 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 OVEN - START.
6. Press OVEN - CANCEL for the selected oven to exit 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 Settings until “DEMO MODE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

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: If a power failure happens while Sabbath mode is enabled, lights will turn on when door is opened. If a power failure happens while Sabbath mode bake is running, the oven will show Sabbath mode is ON, but the bake cycle will not be on and the oven light will turn on if the door is opened.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press Settings until “SABBATH” is displayed.
2. Press the “1” keypad. Sabbath Mode can be activated for baking.
3. Press OVEN - CANCEL to save the setting and exit to 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 OVEN - START for the selected oven.

   For timed cooking in Sabbath Mode, press Cook Time, and then press the number keypads to set the desired cook time. The oven will remain on for 74 hours if no time is entered.

   Press OVEN - START for selected oven.
4. Press Settings. Three tones will sound. Then press “7”. “SAb” will appear in the display.
5. If the light is turned ON, then Sabbath mode bake is activated, the oven light will stay on whether door is opened or closed.

To Adjust Temperature:

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

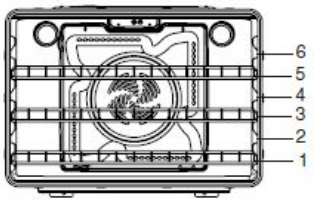
   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press OVEN - START.

To Deactivate Sabbath Mode:
Press Settings, and then press “7” to return to regular baking, or press OVEN - CANCEL to turn off the oven(s).

Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustration and charts as a guide for positioning racks.

Rack Positions



Broiling

Food	Rack Position
Broiled meats, poultry, fish	6
Broiling/searing meats, hamburgers, steaks	6

Baking

Food	Rack Position
Large roasts, roasted meats or poultry	1 or 2
Most baked goods, casseroles	2 or 3

Air Frying

Food	Rack Position
Any with Air Fry Basket	4
Fresh French Fries	3

Bakeware

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

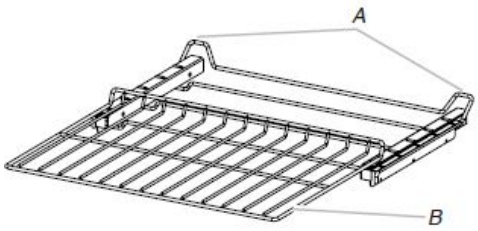
Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack.
2	Side by side
3 or 4	See the rack position graphic in this section for pan placement recommendations.

NOTE: Bakeware materials and color may affect results. Dark, dull, non-stick or glass pans may require shorter baking times, in contrast insulated or stainless steel pans may require longer baking times. Follow bakeware manufacturer's recommendations.

Roll-Out Rack (on some models)

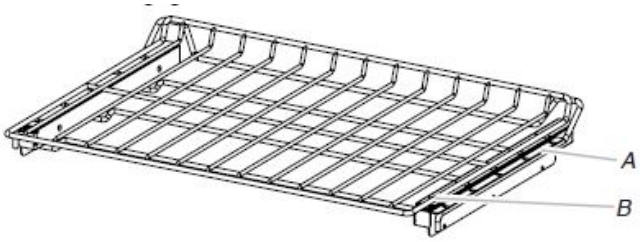
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

Open Position



A. Sliding rails
B. Sliding shelf

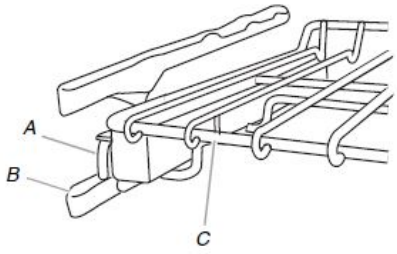
Closed and Engaged Position



A. Sliding rails
B. Sliding shelf

To Remove Roll-Out Rack:

1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.



A. Slide rails
B. Rack
C. Sliding shelf

2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together. Slowly push rack and sliding shelf to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides, located on the sides of the oven.

   The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.
3. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and sliding shelf together.
4. Pull out the rack and sliding shelf.

To Replace Roll-Out Rack:

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

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

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

See the "General Cleaning" section in the Owner's Manual for more information.

Air Fry Basket (on some models)

When using the Air Fry feature, position the air fry basket directly on top of a large baking sheet. See Positioning Racks and Bakeware section of your Control Guide for placement of basket and sheet for best performance. Avoid using more than one basket to avoid uneven cooking.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after OVEN - START is pressed. The oven will take approximately 13 to 19 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.

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

When broiling, 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. Close the oven door to ensure proper broiling temperature.

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. Place the food in the upper or lower oven. 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

During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

During the Convect function, the ring element, bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) will turn back on.

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

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.
- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.

  To order a broiler pan, see the Quick Start Guide for contact information.



A. Broiler grid

B. Broiler pan

Convection Baking

Use Convect Bake for single- or multiple-rack baking. When convection baking, reduce your recipe baking temperature by 25°F (15°C).

1. Press Convect until “CONVECT BAKE” is displayed.
2. Press OVEN - START.
3. 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.
4. Press OVEN - START. The oven will begin preheating. There are 2 preheat modes on Convect Bake function. Use Rapid Preheating when using a single rack only and use the standard Preheating when using multiple racks. It is possible to switch between “Rapid Preheating” and “Preheating” by pressing OVEN - START for the selected oven during the preheating.
5. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.
6. Press OVEN - CANCEL when finished.
7. Remove food from the oven.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing OVEN - START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Broil

When convection broiling, enter your normal broiling temperature. The oven door must be closed when using Convect Broil.

It is not necessary to preheat the oven for Convect Broil.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press Convect until “CONVECT BROIL” is displayed.
3. Press OVEN - START.
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 OVEN - START.
6. Press OVEN - CANCEL when finished.
7. Remove food from the oven.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing OVEN - START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Roasting

When convection roasting, enter your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than in conventional cooking.

It is not necessary to preheat the oven for Convect Roast.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press Convect until “CONVECT ROAST” is displayed.
3. Press OVEN - START.
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 OVEN - START.
6. Press OVEN - CANCEL when finished.
7. Remove food from the oven.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing OVEN - START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Recipe (on some models)

When using Convection Recipe, enter your normal cooking temperature. The oven door must be closed when using Convection Recipe.

It is not necessary to preheat the oven for Convection Recipe Meats option.

1. For Convection Recipe Meats only: Place food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT until “CONVECT RECIPE” is displayed.
3. Press OVEN - START.
4. Press CONVECT to cycle between the options. Press OVEN - START to select the displayed option.
5. 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.
6. Press OVEN - START.
7. Press the number keypads to enter the desired cook time, and then press OVEN - START.

   NOTE: For Baked Foods and Others options only: The temperature will automatically be adjusted by decreasing the temperature entered by 25°F (15°C). For baked foods only, do not decrease the temperature on the recipe by 25°F (15°C); the oven will automatically decrease the temperature entered by 25°F (15°C).

   For Meats and Others options only: The cook time will automatically be adjusted to 80% of the time entered and the adjusted cook time will appear on the display, but temperature will not be adjusted.

   NOTE: Preheating can cause overcooking. If preheat is required for the recipe, add 15 minutes to the cook time. Place food in the oven at appropriate time.
8. For Baked Foods and Others options only: The preheating will start and once complete, the unit will sound a tone. Place the food in the oven and close the oven door.
9. At the end of the cooking time set, the oven will turn off automatically, the end-of-cycle tone will sound, and “Cooking Complete” will appear in the text area. It's also possible to press OVEN - CANCEL to finish the cycle.
10. Remove food from the oven.

Air Fry

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

When air frying, food should be evenly spaced in air fry basket in a single layer. Place food into oven cavity before setting temperature as there is no preheat or preheat tone. Position food in the air fry basket and place into oven as shown in the Positioning Racks and Bakeware section of your Control Guide. Close the oven door to ensure proper temperature.

During air frying, the bake and broil elements or burners cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature while the fan circulates the hot air.

- Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.
- If oven is already preheated due to previous use, cook times may decrease for Air Fry.
- For best results, only use one rack for air frying.
- For frozen, bone-in, or dense foods with cook times less than 15 minutes, additional time may be required.
- For recipes written for counter top air fryers, additional time will be needed. It is not recommended to use air fry with wet batter.
- For best performance, shake or flip food half-way through bake time. Be sure to close oven door after removing food.
- Spray air fry basket with oil to avoid food sticking to basket.
- For best results, use a large pan such as a cookie sheet under the Air Fry Basket. It is used to collect crumbs and oil and mitigate smoke.

See table below for cooking recommendations.

Food	Quantity	Temperature	Time
Frozen Chicken Nuggets	1 bag	400°F (204°C)	15-18 minutes
Frozen Chicken Wings (Breaded)	1 bag	425°F (218°C)	20-23 minutes
Frozen Golden French Fries	1 bag	425°F (218°C)	20-23 minutes
Frozen Mozzerella sticks	1 bag		
Frozen Potstickers	8-12 potstickers	380°F (193°C)	15-20 minutes
Fresh French Fries	1.5 Lbs	450°F (232°C)	30-40 minutes
Potato Cubes	2 Lbs	425°F (218°C)	20-25 minutes
Fresh Chicken Wings (no breading)	2 Lbs	400°F (204°C)	25 minutes
Brussel Sprouts	2 Lbs	400°F (204°C)	20 minutes
Zucchini Chips	8 oz (1 lg zucchini)	400°F (204°C)	15-20 minutes
Salmon Filet	24 oz	400°F (204°C)	19-24 minutes

NOTE: The convection fan will shut off when the oven door is opened. If the oven door remains open for too long, the heating elements will shut off until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

NOTE: Greasy foods or meats may cause smoke.

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 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 OVEN - START.

3. Press OVEN - START.
4. Place food in the oven.
5. Press OVEN - CANCEL.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm:

1. Press OVEN - CANCEL.
2. Remove food from oven.

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press the keypad for any cooking function except Broil or 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 Cook Time.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press OVEN - 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

   To change the temperature, repeat Steps 2 through 5 and press OVEN - START.

   To change the time setting, repeat Steps 3 through 5.
6. Press OVEN - CANCEL to clear the display.

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 the keypad for any cooking function except Broil or Keep Warm.
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 OVEN - START.
6. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
7. Press OVEN - START.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

   To change the temperature after the delay countdown, repeat Steps 4 and 5. To change the time after the delay countdown, press Cook Time, and then repeat Steps 6 and 7.

   When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press OVEN - CANCEL to clear the display.

MICROWAVE OVEN CONTROL

Built-In Microwave Oven Use

A magnetron in the microwave oven produces microwaves which reflect off the metal floor, walls, and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar, and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, requiring significant cleanup of microwave oven cavity. Cover poached eggs and allow a standing time.

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition, and density of the food affect cooking results.

Amount of Food
The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape
Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature
Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density
Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering
Covering food helps retain moisture, shorten cook time, and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels, or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning
Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging
If heating irregularly shaped or different-sized foods, arrange the thinner parts and smaller-sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing
Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding
Use small, flat pieces of aluminum foil to cover the thin pieces of irregularly shaped foods, bones, and foods such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See “Aluminum Foil and Metal” section in the Quick Start Guide first.

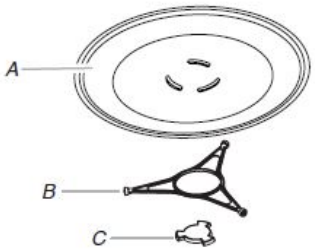
Standing Time
Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Turntable On/Off (on some models)
For best performance, the turntable should be on during microwave cooking.

If using oversized cookware that does not turn freely on the microwave turntable, turn the turntable off. To turn off the turntable when setting a microwave function, touch TURNTABLE and then OFF. When cooking with the turntable off, food should be turned halfway through the cooking process.

NOTE: The turntable cannot be turned off during any auto cooking cycle.

Turntable



A. Turntable
B. Support and rollers
C. Hub

The turntable rotates in both directions to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without having the turntable in place. To reorder any of the parts, refer to the Quick Start Guide for contact information.

The raised, curved lines in the center of the turntable bottom fit between the 3 spokes of the hub. The hub turns the turntable during microwave oven use. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

Material	Recommendations
Aluminum Foil, Metal	See “Aluminum Foil and Metal” section in the Quick Start Guide.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer’s recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer’s recommendations.
Melamine	Follow manufacturer’s recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use non-recycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer’s recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer’s recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Microwave Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name, or number.
For example, 70% = 7 = Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

MICROWAVE COOKING POWER CHART

Percent/Name	Number	Use
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta, or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

NOTE: A percentage of 0% is also acceptable. This will not heat up.

Cook

To Use:

1. Put food into oven and close door.
2. Press Cook.

   Press the number keypads to enter the desired cook time.
3. Press Cook a second time to set cook power.

   Press the number keypads to select the desired cook power.
4. Press MICROWAVE - START.

Sensor Cook

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan stops, but the light stays On. To restart cooking, close the door and press MICROWAVE - START.

If you do not want to continue cooking, close the door and the light goes off or press MICROWAVE - CANCEL.

During the Sensor Cook function, a sensor automatically adjusts the cook time and power level.

The microwave oven display will show the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

If the microwave oven door is opened during a Sensor Cook function, the microwave oven will turn off and any additional operations will be canceled.

For best cooking performance:

Before using a Sensor Cook function, make sure power has been supplied to the microwave oven for at least 2 minutes, the room temperature is not above 95°F (35°C), and the outside of the cooking container and the microwave oven cavity are dry.

Many sensor cycles require covering foods. When covering foods with plastic wrap, be sure to leave a large enough vent opening to allow steam to escape.

Reheat

Times and cooking power have been preset for certain microwavable foods. Use the following chart as a guide.

REHEAT CHART

Food	Number Pad	Quantity
Manual	1	Default power level 100%
Casserole Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	2	1-4 cups (250 mL-1 L)
Dinner Plate Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.	3	8-16 oz (227-454 g)
Pizza Slices Place on a paper towel lined microwave-safe plate.	4	1-3 slices [3 oz (85 g) each]
Sauce Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	5	1-4 cups (250 mL-1 L)
Soup Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	6	1-4 cups (250 mL-1 L)

To Reheat Foods:

1. Press Reheat.
2. Press the appropriate number keypad to select the desired preset food reheating option.
3. For Preset Foods, press the appropriate number keypads to select quantities.

   For Manual, press the appropriate number keypads to set cook time. Press the Reheat keypad to change cook power.
4. Press MICROWAVE - START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.

Defrost

The Defrost feature can be used or the microwave oven can be manually set to defrost by using 20% cook power.

- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting. Remove any metal twist-ties and replace them with strings or elastic bands.
- If food is foil wrapped, remove foil and place it in a suitable container.
- Slit or pierce plastic pouches or packaging. Slit the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of a cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Custom Defrost feature but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the “Aluminum Foil and Metal” section in the Quick Start Guide first.

DEFROST CHART

The Custom Defrost system has 6 categories: Manual, Weight Unknown, Bread, Fish-Seafood, Meats, and Poultry. Use the following chart as a guide.

Food	Code	Weight
Manual	1	0.1-6.6 lbs (45 g-3 kg)
Weight Unknown	2	See Weight Unknown Chart
Meats*	3	0.1-6.6 lbs (45 g-3 kg)

Food	Code	Weight
Poultry*	4	0.1-6.6 lbs (45 g-3 kg)
Bread	5	0.1-2.0 lbs (45 g-907 g)
Fish/Seafood*	6	0.1-6.6 lbs (45 g-3 kg)

*See “Weight Unknown Chart” at end of the “Defrost” section for cuts, sizes, and instructions.

To Use Custom Defrost:

1. Press Defrost.
2. Press the appropriate number keypad from the “Defrost Chart” to select the desired defrost option, and then press the number keypad to select the food option, weight, and/or quantity.
3. Press MICROWAVE - START.
4. Press MICROWAVE - CANCEL. or open the microwave door to stop the Defrost cycle.

To Use Manual Defrost:

1. Press Defrost.
2. Press the number “1” keypad to select the Manual setting. 20% power will be adjusted automatically and displayed.
3. Press the number keypads to enter the desired defrost time.
4. Press MICROWAVE - START.
5. Press MICROWAVE - CANCEL or open the microwave door to stop the Defrost cycle.

WEIGHT UNKNOWN CHART

Use the following chart as a guide when defrosting bread, fish, meat, or poultry.

Food		Setting	Quantity
Meats	*Ground*		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Chops	Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-4 pieces
	Steak	Small	1-6 pieces
		Medium	1-4 pieces
		Large	1-2 pieces
Poultry	*Breast*		1-6 pieces
	Ground		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Pieces	Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
Bread	*Bagel*	Small	2-8 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
	Muffin	Small	4-16 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
	Roll	Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
Fish/ Seafood	*Fillet*		1-6 pieces
	Steak		1-4 pieces
	Shrimp		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Scallops		1-4 cups (236 mL-1 L)

Popcorn

NOTE: During Popcorn function, as with all microwave cooking functions, the microwave oven should be attended at all times. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle.

- To avoid damage to the microwave oven, do not use regular paper bags or glass utensils.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer’s instructions when using a microwave popcorn popper.
- For best cooking results, do not try to pop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content.
- The microwave uses the sensor to determine sizes that can be popped: 1.75-3.5 oz (50-99 g) bags.

To use popcorn:

1. Press Popcorn.
2. Press MICROWAVE - START. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound. (There won’t be a countdown. It will display “Sensing” during the entire cycle.)
3. Press MICROWAVE - CANCEL or open the microwave oven door to stop the Popcorn cycle.

Guide Des Commandes De L’ensemble Four Et Four À Micro-ondes Encastré

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

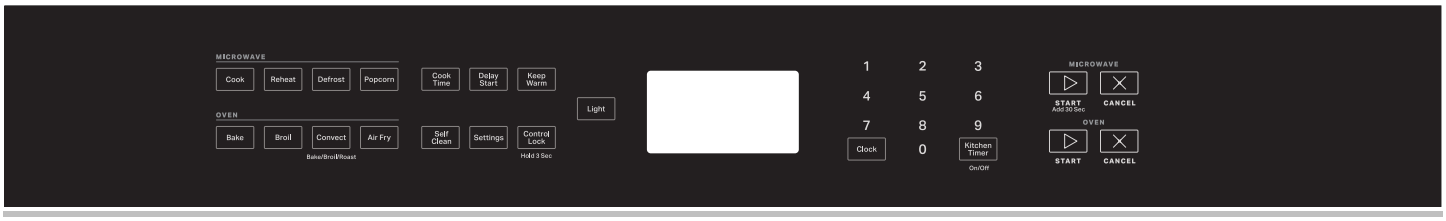
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d’entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web sur **www.maytag.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle au **www.maytag.ca**. Pour obtenir plus d’information sur une caractéristique ou sur les étapes pour utiliser les caractéristiques mentionnées, consulter la section titre de la caractéristique.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d’empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Clock (horloge)	**horloge**	Cette horloge utilise un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section « Commandes électroniques du four ». **1.** Appuyer sur Clock (horloge) jusqu’à afficher « Clock » (horloge). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler l’heure du jour. **3.** Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
Light (léger)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur Light (éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s’allume à l’ouverture de la porte.
Kitchen Timer On/Off (marche/arrêt minuterie de cuisine)	**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 Kitchen Timer On/Off (marche-arrêt de la minuterie de cuisine). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée heure-minute zéro de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». **3.** Appuyer sur Kitchen Timer On/Off (marche-arrêt de la minuterie de cuisine) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur Kitchen Timer On/Off (marche-arrêt de la minuterie de cuisine) pour annuler la minuterie et revenir à l’heure du jour. Ne pas appuyer sur l’une des touches CANCEL (annulation), sinon le four et/ou four à micro-ondes s’éteindra.
MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche) met en marche n’importe quelle fonction du four à micro-ondes. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n’appuie pas sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l’heure s’affiche.
MICROWAVE – CANCEL (four à micro-ondes – annulation)	**Fonctions du four à micro-ondes**	La touche MICROWAVE – CANCEL (four à micro-ondes – annulation) désactive toutes les fonctions du four à micro-ondes à l’exception de l’horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.
OVEN - START (four – mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche OVEN – START (four – mise en marche) met en marche n’importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n’appuie pas sur OVEN – START (four – mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l’heure s’affiche.
OVEN – CANCEL (four – annulation)	**Fonction du four**	La touche OVEN – CANCEL (four – annulation) désactive toutes les fonctions du four à l’exception de l’horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.

TOUCHE	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Bake (Cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**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 fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche). **4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) après avoir terminé.
Broil (cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur Broil (cuisson au gril). **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 fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche) et laisser le four préchauffer pendant 2 minutes. **4.** Placer le plat dans le four et fermer la porte. **5.** Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) après avoir terminé.
Convect (convection)	**Cuisson par convection**	**1.** Appuyer sur Convect (convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode souhaité. Suivre les instructions sur le texte en défilement pour le mode désiré ou voir les instructions spécifiques pour le mode désiré à la section « Cuisson à convection ». **2.** Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche). **3.** 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 fourchette autorisée. **4.** Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche). **5.** Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4. **6.** Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) après avoir terminé.
Air Fry (friture à l'air)	**Friture à l'air**	**1.** Placer les aliments directement dans le four. **2.** Appuyer sur Air Fry (friture à l'air). **3.** Utiliser le clavier numérique pour saisir la température désirée. **4.** Appuyer sur la touche OVEN – START (four – mise en marche). **5.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche OVEN – START (four – mise en marche). **6.** Appuyer sur la touche OVEN – CANCEL (four – annulation) une fois l'opération terminée. **REMARQUE :** Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte est ouverte. Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.
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 fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche). **4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) 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 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 choisir Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section Durée de cuisson.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
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 et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour choisir Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section Durée de cuisson.
Self Clean (autonettoyage)	**Programme d'autonettoyage**	Consulter la section « Programme d'autonettoyage » du manuel d'utilisation.
Control Lock Hold 3 Sec (verrouillage des commandes – appuyer pendant 3 s)	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que les fours et minuteries sont éteints. **2.** Appuyer sur Control Lock (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. **3.** Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et les commandes sont verrouillées. **4.** Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
Settings (Réglages)	**Fonctions d'utilisation du four**	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur.

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

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).
- Minuterie de cuisine (longue tonalité avec signaux sonores 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 signaux sonores de rappel toutes les 60 secondes).

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Settings (réglages)

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche Settings (réglages) sert à effectuer ces modifications.

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings (réglages). 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 OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter le mode Settings (réglages).

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut l'afficher en degrés Celsius.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « TEMP UNIT » (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter 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, sauf les signaux sonores de rappel. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « VOLUME » (son) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle la puissance du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « SOUND VOLUME » (volume sonore) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter 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 SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « END TONE » (signal sonore de fin) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

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

1. Appuyer sur Settings (réglages) 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 OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter 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 Settings (réglages) jusqu'à ce que « REMINDER TONE » (son de rappel) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur Settings (réglages) 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 OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter 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 Settings (réglages) jusqu'à afficher « 12 HR AUTO OFF » (arrêt automatique après 12 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Langue du texte inscrit sur l'affichage
Les options de langue sont l'anglais et le français.

1. Appuyer sur Settings (réglages) jusqu'à ce que « LANGUAGE » (langue) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter 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 ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Réglage de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « TEMP CALIB » (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche. Fours doubles uniquement : Appuyer sur la touche « 1 » pour passer entre le four supérieur et inférieur.
3. Appuyez sur OVEN – START (four – mise en marche) pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre plusieurs secondes que l'affichage change ou appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche), 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 OVEN – START (four – mise en marche).
6. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter le four sélectionné et afficher l'heure.

Mode de démonstration

IMPORTANT : Destinée au personnel en magasin, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur 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 SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « DEMO MODE » (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Mode Sabbath (Sabbat)

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

Lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est réglé, seul le programme de 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 : Si une panne de courant se produit alors que le mode Sabbat est activé, les lumières s'allument à l'ouverture de la porte. Si une panne de courant se produit alors que la cuisson en mode Sabbat est en cours, le four indique que le mode sabbat est activé, mais le programme de cuisson n'est pas activé et la lumière du four s'allume si la porte est ouverte.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur Settings (réglages) jusqu'à ce que « SABBATH » (Sabbat) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche « 1 ». Le mode Sabbath (Sabbat) peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

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

3. Appuyer sur le bouton OVEN – START (four – mise en marche) correspondant au four sélectionné.

   Pour une cuisson minutée au mode Sabbath (Sabbat), appuyer sur Cook Time (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Le four reste allumé pendant 74 heures si aucune durée n'est saisie.

   Appuyer sur le bouton OVEN – START (four – mise en marche) correspondant au four sélectionné.
4. Appuyer sur « Settings » (réglages). Trois signaux sonores retentissent. Appuyer ensuite sur « 7 ». « SAb » apparaît sur l'affichage.
5. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) correspondant au four sélectionné.

Pour régler la température :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

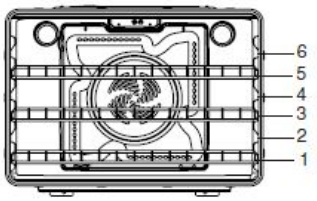
   REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).

Désactivation du mode Sabbath (Sabbat) :
Appuyer sur Settings (réglages), puis sur « 7 » pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour éteindre le four.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.

Positions de grille



Cuisson au gril

Aliment	Position de grille
Viandes grillées, volaille, poisson	6
Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks	6

Cuisson au four

Aliment	Position de grille
Gros rôtis, viandes rôties et volailles	1 ou 2
La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce	2 ou 3

Friture à l'air

Aliment	Position de grille
Panier à friture à air	4
Frites congelées	3

Ustensiles de cuisson au four

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

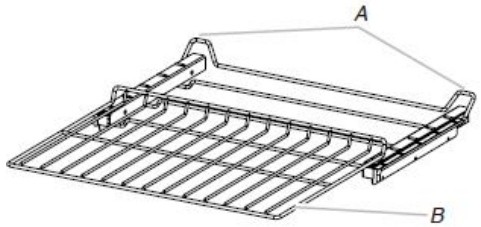
Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte
3 ou 4	Voir l'illustration de positions de grille dans cette section pour connaître le positionnement recommandé pour les plats.

REMARQUE : Le matériel des ustensiles de cuisson et la couleur peuvent affecter les résultats. Les plateaux foncés, non-adhésifs, au fini terme ou en verre peuvent nécessiter des temps de cuisson plus courts contrairement aux lèchefrites isolées ou en acier inoxydable qui nécessitent un temps de cuisson plus long. Suivre les recommandations du fabricant des ustensiles de cuisson.

Grille déployante (sur certains modèles)

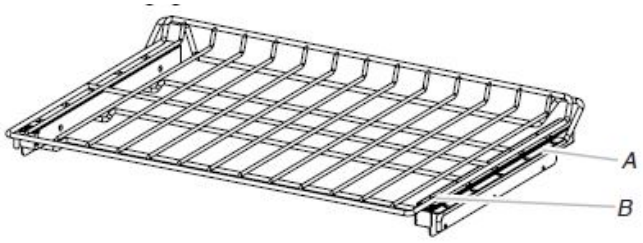
Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante s'adapte à toutes les positions de grille.

Position déployée



A. Glissières
B. Support coulissant

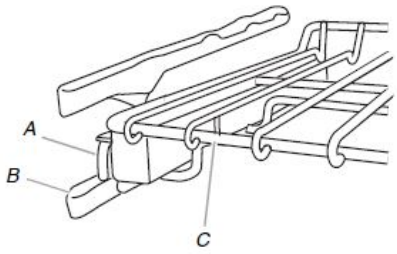
Position rétractée et emboîtée



A. Glissières
B. Support coulissant

Retrait de la grille déployante :

1. Enfoncer la grille complètement en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur le support coulissant.



A. Glissières
B. Panier
C. Support coulissant

2. À 2 mains, soulever l'avant de la grille et du support coulissant en même temps. Repousser doucement le panier et la grille coulissante vers la paroi arrière du four de façon à ce que le rebord avant de la grille coulissante repose sur les rails de glissières situés sur les côtés de la cavité du four.

   L'avant de la grille et du support coulissant doivent se trouver plus haut que l'arrière.
3. À 2 mains, soulever l'avant de la grille et du support coulissant en même temps.
4. Retirer le panier et la grille coulissante.

Réinstallation de la grille déployante :

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

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

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

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

Panier à friture à l'air (sur certains modèles)

Lors de l'utilisation de la fonction Air Fry (friture à l'air), placer le panier de friture à l'air directement sur plaque à pâtisserie de grande taille. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four » du guide des commandes pour le positionnement du panier et de la plaque et obtenir les meilleurs résultats. Éviter d'utiliser plus d'un panier pour éviter la cuisson irrégulière.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four (Bake), le four commence par un préchauffage une fois que la touche OVEN – START (four – mise en marche) est enfoncée. Le four prend environ 13 à 19 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.

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.

Broiling (cuisson au gril)

Pour la cuisson au gril, 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. Fermer la porte du four pour une température de cuisson au gril adéquate.

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. Placer l'aliment dans le four du haut ou du bas. Consulter la section « Positionnement des grilles et des 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

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Durant la fonction de cuisson par convection, l'élément en anneau, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et les élément (s) s'éteint/s'éteignent après 30 secondes. L'élément/les éléments se rallume(nt) une fois que la porte est fermée.

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

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à contour plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) comme indiqué à la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ».
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson au four sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ».
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.

  Pour commander une lèchefrite, consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.



A. Grille de la lèchefrite

B. Lèchefrite

Cuisson au four par convection

Utiliser la fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Lors de la cuisson au four par convection, réduire la température de cuisson au four de la recette de 25 °F (15 °C).

1. Appuyer sur Convect (convection) jusqu'à afficher « CONVECT BAKE » (cuisson au four par convection).
2. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
3. 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 fourchette autorisée.
4. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche). Le four commence le préchauffage. La fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) comporte 2 modes de préchauffage. Utiliser le préchauffage rapide pour une cuisson sur une seule grille et un préchauffage classique pour une cuisson sur plusieurs grilles. Il est possible d'alterner entre « Rapid Preheating » (préchauffage rapide) et « Preheating » (préchauffage classique) en appuyant sur OVEN – START (four – mise en marche) durant le préchauffage.
5. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
6. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) après avoir terminé.
7. Retirer les aliments du four.

   REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur Appuyé OVEN – START (four – mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Cuisson au gril par convection

Pour la cuisson au gril par convection, entrer la température de cuisson au gril normale. La porte doit être fermée lors de la cuisson au gril par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson au gril par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur Convect (convection) jusqu'à afficher « CONVECT BROIL » (cuisson au four par convection).
3. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
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 fourchette autorisée.
5. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
6. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) après avoir terminé.
7. Retirer les aliments du four.

   REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur Appuyé OVEN – START (four – mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Rôtissage par convection

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de rôtissage normale. La durée de rôtissage doit être de 15 à 30 % inférieure à la durée d'une cuisson conventionnelle.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur Convect (convection) jusqu'à afficher « CONVECT ROAST » (cuisson au four par convection).
3. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
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 fourchette autorisée.
5. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
6. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) après avoir terminé.
7. Retirer les aliments du four.

   REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur Appuyé OVEN – START (four – mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Recette avec cuisson par convection (sur certains modèles)

Pour utiliser la fonction de recette avec cuisson par convection, entrer la température de cuisson normale. La porte du four doit être fermée lorsqu'on utilise la fonction de recette avec cuisson par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option Meats (viandes) de la fonction de recette avec cuisson par convection.

1. Pour l'option Meats (viandes) de la fonction de recette avec cuisson par convection uniquement : Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher « CONVECT RECIPE » (recette avec cuisson par convection).
3. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
4. Appuyer sur CONVECT (modes convection) pour alterner entre les options. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche) pour sélectionner l'option affichée.
5. 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 fourchette autorisée.
6. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
7. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée puis appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).

   REMARQUE : Pour les options Baked Foods (aliments cuits au four) et Others (autres) uniquement : La température sera réduite automatiquement de 25 °F (15 °C) en diminuant la température entrée. Pour les produits de boulangerie seulement, ne diminuez pas la température pour la recette de 25 °F (15 °C). Le four diminuera automatiquement la température entrée de 25 °F (15 °C).

   Pour les options Meats (viandes) et Others (autre) uniquement : La durée de cuisson est automatiquement ajustée à 80 % de la durée entrée et la durée de cuisson modifiée s'affiche, mais la température n'est pas changée.

   REMARQUE : Le préchauffage peut entraîner une cuisson excessive. Si la recette nécessite un préchauffage, prolonger la durée de cuisson de 15 minutes. Placer les aliments dans le four au moment opportun.
8. Pour les options Baked Foods (aliments cuits au four) et Others (autres) uniquement : Le préchauffage démarre, et l'appareil émet un signal sonore une fois le préchauffage terminé. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
9. Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et « Cooking Complete » (cuisson terminée) apparaît dans la zone de texte. Il est également possible de mettre fin au programme en appuyant sur OVEN – CANCEL (four – annulation).
10. Retirer les aliments du four.

Air Fry (Friture À L'Air)

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

Lors de l'utilisation de la friture à l'air, les aliments doivent être disposés en une seule couche et espacés uniformément. Placer les aliments dans le four avant de régler la température puisqu'il n'y a pas de préchauffage ou de tonalité de préchauffage. Placer les aliments dans le panier à friture à l'air, puis dans le four comme indiqué dans la section Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four du guide de commandes. Fermer la porte du four pour une température de cuisson adéquate.

Durant l'utilisation de la friture à l'air, les éléments de cuisson au four et au gril ainsi que les brûleurs s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

- Consulter les instructions sur l'emballage des aliments pour connaître la durée et la température de cuisson par friture à l'air dans un four conventionnel.
- Si le four est déjà chaud parce qu'il a déjà été utilisé, la durée de cuisson par friture à l'air pourrait être réduite.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, n'utiliser qu'une grille pour effectuer la cuisson par friture à l'air.
- Pour les aliments surgelés, avec os ou épais dont la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes, une durée supplémentaire pourrait être nécessaire.
- Pour les recettes conçues pour une friteuse à l'air de comptoir, une durée supplémentaire sera requise. Il n'est pas recommandé de faire frire à l'air de la pâte mouillée.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, mélanger ou tourner les aliments à la moitié de la durée de cuisson. S'assurer de fermer la porte du four après avoir retiré les aliments.
- Vaporiser le panier à friture à l'air d'huile pour éviter que les aliments y collent.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, placer une grande plaque comme une tôle à biscuits sous le panier à friture à l'air. Elle permet de recueillir les miettes et l'huile pour réduire la production de fumée.

Consulter le tableau ci-dessous pour des recommandations de cuisson.

Aliment	Quantité	Température	Durée
Bouchées de poulet congelées	1 sac	400 °F (204 °C)	15 à 18 minutes
Ailes de poulet congelées (panées)	1 sac	425 °F (218 °C)	20 à 23 minutes
Frites congelées	1 sac	425 °F (218 °C)	20 à 23 minutes
Bâtonnets de mozzarella congelés	1 sac		
Raviolis chinois congelés	8-12 raviolis	380 °F (193 °C)	15 à 20 minutes
Frites congelées	1,5 lb (0,68 kg)	450 °F (232 °C)	30 à 40 minutes
Pommes de terre en cubes	2 lb (0,91 kg)	425 °F (218 °C)	20 à 25 minutes
Ailes de poulet fraîches (sans panure)	2 lb (0,91 kg)	400 °F (204 °C)	25 minutes
Choux Brux	2 lb (0,91 kg)	400 °F (204 °C)	20 minutes
Croust courg	8 oz (1 grosse courgette)	400 °F (204 °C)	15 à 20 minutes
Darde de saumon	24 oz	400 °F (204 °C)	19 à 24 minutes

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte est ouverte. Si la porte reste ouverte trop longtemps, les éléments de chauffage s'éteignent jusqu'à ce que la porte du four soit fermée. Toutes les minuteries, incluant les minuteries de cuisson ou les fonctions de cuisson minutée, continuent leur compte à rebours.

REMARQUE : Les aliments et viandes gras peuvent produire de la fumée.

Keep Warm (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) 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 fourchette autorisée.

   REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
3. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation).
6. Retirer les aliments du four.

Utilisation de la fonction de maintien au chaud :

1. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation).
2. Retirer les aliments du four.

Cook Time (durée de cuisson)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur la touche d'une fonction sauf Broil (cuisson au gril) et 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 fourchette autorisée.
3. Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur OVEN – START (four – 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 et/ou de durée en tout temps

   Pour changer la température, répéter les étapes 2 à 5 et appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).

   Pour changer la durée, répéter les étapes 3 à 5.
6. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage de Delayed Timed Cook (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 la touche d'une fonction sauf Broil (cuisson au gril) et Keep Warm (maintien au chaud).
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 fourchette autorisée.
5. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).

6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
7. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

   Pour changer la température après le compte à rebours, répéter les étapes 4 et 5. Pour changer la durée après le compte à rebours, appuyer sur Cook Time (durée de cuisson) et répéter les étapes 6 et 7.

   Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.
8. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour effacer l'affichage.

COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES

Utilisation du four à micro-ondes encastré

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent sur le plancher, les parois et la voûte en métal et passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les enfants s'appuyer sur la porte du four à micro-ondes ou s'y balancer.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, coloquintes, papiers, y compris les sacs en papier brun et les journaux, ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four, car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques pour enlever les contenants du four.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. L'accumulation de vapeur dans les œufs entiers peut les faire éclater et obligera à nettoyer en profondeur la cavité du four à micro-ondes. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au tiroir à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de mise en marche, la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments
La quantité d'aliments chauffés à la fois a une incidence sur la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et rallonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme
Des aliments de petite taille cuiront plus vite que de gros morceaux, et des aliments uniformes cuiront de façon plus également que des aliments de forme irrégulière.

Température de mise en marche
Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments surgelés.

Composition et densité
Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, comme la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long que les aliments de même taille, mais plus légers et poreux, comme les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement
Recouvrir les aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et limiter les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle, du papier paraffiné, un essuie-tout ou des emballages en plastique approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. L'emballage en plastique doit être replié à un coin pour laisser échapper la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner
Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière uniforme pour éviter la cuisson excessive des bords externes des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition
S'il s'agit d'aliments de formes irrégulières ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer en forme de cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Perforation
Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, comme les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hot-dogs et saucisses. Percer plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection
Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal » du guide de démarrage rapide.

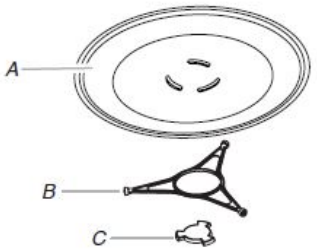
Temps de repos
Les aliments continuent à cuire par conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme du micro-ondes est terminé. La durée du repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Marche/arrête du plateau rotatif (sur certains modèles)
Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche pendant la cuisson au four à micro-ondes.

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif du four à micro-ondes de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Pour arrêter le plateau rotatif pendant le réglage des fonctions du four à micro-ondes, appuyer sur TURNTABLE (plateau rotatif), puis sur OFF (arrêt). Les aliments devraient être tournés à mi-cuisson lors de la cuisson sans plateau rotatif.

REMARQUE : Le plateau rotatif ne peut être désactivé durant n'importe quel programme de cuisson automatique.

Plateau rotatif



A. Plateau rotatif
B. Support et roulettes
C. Moyeu

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé. Pour commander de nouveau une pièce, consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Insérer les protubérances arrondies au centre du dessous du plateau rotatif entre les trois rayons de l'axe. L'axe fait tourner le plateau rotatif pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Les roulettes sur le support devraient se loger à l'intérieur du pourtour cranté du dessous du plateau rotatif.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

La vaisselle et les ustensiles de cuisson doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées lors de la manipulation, car les plats peuvent devenir chauds puisqu'ils sont en contact avec des aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant utilisation.

Matériau	Recommandations
Papier d'aluminium, métal	Voir la section « Papier d'aluminium et métal » du guide de démarrage rapide.
Plat brunisseur	La partie inférieure doit se trouver au moins à 3/16 po (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, terre cuite	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour vérifier si la vaisselle ou l'ustensile de cuisson peut être utilisé dans un tiroir à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec une tasse (250 mL) d'eau à côté de l'article.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

Puissance de cuisson au four à micro-ondes

De nombreuses recettes de cuisson aux micro-ondes précisent la puissance de cuisson à utiliser en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre.
Par exemple, 70 % = 7 = Moyen-élevé.

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson d'aliments spécifiques.

TABLEAU DE PUISSANCE DE CUISSON DES MICRO-ONDES

Pourcentage/ nom	Numéro	Utiliser
100 %, élevée (par défaut)	10	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau, comme les soupes, les boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Réchauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et réchauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyenne à élevée	7	Réchauffage d'une seule portion de nourriture.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles comme les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.

Pourcentage/ nom	Numéro	Utiliser
50 %, moyenne	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Faire fondre le chocolat. Réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries.
30 %, moyenne à faible, décongeler	3	Décongélation de pain, de poisson, de viande, de volaille et d'aliments précuits.
20 %	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

REMARQUE : Une valeur de 0 % est aussi acceptable. Ceci ne permet pas de chauffer.

Cook (cuisson)

Utilisation :

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur Cook (cuisson).

   Utiliser les touches numériques pour entrer le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyer de nouveau sur Cook (cuisson) pour régler la puissance de cuisson.

   Utiliser les touches numériques pour sélectionner la puissance de cuisson souhaitée.
4. Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche).

Cuisson par détection

Il est possible d'arrêter le four pendant un programme en ouvrant la porte. Le four arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête, mais l'éclairage reste ouvert. Pour reprendre la cuisson, fermer la porte et appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche).

Pour ne pas poursuivre la cuisson, fermer la porte, la lumière s'éteindra, ou appuyer sur MICROWAVE – CANCEL (four à micro-ondes – annulation).

Pendant une cuisson par détection, un détecteur ajuste automatiquement la durée de cuisson et le niveau de puissance.

L'affichage du four à micro-ondes indique le compte à rebours une fois que le détecteur a identifié la durée de cuisson.

Si la porte du four à micro-ondes est ouverte pendant une cuisson avec fonction de détection, le four à micro-ondes s'arrêtera, et toutes les autres opérations seront annulées.

Pour un meilleur rendement de cuisson :

Avant d'utiliser une fonction de cuisson par détection, s'assurer que le four à micro-ondes est branché depuis au moins 2 minutes, que la température de la pièce n'est pas supérieure à 95 °F (35 °C) et que l'extérieur du contenant et la cavité du four à micro-ondes sont secs.

Plusieurs programmes de détection nécessitent de couvrir les aliments. Lorsqu'on recouvre les aliments de pellicule plastique, s'assurer de laisser une ouverture d'aération suffisamment grande pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Reheat (réchauffage)

Une minuterie et une puissance de cuisson ont été préréglées pour certains aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

Aliment	Touche numéri-que	Quantité
Manuel	1	Puissance de cuisson par défaut : 100 %
Met en sauce Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.	2	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Assiettée Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Laisser reposer de 2 à 3 minutes après le réchauffage.	3	8 à 16 oz (227 à 454 g)
Pointe de pizza Placer sur une assiette résistante aux micro-ondes avec un essuie-tout posé par-dessus.	4	1 à 3 tranches, de (3 oz [85 g] chacune)
Sauce Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.	5	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Soupe Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule en plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.	6	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)

Réchauffer des aliments :

1. Appuyez sur Reheat (réchauffer).
2. Utiliser les touches numériques pour sélectionner l'option Reheat (réchauffer) désirée.

3. Pour les aliments préréglés, appuyer sur les bonnes touches numériques pour sélectionner la quantité.

   Pour l'utilisation manuelle, appuyer sur les bonnes touches numériques pour régler la durée de cuisson. Appuyer sur la touche Reheat (réchauffage) pour mettre l'appareil sous tension.
4. Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

Décongélation

On peut utiliser la caractéristique Décongélation ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 20 %.

- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) avant la décongélation. Ôter toute attache métallique et les remplacer par des ficelles ou des élastiques.
- Si l'aliment est emballé, ôter le papier d'aluminium et placer l'aliment dans un contenant approprié.
- Opérer une fente ou percer les emballages de plastique. Percer les peaux, le cas échéant, des aliments congelés tels que les saucisses.
- Plier les emballages de plastique des aliments afin de garantir une décongélation uniforme.
- Toujours sous-estimer la durée de décongélation. Si le centre de l'aliment congelé n'est pas dégelé, poursuivre la décongélation.
- La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation de l'aliment.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les morceaux épais.
- Séparer les morceaux d'aliment le plus tôt possible au cours du programme ou à la fin de celui-ci pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation préréglée, mais doivent être décongelés au moyen du réglage manuel.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal » du guide de démarrage rapide.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

Le système de décongélation personnalisé offre 6 catégories : Manuel, poids inconnu, pain, poisson et fruits de mer, viandes et volaille. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Aliment	Code	Poids
Réglage manuel	1	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Poids inconnu	2	Voir le tableau des poids inconnus
Viandes*	3	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Volaille*	4	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Pain	5	0,1 à 2,0 lb (45 g à 907 g)
Poisson/fruits de mer*	6	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)

* Consulter le « tableau des poids inconnus » à la fin de la section « Décongélation » pour obtenir des instructions sur les coupes et tailles.

Utilisation de la fonction de décongélation personnalisée :

1. Appuyer sur Defrost (décongélation).
2. Appuyer sur les touches numériques en fonction du tableau de décongélation pour sélectionner l'option de décongélation souhaitée, puis appuyer sur le clavier numérique pour sélectionner l'option d'aliment, le poids ou la quantité.
3. Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes –mise en marche).
4. Appuyer sur MICROWAVE – CANCEL (four à micro-ondes –annulation) ou ouvrir la porte du four à micro-ondes pour arrêter le programme de décongélation.

Utilisation de la fonction de décongélation manuelle :

1. Appuyer sur Defrost (décongélation).
2. Appuyer sur la touche numérique « 1 » pour sélectionner le réglage manuel. Une puissance de 20 % sera automatiquement réglée et affichée.
3. Utiliser les touches numériques pour entrer le temps de décongélation souhaité.
4. Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes –mise en marche).
5. Appuyer sur MICROWAVE – CANCEL (four à micro-ondes –annulation) ou ouvrir la porte du four à micro-ondes pour arrêter le programme de décongélation.

TABLEAU DES POIDS INCONNUS

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la décongélation du pain, du poisson, de la viande ou de la volaille.

Aliment		Réglage	Quantité
Viandes	*Hachées*		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Côtelettes	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Grand	1 à 4 morceaux
	Steak	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 4 morceaux
		Grand	1 à 2 morceaux
Volaille	*Poitrine*		1 à 6 morceaux
	Hachées		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Pièces	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Grand	1 à 6 morceaux
Pain	*Bagel*	Petit	2 à 8 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Grand	1 à 6 morceaux
	Muffin	Petit	4 à 16 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Grand	1 à 6 morceaux
	Petits pains	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Grand	1 à 6 morceaux

Aliment	Réglage	Quantité
Poisson/ fruits de mer	*saumon*	1 à 6 morceaux
	Steak	1 à 4 morceaux
	Crevettes	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Pétoncles	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)

Popcorn (maïs à éclater)

REMARQUE : Durant la fonction Popcorn (maïs éclaté), tout comme avec les autres fonctions de cuisson du four à micro-ondes, le four à micro-ondes doit être surveillé en permanence. Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme.

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire ou d'ustensiles en verre.
- Ne préparer qu'un sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas tenter de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté.
- Utiliser des sacs de maïs à éclater frais pour des résultats optimaux.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.
- Le four à micro-ondes utilise un capteur pour déterminer la quantité qui peut être éclatée : Sachets de 1,75 à 3,5 oz (50 à 99 g).

Préparer du maïs soufflé :

1. Appuyer sur Popcorn (maïs soufflé).
2. Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes –mise en marche). Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre. (Il n'y aura pas de compte à rebours. « Sensings » [détection] sera affiché pendant tout le programme.)
3. Appuyer sur MICROWAVE – CANCEL (four à micro-ondes –annulation) ou ouvrir la porte du four à micro-ondes pour arrêter le programme de maïs soufflé.

Guía De Control Del Horno Microondas Eléctrico Combinado Integrado

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.maytag.com** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al Cliente en **www.maytag.ca.** Para ver detalles más específicos sobre una característica y los pasos para utilizar una característica de la lista, consulte la sección con el título correspondiente a la característica.

⚠ 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)	**Reloj**	Este reloj utiliza un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”. **1.** Presione Clock (Reloj) hasta que aparezca “Clock”. **2.** Presione las teclas numéricas para fijar la hora del día. **3.** Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
Light (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	Con la puerta del horno cerrada, presione Light (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
Kitchen Timer (Temporizador de cocina) On/ Off	**Temporizador del horno**	El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. **1.** Presione Kitchen Timer On/Off (Temporizador de cocina encendido/apagado). **2.** Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hora - minuto. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”. **3.** Presione Kitchen Timer On/Off (Temporizador de cocina encendido/apagado) para empezar la cuenta regresiva. Si se activa, sonarán tonos de temporizador al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione Kitchen Timer On/Off (Temporizador de cocina encendido/apagado) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione ninguna de las dos teclas CANCEL (Cancelar) porque el horno y/o el microondas se apagarán.
MICROWAVE - START (Microondas - Inicio)	**Inicio de cocción**	La tecla MICROWAVE - START (Microondas -Inicio) inicia cualquier función del horno microondas. Si no se presiona MICROWAVE - START (Microondas - 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.
MICROWAVE - CANCEL (Microondas - Cancelar)	**Función del horno microondas**	La tecla MICROWAVE - CANCEL (Microondas - Cancelar) detiene cualquier función del microondas excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de controles) en el microondas seleccionado.
OVEN - START (Horno - Inicio)	**Inicio de cocción**	La tecla OVEN - START (Horno - Inicio) comienza cualquier función del horno.Si no se presiona OVEN - START (Horno - 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.
OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar)	**Función del horno**	La tecla OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) detiene cualquier función del horno excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de controles) en el horno seleccionado.

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 OVEN - START (Horno - Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **5.** Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione Broil (Asar a la parrilla). **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 OVEN - START (Horno - Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 2 minutos. **4.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. **5.** Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
Convect (Convección)	**Cocción por convección**	**1.** Presione Convect (Convección) hasta que aparezca el modo que desee. Siga las indicaciones del texto que se desplaza para el modo deseado o consulte las indicaciones específicas para el modo deseado en la sección “Cocción por convección”. **2.** Presione OVEN - START (Horno - Inicio). **3.** 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. **4.** Presione OVEN - START (Horno - Inicio). **5.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. **6.** Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
Air Fry (Freír sin aceite)	**Frituras sin aceite**	**1.** Coloque los alimentos directamente en la cavidad del horno. **2.** Presione Air Fry (Freír sin aceite). **3.** Utilice las teclas numéricas para introducir la temperatura deseada. **4.** Presione la tecla OVEN - START (Horno - Inicio). **5.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione la tecla OVEN - START (Horno - Inicio). **6.** Presione el teclado OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta demasiado tiempo, los elementos calentadores se apagarán hasta que se la cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
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 OVEN - START (Horno - Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **5.** Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
Delay Start (Inicio diferido)	**Delayed start (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 ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “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”.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Self Clean (Autolimpieza)	**Ciclo de autolimpieza**	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza” en el Manual del propietario.
Control Lock (Bloqueo de controles) mantenga presionado por 3 segundos	**Bloqueo de controles del horno**	**1.** Revise que los hornos y los temporizadores estén apagados. **2.** Mantenga presionado Control Lock (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. **3.** Si se activa, sonará un tono y los controles se bloquearán. **4.** Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.
Settings (Ajustes)	**Funciones para usar el horno**	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades.

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

- Presión de 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

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

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

Utilice la tecla Settings (Ajustes) para cambiar los ajustes de tono.

Settings (Ajustes)

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se realizan con la tecla Settings (Ajustes).

Use la tecla Settings (Ajustes) para desplazarse por las funciones que se pueden cambiar. Cada vez que presione la tecla Settings (Ajustes) la pantalla avanzará hasta el ajuste siguiente.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 OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir de Settings (Ajustes).

Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

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

1. Presione Settings (Ajustes) 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 OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar 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, excepto los tonos de recordatorios. Los tonos de recordatorios permanecen activados cuando los tonos audibles se han deshabilitado.

1. Presione Settings (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “SOUND” (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Volumen de sonido

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

1. Presione Settings (Ajustes) 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 OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

End-of-Cycle Tone (Tono de fin de ciclo)

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

1. Presione Settings (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “END TONE” (Tono final).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Keypress Tones (Tonos del teclado)

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

1. Presione Settings (Ajustes) 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 OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar 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 Settings (Ajustes) 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 OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione Settings (Ajustes) hasta que en la pantalla aparezca “12/24 HOUR” (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.

4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar 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 de las funciones de Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida).

1. Presione Settings (Ajustes) 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 OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Idiomas - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son el inglés y el francés.

1. Presione Settings (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla numérica según se indique en el texto en la pantalla para seleccionar el nuevo idioma.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar 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 mantener una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío 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 Settings (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP CALIB" (Calibración de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual. Para hornos dobles solamente: Presione la tecla "1" para alternar entre el horno superior y el horno inferior.
3. Presione OVEN - START (Horno - Inicio) para seleccionar la opción que aparece en la pantalla en el paso 2. Espere varios segundos a que la pantalla cambie o presione OVEN - START (Horno - Inicio), y luego 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 OVEN - START (Horno - Inicio).
6. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Inicio) para que el horno seleccionado salga de la función y muestre 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 Settings (Ajustes) 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 OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Modo Sabbath (Sabbat)

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

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

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

NOTA: Si se produce un fallo de alimentación mientras el modo Sabbath (Sabbat) está activado, las luces se encenderán al abrir la puerta.. Si se produce un fallo de alimentación mientras se está horneando en modo Sabbath (Sabbat), el horno mostrará que el modo Sabbath (Sabbat) está activado, pero el ciclo de horneado no estará activo y la luz del horno se encenderá si se abre la puerta.

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

1. Presione Settings (Ajustes) hasta que aparezca "SABBATH" (Sabbat).
2. Presione la tecla "1". Puede activarse el modo Sabbath (Sabbat) para hornear.
3. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para guardar el ajuste y salir para mostrar la hora del día.

   NOTA: Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat), repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de "SABBATH ON" (Sabbat activado) a "SABBATH OFF" (Sabbat desactivado).

Para activar el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione 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 OVEN - START (Horno - Inicio) para el horno seleccionado.

   Para la cocción programada en modo Sabbath (Sabbat), presione Cook Time (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado. El horno permanecerá encendido durante 74 horas si no se introduce el tiempo.

   Presione OVEN - START (Horno - Inicio) para el horno seleccionado.
4. Presione Settings (Ajustes). Sonarán tres tonos. Después presione "7". Aparecerá "SAb" (Sabbat) en la pantalla.
5. Si la luz está encendida y se activa el modo de horneado Sabbath (Sabbat), la luz del horno permanecerá encendida tanto si la puerta está abierta como si está cerrada.

Para regular la temperatura:

1. Presione la tecla numérica según se indique en el texto en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.

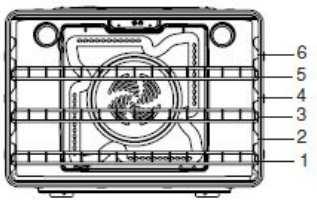
   NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. El texto que se desplaza aparecerá en la pantalla como estaba antes de presionarse el botón.
2. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).

Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat):
Presione Settings (Ajustes), y luego presione "7" para volver a la cocción normal, o presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para apagar el horno.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

Use como guía la ilustración y las tablas siguientes para colocar las parrillas.

Posiciones de la parrilla



Asar a la parrilla

Alimentos	Posición de la parrilla
Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla	6
Carnes para asar a la parrilla/ dorar rápidamente, hamburguesas y bistecs	6

Hornear

Alimentos	Posición de la parrilla
Asados grandes, carnes o aves asadas	1 o 2
La mayoría de los alimentos horneados, estofados	2 o 3

Freír sin aceite

Alimentos	Posición de la parrilla
Cualquier canasta para freír sin aceite	4
Papas fritas	3

Utensilios para hornear

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

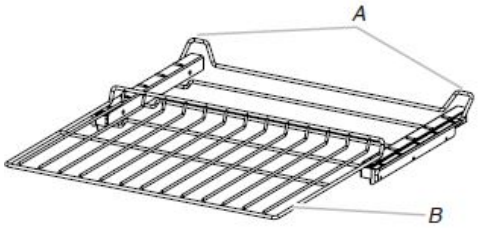
Número de bandejas	Posición en la parrilla
1	Centro de la parrilla.
2	Una al lado de la otra
3 o 4	Consulte la imagen de las posiciones de las parrillas en esta sección para ver las recomendaciones de colocación de las bandejas.

NOTA: El material y el color de los utensilios para horno pueden afectar los resultados. Las bandejas oscuras, opacas, antiadherentes o de vidrio pueden requerir tiempos de horneado menores. Por el contrario, las bandejas o de acero inoxidable pueden requerir tiempos de horneado más largos. Respete las recomendaciones del fabricante de los utensilios para horno.

Parilla deslizable (en algunos modelos)

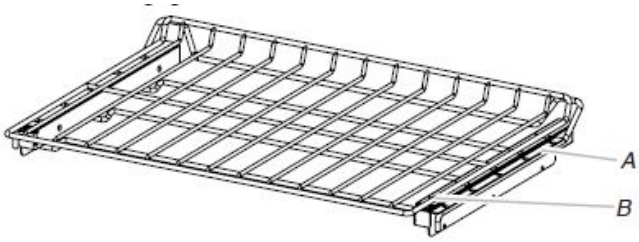
La parrilla extraíble permite un acceso fácil para colocar y quitar alimentos del horno. La parrilla deslizable encaja en todas las posiciones.

Posición abierta



A. Rieles de deslizamiento
B. Estante deslizable

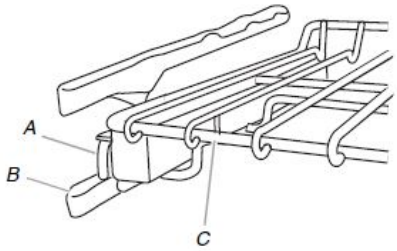
Posición cerrada y enganchada



A. Rieles de deslizamiento
B. Estante deslizable

Cómo quitar la parrilla extraíble:

1. Deslice la parrilla completamente de modo que se enganche con el estante deslizable.



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

2. Usando ambas manos, levante el borde delantero de la parrilla y el estante deslizable juntos. Empuje la parrilla y el estante deslizable lentamente hacia el fondo del horno, de modo que el borde delantero del estante deslizable esté asentado sobre las guías de la parrilla, ubicadas en los costados del horno.

   El borde delantero de la parrilla y el estante deslizable deben estar más altos que el borde posterior.
3. Usando ambas manos, levante el borde delantero de la parrilla y el estante deslizable juntos.
4. Retire la parrilla y el estante deslizable.

Para reemplazar el estante deslizable:

1. Usando ambas manos, sujete el frente de la parrilla enganchada y el estante deslizable. Coloque la parrilla cerrada y el estante deslizable en las guías de la parrilla.
2. Usando ambas manos, levante el borde delantero de la parrilla y el estante deslizable juntos.

3. Empuje la parrilla y el estante deslizable lentamente hacia el fondo del horno, hasta que el borde posterior de la parrilla se detenga en el extremo de la guía de la parrilla.

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

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

Para obtener más información, consulte la sección “Limpieza general” del Manual del propietario.

Cesta para freír sin aceite (en algunos modelos)

Cuando utilice la función de freír sin aceite, coloque la cesta de freír directamente sobre una bandeja de horno grande. Consulte la sección de Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear en su Guía de control para saber cómo colocar la cesta y la bandeja para obtener el mejor rendimiento. Evite usar más de una canasta para evitar que los alimentos se cocinen de forma dispareja.

Hornear y asar

Preheating (Precalentamiento)

Cuando comience un ciclo Bake (Hornear), el horno empezará a precalentarse después de que se presione OVEN - START (Horno - Inicio). El horno tardará de 13 a 19 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con su 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 apagarán 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.

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

Cuando ase a la parrilla, 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 parrilla en una charola para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.

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. Coloque el alimento en el horno superior o inferior. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

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

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla.Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

Cocción por convección

Durante la cocción por convección, el ventilador provee circulación de aire caliente a todo el horno. El movimiento del aire caliente alrededor de los alimentos puede ayudar a apresurar la cocción, penetrando las superficies exteriores más frías. Los alimentos se cuecen de una forma más uniforme, dorando y tostando las superficies exteriores mientras que se atrapa la humedad en el interior.

Durante la función Convect (Convección), el elemento en forma de aro, los elementos para hornear y asar a la parrilla y el ventilador funcionan para calentar la cavidad del horno. Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección o el precalentamiento, el ventilador se apaga de inmediato y los elementos se apagarán después de 30 segundos. Una vez que se cierre la puerta, los elementos se volverán a encender.

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

- Es importante que no cubra los alimentos, de manera que las superficies permanezcan expuestas al aire que circula, permitiendo que se doren y tuesten.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo y abra la puerta del horno solo cuando sea necesario. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de la cocción.
- Elija bandejas para galletas sin lados y charolas para asar con lados más bajos para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de los alimentos.
- Revise el punto de cocción de los alimentos horneados pocos minutos antes del tiempo mínimo de cocción y use un método como un palillo.
- Use un termómetro para carnes para determinar el punto de cocción de carnes y aves. Verifique la temperatura de la carne de cerdo y de ave en 2 o 3 lugares diferentes, incluyendo la parte más gruesa.
- Antes de cocinar por convección, ubique las parrillas según la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.

- Cuando use más de una parrilla, coloque los utensilios para hornear/cocinar en las parrillas de manera que permitan el movimiento del aire que circula alrededor de los alimentos. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”.
- Si el horno está lleno, es posible que se necesite más tiempo de cocción.
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra los alimentos.
- Cuando ase aves y carne, use una charola para asar y una parrilla. No es necesario esperar a que el horno se precaliente, a menos que la receta lo recomiende.

  Para pedir una charola de asar, consulte la Guía de inicio rápido para obtener la información de contacto.



A. Parrilla para asar

B. Charola para asar

Convection Baking (Hornear por convección)

Use Convect Bake (Hornear por convección) para hornear con una o más parrillas. Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado de su receta en 25 °F (15 °C).

1. Presione Convect (Convección) hasta que aparezca “CONVECT BAKE” (Hornear por convección).
2. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
3. 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.
4. Presione OVEN - START (Horno - Inicio). El horno comenzará a precalentarse. Hay 2 modos de precalentamiento en la función Convect Bake (Hornear por convección). Utilice el precalentamiento rápido cuando use una sola parrilla y utilice el precalentamiento normal cuando use más de una parrilla. Para cambiar entre “Rapid Preheating” (Precalentamiento rápido) y “Preheating” (Precalentamiento), presione OVEN - START (Horno - Inicio) para el horno seleccionado durante el precalentamiento.
5. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta una vez completado el precalentamiento.
6. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
7. Retire los alimentos del horno.
   NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione los botones numéricos e ingrese la temperatura deseada; luego presione OVEN - START (Horno - Inicio). Cambiar la temperatura una vez que los alimentos han sido colocados dentro del horno puede afectar el rendimiento.

Convection Broil (Asar a la parrilla por convección)

Cuando ase a la parrilla por convección, ingrese su temperatura normal para asar a la parrilla.La puerta del horno debe estar cerrada cuando esté asando a la parrilla por convección.

No es necesario precalentar el horno para asar a la parrilla por convección.

1. Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta del mismo.
2. Presione Convect (Convección) hasta que aparezca “CONVECT BROIL” (Asar por convección).
3. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
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 OVEN - START (Horno - Inicio).
6. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
7. Retire los alimentos del horno.
   NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione los botones numéricos e ingrese la temperatura deseada; luego presione OVEN - START (Horno - Inicio). Cambiar la temperatura una vez que los alimentos han sido colocados dentro del horno puede afectar el rendimiento.

Convection Roasting (Asar por convección)

Cuando ase por convección, ingrese su temperatura normal para asar.El tiempo de asado debe ser entre un 15 y un 30% menor que en la cocción convencional.

No es necesario precalentar el horno para asar por convección.

1. Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta del mismo.
2. Presione Convect (Convección) hasta que aparezca “CONVECT ROAST” (Asar por convección).
3. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
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 OVEN - START (Horno - Inicio).
6. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
7. Retire los alimentos del horno.

   NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione los botones numéricos e ingrese la temperatura deseada; luego presione OVEN - START (Horno - Inicio). Cambiar la temperatura una vez que los alimentos han sido colocados dentro del horno puede afectar el rendimiento.

Convection Recipe (Receta para asar por convección) (en algunos modelos)

Cuando utilice la función Convection Recipe (Receta para asar por convección), ingrese su temperatura normal de cocción. La puerta del horno debe estar cerrada cuando esté usando la función Convection Recipe (Receta para asar por convección).

No es necesario precalentar el horno para la opción Meats (Carnes) de Receta para cocinar por convección.

1. Para la opción Meats (Carnes) de Receta para cocinar por convección solamente: Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta del mismo.
2. Presione CONVECT (Convección) hasta que aparezca “CONVECT RECIPE” (Receta para asar por convección).
3. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
4. Presione CONVECT (Convección) para pasar de una opción a otra. Presione OVEN - START (Horno - Inicio) para seleccionar la opción mostrada.
5. 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.
6. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
7. Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción deseado y, después, presione OVEN - START (Horno - Inicio).

   NOTA: Para las opciones Baked Foods (Alimentos horneados) y Others (Otros) solamente: La temperatura se ajustará automáticamente y reducirá la temperatura introducida en 25 °F (15 °C). Únicamente para alimentos horneados, no reduzca 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura indicada en la receta; el horno reducirá automáticamente la temperatura seleccionada en 25 °F (15 °C).

   Para las opciones Meats (Carnes) y Others (Otros) solamente: El tiempo de cocción se ajustará automáticamente al 80% del tiempo seleccionado y el tiempo de cocción ajustado aparecerá en la pantalla, pero la temperatura no se ajustará.

   NOTA: El precalentamiento puede cocinar los alimentos en exceso. Si la receta requiere precalentamiento, agregue 15 minutos al tiempo de cocción. Coloque los alimentos dentro del horno en el momento apropiado.
8. Para las opciones Baked Foods (Alimentos horneados) y Others (Otros) solamente: El precalentamiento se iniciará y una vez completado, sonará un tono en la unidad. Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta del mismo.
9. Al final del tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente, el tono de fin de ciclo sonará y “Cooking Complete” (Cocción terminada) aparecerá en el área de texto. También es posible presionar OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para terminar el ciclo.
10. Retire los alimentos del horno.

Air Fry (Freído sin aceite)

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

Al freír sin aceite, los alimentos deben estar espaciados uniformemente en la canasta para freír en una sola capa. Coloque los alimentos en la cavidad del horno antes de ajustar la temperatura ya que no hay precalentamiento ni tono de precalentamiento. Coloque los alimentos en la cesta para freír sin aceite y colóquelos en el horno como se muestra en la sección Posición de las parrillas y los utensilios para hornear de su Guía de control. Cierre la puerta del horno para asegurar la temperatura adecuada.

Durante la fritura sin aceite, los elementos o quemadores de horneado y asado se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno mientras el ventilador hace circular el aire caliente.

- Consulte las instrucciones de los alimentos envasados para hornear en horno convencional con respecto al tiempo y la temperatura para freír sin aceite.
- Si el horno ya está precalentado debido a un uso anterior, los tiempos de cocción pueden disminuir para la fritura sin aceite.
- Para obtener los mejores resultados, use solo una rejilla para freír sin aceite.
- Para alimentos congelados, con hueso o densos con tiempos de cocción de menos de 15 minutos, es posible que se requiera tiempo adicional.
- Para recetas escritas para freidoras de aire de mostrador, se necesitará tiempo adicional. No se recomienda usar la freidora de aire con masa húmeda.
- Para obtener el mejor rendimiento, agite o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de horneado. Asegúrese de cerrar la puerta del horno después de retirar los alimentos.
- Rocíe la canasta de la freidora de aire para evitar que los alimentos se peguen a la canasta.
- Para obtener los mejores resultados, use una bandeja grande, como para hornear galletas, debajo de la canasta de la freidora de aire. Se utiliza para recoger migas y aceite y mitigar el humo.

Consulte la tabla siguiente para ver las recomendaciones de cocción.

Alimentos	Cantidad	Temperatura	Hora
Nuggets de pollo congelados	1 bolsa	400 °F (204 °C)	15-18 minutos
Alitas de pollo congeladas (empanadas)	1 bolsa	425 °F (218 °C)	20-23 minutos
Papas fritas doradas congeladas	1 bolsa	425 °F (218 °C)	20-23 minutos
Palitos de mozzerella congelados	1 bolsa		
Palitos de carne congelados	8 a 12 palitos de carne	380 °F (193 °C)	15-20 minutos
Papas fritas frescas	1,5 lbs	450 °F (232 °C)	30-40 minutos
Cubos de papa	2 lbs	425 °F (218 °C)	20-25 minutos

Alimentos	Cantidad	Temperatura	Hora
Alitas de pollo frescas (sin empanar)	2 lbs	400 °F (204 °C)	25 minutos
Coles de Bruselas	2 lbs	400 °F (204 °C)	20 minutos
Chips de calabacín	8 oz (1 calabacín grande)	400 °F (204 °C)	15-20 minutos
Filete de salmón	24 oz	400 °F (204 °C)	19-24 minutos

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta demasiado tiempo, los elementos calentadores se apagarán hasta que se la cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

NOTA: Los alimentos o las carnes grasientas pueden provocar humo.

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 la función 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 ingrese la temperatura deseada; luego presione OVEN - START (Horno - Inicio).
3. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar).
6. Retire los alimentos del horno.

Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

1. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar).
2. Retire los alimentos del horno.

Cook Time (Tiempo de cocción)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione las teclas para cualquier función de cocción excepto Broil (Asar) o 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 Cook Time (Tiempo de cocción).
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione OVEN - START (Horno - Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.

   La temperatura y/o el ajuste de tiempo pueden cambiarse en cualquier momento.

   Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 a 5 y presione OVEN - START (Horno - Inicio).

   Para cambiar el ajuste del tiempo, repita los pasos 3 a 5.
6. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para borrar la pantalla.

Para ajustar Delayed Timed Cook (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 las teclas para cualquier función de cocción excepto Broil (Asar) o Keep Warm (Mantener caliente).
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 OVEN - START (Horno - Inicio).
6. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
7. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).

   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio.

   Para cambiar la temperatura después de la cuenta regresiva de retraso, repita los pasos 4 y 5. Para cambiar el tiempo después de la cuenta regresiva de retraso, presione Cook Time (Tiempo de cocción) y repita los pasos 6 y 7.

   Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.
8. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para borrar la pantalla.

CONTROL DEL HORNO MICROONDAS

Uso del Horno de Microondas Integrado

El magnetrón del horno microondas produce microondas que se reflejan del piso de metal, las paredes y el techo y atraviesan la bandeja giratoria y los utensilios adecuados hasta los alimentos. La grasa, el azúcar y las moléculas de agua de los alimentos atraen y absorben las microondas, que los hace mover y producir la fricción y el calor que cocinan los alimentos.

- Para evitar daños al horno microondas, no se apoye en la puerta ni permita que los niños jueguen con ella.
- Para evitar daños al horno microondas, no lo haga funcionar vacío.
- Los biberones y los tarros de comida para bebé no se deben calentar en el horno microondas.
- No se debe secar ropa, flores, fruta, hierbas, madera, jícaras, papel, incluso bolsas de papel marrón y periódico en el horno microondas.
- La cera de parafina no se derretirá en el horno porque no absorbe las microondas.
- Use guantes para hornear o agarraderas para retirar recipientes del horno microondas.

- No recueza las papas. Al cabo del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes. Déjelas reposar durante 5 minutos. Se terminarán de cocinar durante el reposo.
- No cocine ni recaliente huevos enteros dentro de la cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros hacer que exploten y se requiera una limpieza importante de la cavidad del horno microondas. Cubra los huevos escalfados y déjelos reposar por cierto tiempo.

Características de los alimentos

Al cocinar con microondas, la cantidad, el tamaño y la forma, la temperatura de inicio, la composición y la densidad de los alimentos afectan los resultados de la cocción.

Cantidad de alimentos
Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos que se caliente simultáneamente, más tiempo de cocción se necesitará. Verifique el grado de cocción y agregue breves incrementos de tiempo si fuera necesario.

Tamaño y forma
Los pedazos de alimentos más pequeños se cocinarán con mayor rapidez que los pedazos grandes y los alimentos de forma pareja se cocinarán con mayor uniformidad que los de forma irregular.

Temperatura inicial
Los alimentos que estén a temperatura ambiente se calentarán con mayor rapidez que los refrigerados y los alimentos refrigerados se calentarán con mayor rapidez que los congelados.

Composición y densidad
Los alimentos con alto contenido de grasa y de azúcar alcanzarán mayor temperatura y se calentarán con mayor rapidez que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y papas necesitan un tiempo de cocción más prolongado que el mismo tamaño de alimentos con densidad ligera y porosa como los pasteles o tortas.

Pautas para cocinar

Cubrir
Cubrir los alimentos ayuda a retener la humedad, acortar el tiempo de cocción y producir menos salpicaduras. Use la tapa provista con los utensilios de cocina. Si no tiene una tapa, puede usar papel de cera, toallas de papel o envoltorios de plástico aptos para hornos de microondas. Los envoltorios de plástico se deben doblar en una esquina para proporcionar una abertura para que salga el vapor. La condensación en la puerta y en las superficies de la cavidad es normal durante una cocción intensa.

Revolver y voltear los alimentos
Al revolver y voltear los alimentos, el calor se redistribuye uniformemente y se evita recocer los bordes exteriores de los alimentos. Revuelva de afuera hacia el centro. De ser posible, dé vuelta los alimentos de abajo hacia arriba.

Disponer los alimentos
Al calentar alimentos de tamaño irregular o de diversos tamaños, las partes más delgadas y los alimentos más pequeños deben disponerse hacia el centro. Al cocinar varios alimentos del mismo tamaño y forma, colóquelos en círculo, dejando vacío el centro del círculo.

Pinchar los alimentos
Antes de calentar, use un tenedor o un cuchillo pequeño para pinchar o hacer piquetes en los alimentos que tienen cáscara o piel, como las papas, yemas de huevo, hígados de pollo, hot dogs y salchichas. Perfore en varios lugares para dejar que salga el vapor.

Proteger los alimentos
Use pedazos pequeños y planos de papel de aluminio para proteger las partes delgadas de alimentos de forma irregular, huesos y alimentos como las alas de pollo, puntas de patas de pollo y colas de pescado. Consulte la sección “Papel de aluminio y metal” de la Guía de inicio rápido.

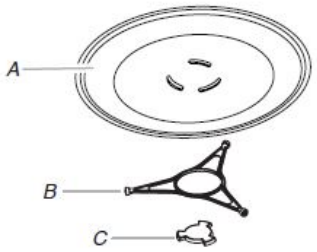
Tiempo de reposo
Los alimentos continuarán cocinándose por la conducción natural del calor aún después de terminado el ciclo de cocción por microondas. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y la densidad de los alimentos.

Bandeja giratoria activada/desactivada (en algunos modelos)
Para un mejor funcionamiento, la bandeja giratoria debe estar encendida durante la cocción con microondas.

Si utiliza utensilios grandes que no se mueven con libertad en la bandeja giratoria del microondas, desactive la bandeja giratoria. Para apagar la bandeja giratoria cuando programe una función del microondas, toque TURNTABLE (Bandeja giratoria) y luego OFF (Apagado). Durante la cocción del microondas con la bandeja giratoria apagada, los alimentos deben darse vuelta a la mitad del proceso de cocción.

NOTA: La bandeja giratoria no puede apagarse durante ningún ciclo de cocción automático.

Bandeja giratoria



A. Bandeja giratoria
B. Soporte y rodillos
C. Eje

La bandeja giratoria rota en ambas direcciones para ayudar a cocinar los alimentos de manera más pareja. No ponga a funcionar el horno de microondas si la bandeja giratoria no está en su lugar. Para pedir cualquiera de las piezas, consulte la Guía de inicio rápido para la información de contacto.

Las líneas curvas elevadas del centro de la parte inferior de la bandeja encajan entre los 3 rayos del eje. El eje hace girar la bandeja giratoria durante el uso del horno de microondas. Los rodillos del soporte deben encajar dentro del canal debajo de la bandeja giratoria.

Utensilios de cocina y vajilla

Los utensilios de cocina y la vajilla deben caber en la bandeja giratoria. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para manipular los utensilios, ya que cualquier plato puede calentarse por el calor transferido de los alimentos. No use utensilios ni vajilla con bordes dorados o plateados. Use el cuadro siguiente a modo de guía y luego pruebe los utensilios antes de utilizarlos.

Material	Recomendaciones
Papel de aluminio, metal	Consulte la sección “Papel de aluminio y metal” de la Guía de inicio rápido.
Plato para dorar	El fondo debe estar al menos a 3/16" (5 mm) por encima de la bandeja giratoria. Siga las recomendaciones del fabricante.
Vidrio de cerámica, vidrio	Se puede usar.
Porcelana, loza de barro	Siga las recomendaciones del fabricante.
Melamina	Siga las recomendaciones del fabricante.

Material	Recomendaciones
Papel: Toallas, vajilla, servilletas	Use papel no reciclado y los que el fabricante apruebe como aptos para horno microondas.
Plástico: Envoltorios, bolsas, cubiertas, vajilla, recipientes	Use los que el fabricante apruebe como aptos para horno microondas.
Cerámica y arcilla	Siga las recomendaciones del fabricante.
Utensilios para hornear de silicona	Siga las recomendaciones del fabricante.
Recipientes de paja, de mimbre y de madera	No los use en el horno microondas.
Papel de cera	Se puede usar.

Para probar los utensilios de cocina o la vajilla que se usarán en el microondas:

1. Coloque los utensilios de cocina o vajilla en el horno microondas con 1 taza (250 ml) de agua al lado.
2. Cocine a una potencia del 100 % durante un minuto.

No use el utensilio de cocina ni la vajilla si se pone caliente y el agua permanece fría.

Potencia de cocción del microondas

Muchas recetas para cocinar en el microondas especifican la potencia de cocción que se debe utilizar mediante un porcentaje, un nombre o un número.
Por ejemplo, 70 % = 7 = Media-Alta.

Use la tabla siguiente como guía general para la potencia de cocción sugerida para alimentos específicos.

TABLA DE POTENCIA DE COCCIÓN CON MICROONDAS

Porcentaje/ nombre	Número	Uso
100 %, Alta (valor predeterminado)	10	Calentar rápidamente alimentos preparados y alimentos con alto contenido de agua, como sopas, bebidas y la mayoría de las verduras.
90 %	9	Cocinar trozos pequeños de carne tierna, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar sopas cremosas.
80 %	8	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que necesitan una potencia de cocción más baja que la alta. Por ejemplo, pescado entero y rollo de carne molida.
70 %, Media-alta	7	Recalentar una sola porción de comida.
60 %	6	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas. Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
50 %, Media	5	Cocinar jamón, aves enteras y cazuelas. Cocinar estofados de manera lenta.
40 %	4	Derretir chocolate. Calentar pan, bollos y pasteles.
30 %, Medio-Bajo, Descongelar	3	Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.
20 %	2	Ablandar mantequilla, queso y helado.
10 %, Baja	1	Llevar las frutas a temperatura ambiente.

NOTA: Un porcentaje de 0 % también es aceptable. No calentará.

Cook (Cocinar)

Forma de uso:

1. Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.
2. Presione Cook (Cocinar).

   Presione las teclas numéricas para introducir el tiempo de cocción deseado.
3. Presione Cook (Cocinar) nuevamente para ajustar la potencia de cocción.

   Presione las teclas numéricas para seleccionar la potencia de cocción deseada.
4. Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio).

Sensor Cook (Cocción con sensor)

Para detener el horno durante un ciclo, puede abrir la puerta. El horno deja de calentar y el ventilador se detiene, pero la luz queda encendida. Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio).

Si no quiere seguir cocinando, cierre la puerta y la luz se apagará o presione MICROWAVE - CANCEL (Microondas - Cancelar).

Durante la función Sensor Cook (Cocción con sensor), un sensor ajusta automáticamente el tiempo de cocción y el nivel de potencia.

La pantalla del horno microondas mostrará la cuenta regresiva del tiempo una vez que el sensor identifique la duración de la cocción.

Si la puerta del horno microondas se abre durante una función con sensor, el horno microondas se apagará y se cancelarán todas las funciones adicionales.

Para el mejor rendimiento de la cocción:

Antes de usar una función de cocción con sensor, asegúrese de que el horno microondas haya estado enchufado por lo menos 2 minutos, que la temperatura ambiente no supere los 95 °F (35 °C) y que el exterior del recipiente de cocción y la cavidad del horno microondas estén secos.

Muchos ciclos con sensor requieren cubrir los alimentos. Cuando cubra los alimentos con envoltura plástica, asegúrese de dejar una apertura de ventilación suficientemente grande como para permitir que escape el vapor.

Reheat (Recalentar)

Se han preestablecido tiempos e intensidades de cocción para ciertos alimentos aptos para el horno microondas. Utilice la siguiente tabla como guía.

TABLA DE RECALENTADO

Alimentos	Tecla numérica	Cantidad
Manual	1	El nivel de potencia predeterminado es 100%.
Guisado Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	2	1-4 tazas (250 mL-1 L)
Plato de cena Coloque el alimento en un plato.Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Deje reposar por 2 a 3 minutos después de recalentar.	3	8-16 oz (227-454 g)
Rebanadas de pizza Coloque en un plato apto para microondas cubierto con una toalla de papel.	4	1-3 rebanadas [3 oz (85 g) cada una]
Salsa Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	5	1-4 tazas (250 mL-1 L)
Sopa Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	6	1-4 tazas (250 mL-1 L)

Para recalentar alimentos:

1. Presione Reheat (Recalentar).
2. Presione la tecla numérica adecuada para seleccionar la opción para recalentar alimentos prefijados que desee.
3. Para Preset Foods (Alimentos prefijados), presione las teclas numéricas adecuadas para seleccionar las cantidades.

   Para Manual (Manual), presione las teclas numéricas adecuadas para ajustar el tiempo de cocción.Presione la tecla Reheat (Recalentar) para cambiar la potencia de cocción.
4. Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente.Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.

Defrost (Descongelar)

Se puede usar la función Defrost (Descongelar), o el horno de microondas se puede ajustar para descongelar con potencia de cocción del 20 %.

- Quite el envoltorio de los alimentos y retire las tapas (de los jugos de fruta) antes de descongelar. Retire todos los precintos y reemplácelos con bandas elásticas o cintas.
- Si los alimentos están envueltos en aluminio, quite el aluminio y colóquelos en un recipiente adecuado.
- Corte o perfore las bolsas o los empaques plásticos. Corte la piel (si la tienen) de los alimentos congelados como las salchichas.
- Doble las bolsas plásticas de alimentos para garantizar el descongelado parejo.
- Siempre calcule un tiempo de descongelado inferior. Si los alimentos descongelados siguen teniendo hielo en el centro, vuélvalos a colocar en el horno microondas para más tiempo de descongelado.
- El tiempo de descongelado varía de acuerdo con la solidez de congelado de los alimentos.
- Los paquetes poco profundos se descongelarán con más rapidez que los bloques profundos.
- Separe los trozos de alimentos lo antes posible, durante o al final del ciclo, para lograr un descongelado más uniforme.
- Los alimentos que quedan fuera del congelador más de 20 minutos o los alimentos listos para consumir congelados no deben descongelarse con la función Custom Defrost (Descongelado personalizado) sino manualmente.
- Use pedazos pequeños de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas y las puntas de las patas del pollo y las colas de los pescados. Consulte primero la sección “Papel de aluminio y metal” de la Guía de inicio rápido.

TABLA DE DESCONGELADO

El sistema Custom Defrost (Descongelado personalizado) tiene 6 categorías: Manual (Manual), Weight Unknown (Peso desconocido), Bread (Pan), Fish-Seafood (Pescados y mariscos), Meats and Poultry (Carnes y aves). Utilice la siguiente tabla como guía.

Alimentos	Código	Peso
Manual	1	0,1-6,6 lbs (45 g-3 kg)
Peso desconocido	2	Consulte la tabla de pesos desconocidos.
Carnes*	3	0,1-6,6 lbs (45 g-3 kg)
Aves*	4	0,1-6,6 lbs (45 g-3 kg)
Pan	5	0,1-2,0 lbs (45 g-907 g)
Pescado/ mariscos*	6	0,1-6,6 lbs (45 g-3 kg)

*Consulte la “Tabla de pesos desconocidos” al final de la sección “Descongelado” para conocer los cortes, tamaños e instrucciones.

Cómo usar la descongelación personalizada:

1. Presione Defrost (Descongelar).
2. Presione la tecla numérica adecuada de la tabla de descongelado para seleccionar la opción de descongelado que desee; después, presione la tecla numérica para seleccionar la opción de alimento, el peso y/o la cantidad que desee.
3. Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio).
4. Presione MICROWAVE - CANCEL (Microondas - Cancelar) o abra la puerta del microondas para detener el ciclo de descongelación.

Para utilizar Manual Defrost (Descongelado manual):

1. Presione Defrost (Descongelar).
2. Presione la tecla con el número “1” para seleccionar el ajuste Manual. El 20% de la potencia se ajustará automáticamente y se mostrará.
3. Presione las teclas numéricas para introducir el tiempo de descongelado deseado.
4. Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio).
5. Presione MICROWAVE - CANCEL (Microondas - Cancelar) o abra la puerta del microondas para detener el ciclo de descongelación.

TABLA DE PESOS DESCONOCIDOS

Use la tabla siguiente como guía para descongelar pan, pescado, carnes o aves.

Alimentos		Ajuste	Cantidad
Carnes	*Tierra*		1-4 tazas (236 mL-1 L)
	Chuletas	Pequeño	1-6 piezas
		Medium (Medio)	1-6 piezas
		Grande	1-4 piezas
	Bistec	Pequeño	1-6 piezas
		Medium (Medio)	1-4 piezas
		Grande	1-2 piezas
Aves	*Pechuga*		1-6 piezas
	Tierra		1-4 tazas (236 mL-1 L)
	Trozos	Pequeño	1-6 piezas
		Medium (Medio)	1-6 piezas
		Grande	1-6 piezas
Pan	*Rosca*	Pequeño	2-8 piezas
		Medium (Medio)	1-6 piezas
		Grande	1-6 piezas
	Panecillo	Pequeño	4-16 piezas
		Medium (Medio)	1-6 piezas
		Grande	1-6 piezas
	Bollo	Pequeño	1-6 piezas
		Medium (Medio)	1-6 piezas
		Grande	1-6 piezas
Pescado/ mariscos	*Filete*		1-6 piezas
	Bistec		1-4 piezas
	Camarones		1-4 tazas (236 mL-1 L)
	Ostiones		1-4 tazas (236 mL-1 L)

Popcorn (Palomitas de maíz)

NOTA: Durante la función Popcorn (Palomitas de maíz), así como con todas las funciones de cocción, el horno microondas se debe vigilar todo el tiempo.Escuche hasta que se reduzca la velocidad del proceso de reventado hasta 1 cada 1 o 2 segundos; después, detenga el ciclo.

- Para evitar dañar el horno microondas, no use bolsas de papel normales o utensilios de vidrio.
- Solamente haga estallar 1 paquete de palomitas de maíz a la vez.
- Cuando use un recipiente especial para preparar palomitas de maíz en microondas, siga las instrucciones del fabricante.
- Para obtener resultados de cocción óptimos, no intente hacer que estallen los granos de maíz sin estallar.
- Para obtener óptimos resultados, use bolsas de maíz fresco.
- Los resultados de la cocción pueden variar según la marca y el contenido de grasa.
- El horno microondas usa el sensor para determinar los tamaños que pueden hacerse estallar: Bolsas de 1,75-3,5 oz (50-99 g).

Para usar Popcorn (Palomitas de maíz):

1. Presione Popcorn (Palomitas de maíz).
2. Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio). Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.(No habrá cuenta regresiva; aparecerá la leyenda “Sensing” (Detectando) durante todo el ciclo.)
3. Presione MICROWAVE - CANCEL (Microondas - Cancelar) o abra la puerta del horno microondas para detener el ciclo de palomitas.

®/™ ©2023 Maytag. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.

W11553949B
07/23