Front Control Electric Range Control Guide

FEATURE GUIDE

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

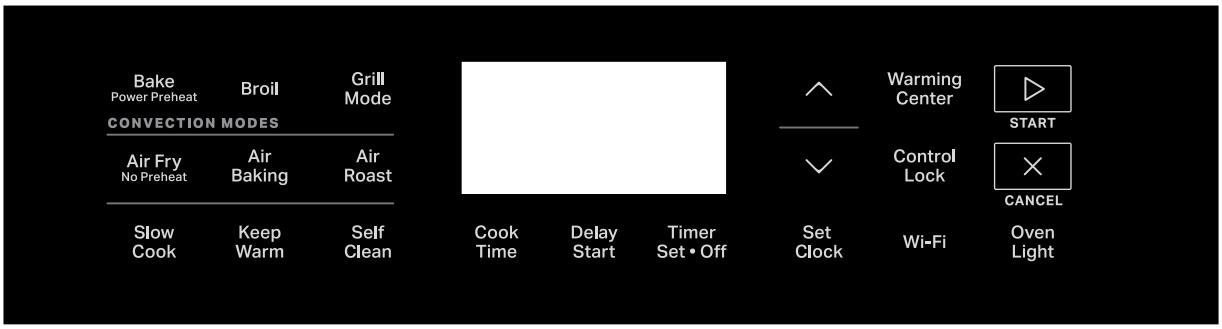
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions section of our website at **www.maytag.com/owners** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.maytag.ca/owners**.

⚠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/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
START	**Cooking start**	The START keypad begins any oven function.
CANCEL	**Range function**	The CANCEL keypad stops any function for the oven except the Clock and Timer.
CONFIRM/MENU	**Confirm or additional menu**	The CONFIRM/MENU confirms the option selection and also provides an additional menu within a specific function.
BACK	**Back to previous screen**	The BACK keypad helps navigate back to the previous menu screen.
Settings	**Settings**	Settings enable you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the "Electronic Oven Controls" section.
Bake	**Baking and roasting**	**1.** Press Bake. **2.** Press the number or arrow keys (< >) to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **5.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** "Pro preheat" function is disabled when cooktop is turned ON.
Broil	**Broiling**	**1.** Press Broil. **2.** Select the broiling temperature by using arrow keys (< >). **3.** Press START. **4.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **5.** Press CANCEL when finished.

KEYPAD/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
PIZZA	**Prepackaged food**	**1.** Press the "FROZEN PIZZA" key. Adjust temperature as recommended on the food packaging. using the arrow keys. **2.** Press the "START" key and set the baking time using the arrow keys. **3.** Position the food on a flat rack in the oven on rack position 3 or 4. See the "Positioning Racks and Bakeware" section. **NOTE:** Cook only 1 package of frozen food. **4.** There will be a notification to "Check Food" before the end of the cycle. **5.** The cycle will continue until completed or until manually turned off with the "CANCEL" button.
Other Modes	**Browse other cooking modes**	Use OTHER MODES to browse more cooking modes.
Air Fry	**Air frying**	**1.** Place food directly into the oven cavity. Refer to Positioning Racks and Bakeware section for more details. **2.** Press Air Fry. **3.** Enter desired temperature using the number or arrow keys (< >). A tone will sound if the temperature entered is too low or too high. **4.** Press the START keypad. There is no preheat or preheat tone. **5.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the START. **6.** Press CANCEL when finished. **NOTE:** The fan and elements will shut off when the oven door is opened until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.
Air Baking	**Air baking**	**1.** Press Air Bake. **2.** Press the number or arrow keys (< >) to set the desired temperature. Press the START keypad. Preheating will begin. **3.** Insert food when prompted. **4.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **5.** Press CANCEL when finished.
Air Roast	**Air roasting**	**1.** Place food directly into the oven cavity. **2.** Press Air Roast. **3.** Use arrow keys (< >) and number keypad to select desired temperature. **4.** Press the START keypad. **5.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **6.** Press CANCEL when finished.
Air Reheat	**Reheating**	**1.** Press Air Reheat. **2.** Follow the information displayed on the screen to place the food inside oven cavity. **3.** Press the CONFIRM/MENU and set the cook time using arrow keys (< >) or number keypad. **4.** Press START. **5.** Press CANCEL when finished.
Warm Zone	**Warming zone**	Press Warm Zone and then press CONFIRM/MENU. The warming element will turn on. Press Warm Zone again to turn off the warming element.
Timer Set - Cancel	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 24 hours. **1.** Press Timer Set - Cancel. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” **3.** Press Timer Set - Cancel to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at the end of countdown. **4.** Timer Set - Cancel again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off. **5.** If the Timer is running but not in the display, press Timer Set - Cancel to display the countdown for 5 seconds.
Oven Light	**Oven cavity light**	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the oven light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.

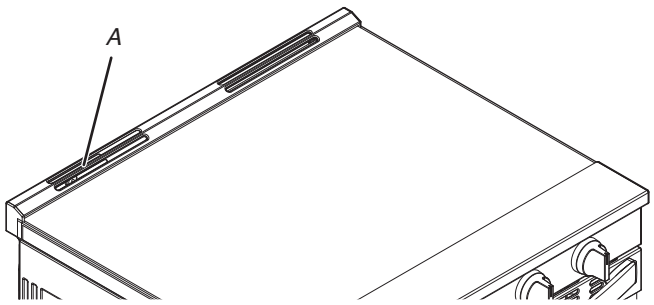
KEYPAD/FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
Self Clean	**Clean cycle**	**1.** Press the Self Clean key. **2.** Use the arrow keys to increment the default cycle time. **3.** Press the START key. A door prompt will appear. The door will need to be open and closed to confirm the cycle start. **4.** Once user opened & closed the door: a. Clean oven will be highlighted. b. Door lock icon will be highlighted. c. Cycle time will be displayed according to the selection. d. Once door is locked the lock door icon will stop flashing. Timer will start counting down. **5.** After Pyro cycle is completed, Cool will be displayed, indicating that it's cooling. The door will remain locked until cooling is completed. **6.** Once the cooling is completed, the lock door icon will start pulsating before turning off. The icon will flash till the door is unlocked. **7.** To manually cancel the cycle, press the CANCEL key. The door will remain locked until the cooldown is completed. **NOTE:** If the cooktop is turned on during the cycle, the cycle will be cancelled and the cavity will remain locked until cooldown is complete. If the cycle is initiated when the cooktop is already in use, an error message will flash and the cycle will not initiate.
Control Lock	**Oven control lockout**	To access Oven Control Lockout (on specific models): **1.** Check that the oven is off. **2.** Press and hold the "CONTROL LOCK" key. **3.** A countdown will begin and the control will lock. **4.** Repeat steps 2 and 3 to unlock the controls.
Proof	**Proofing bread**	**1.** Place prepared dough in the oven. Press Other Modes. Use arrow keys (< >) to navigate to Proof option and then press CONFIRM/MENU. **2.** Press arrow keys (< >) to select proofing temperature and then press START. **3.** Press CANCEL when finished proofing. Refer to the “Proofing Bread” section for more information.
Air Broil	**Broiling**	**1.** Place food directly into the oven cavity. **2.** Press Other Modes. Use arrow keys (< >) to navigate to Air Broil option and then press CONFIRM/MENU. **3.** Press arrow keys (< >) to select temperature. **4.** Press START. **5.** Press CANCEL when food is ready.
Keep Warm	**Keeping the food warm at particular temperature**	**1.** Press Other Modes. Use arrow keys (< >) to navigate to Keep Warm option and then press CONFIRM/MENU. **2.** Press arrow keys (< >) or number keypad to select temperature. **3.** Press START. **4.** Press CANCEL when needed.

Surface Temperature

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

Oven Vent

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



A. Oven Vent

Cooktop Use

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

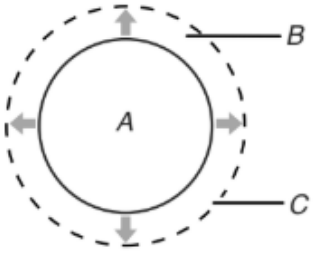
Failure to do so could result in death or fire.

Ceramic Glass

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

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

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1/2" (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

Cooktop On Indicator Light

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

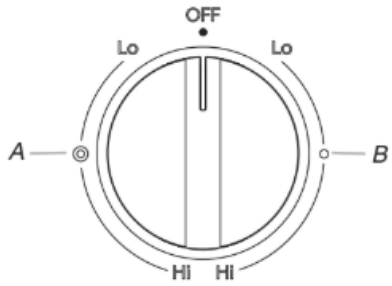
Hot Surface Indicator Light

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

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

Dual Zone Cooking Element

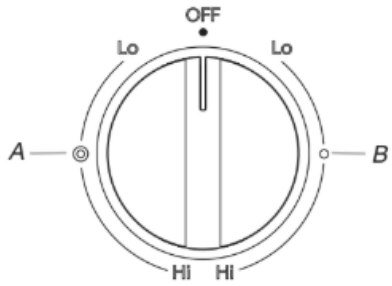
The Dual Zone cooking element offers flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual size combines both the single and outer element and is recommended for larger size cookware.



A. Single
B. Dual

Dual Zone Cooking Element

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



A. Dual
B. Single

Warm Zone

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

Do not use it to heat cold foods.

The Warm Zone can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used. The Warm Zone area will not glow red when cycling on. However, the Cooktop On indicator light will be displayed when the Warm Zone is in use.

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

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 flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed.

Settings

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

Press the CANCEL keypad to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

1. Press and hold "Up" arrow key for 5 seconds to toggle between Fahrenheit and Celsius.
2. Press any key or CANCEL to return to normal use.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones. Reminder tones are still active when all tones are disabled.

1. Press the Oven Light for 5 seconds to disable the noise.
2. To re-enable the sound, repeat step 1.

Timers and Alerts Tone

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

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sound Volume”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Timers & Alerts”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (High, Med, etc), and then press the CONFIRM/MENU button.

Key Press Tones

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

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sound Volume”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Buttons & Effects”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (High, Med, etc), and then press the CONFIRM/MENU button.

Set Clock

1. If Wi-Fi is enabled, press the "SET CLOCK" button on the display to auto set the time.
2. If Wi-Fi is not enabled, press the "SET CLOCK" button on the display and use the "UP" and "DOWN" arrow keys to set hours manually.
3. Press the "START" key to then adjust the minutes manually.
4. Press "START" again to return to the idle screen.

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. To enable the Demo Mode, press the following keys in this order: "DELAY", "DELAY", ""UP" arrow, "COOK TIMER".
2. Confirm by pressing the "START" key.
3. To disable Demo Mode, repeat step 1. The display will return to idle.

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.

To Enable/Disable Sabbath Mode

1. Press and hold the "COOK TIME" key for 5 seconds.
2. Press the "START" key to enter Sabbath Mode. The Sabbath mode will remain active for 72 hours or until manually turned off.
3. Long press the "CANCEL" button to deactivate the Sabbath mode.

Sabbath Bake

1. Press and hold the "COOK TIME" for 5 seconds.
2. Press the "BAKE" key to enable temperature adjustment.
3. Use the arrow keys to adjust the temperature by increments of 25 degrees.
4. Press the "START" key to begin the bake cycle or press the "OOK TIME" to adjust the time. Use the arrow keys to adjust the time by 5 minute increments.
5. Press "START" key to start the baking.

Oven Temperature Calibration

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

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press the "DOWN" arrow key for 5 seconds to set the calibration temperature offset.
2. Use the "UP" and "DOWN" arrows to adjust the temperature offset.
3. After 2 seconds, a "Start?" prompt will appear. Press "START" to confirm.

Cookware

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

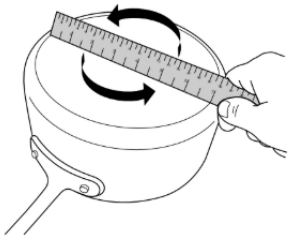
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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

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

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

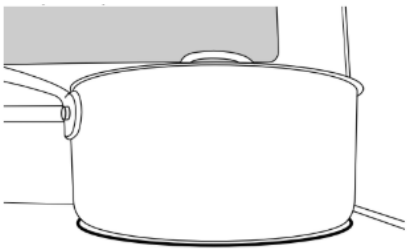
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. ■ May leave aluminum residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking. ■ Rough edges or burrs may scratch the cooktop.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking. ■ Can leave a permanent stain or bond to the cooktop if overheated.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings. ■ May scratch the cooktop.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron. ■ Porcelain enamel bakeware without the metal base may bond to the cooktop if overheated.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

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



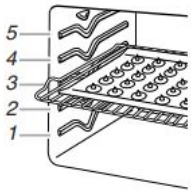
Home Canning

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

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

Positioning Racks and Bakeware

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift it out. Use the following illustration and chart as a guide for positioning racks.



Rack Position	Type of Food
5	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks, or toast.
4	Broiling thicker cuts of meat, poultry, fish, Air fry basket
2 and/or 4	Frozen prepackaged foods, most baked goods, and casseroles.
1 or 2	Large roasts or poultry

Multiple Rack Cooking
2-rack: Use rack positions 2 and 4.

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

Sabbath Mode

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

When 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.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press Settings until “SABBATH” is displayed. “OFF. Press (1) for On” will scroll in the display.
2. Press 1. “ON. Press (1) for Off” will scroll in the display. Sabbath mode can be activated for baking.
3. Press the START or CANCEL keypads to exit and display the time of day.

   NOTE: To disable 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 a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press the START keypad.

   For timed cooking in Sabbath mode, press CONFIRM/MENU and then the number keypads to set the desired cook time.

   Press the START keypad.
4. Press Settings. Then press 7. “SAb” will appear in the display.

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode Is Running):

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 the START keypad.

To Deactivate Sabbath Mode:
Press the Settings keypad and then press 7 to return to regular baking, or press the CANCEL keypad to turn off the range.

Temperature Management System

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

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

Air Baking and Roasting

NOTE: The 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.

During air baking or roasting, 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.

If the oven door is opened during air baking or roasting, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

No Preheat

No Preheat automatically adjusts the manufacturer’s bake time by combining preheating and baking, to deliver great packaged frozen food results without the wait. There are two programmed food options to choose from: Pizza, Lasagna. The No Preheat cycles have been customized to work only with these foods. When using No Preheat, it is important that you follow all manufacturer’s instructions including venting, covering, stirring or placing on a baking sheet to ensure a good result. When cooking frozen meals, only cook items that provide instructions for cooking in a conventional oven. Place your dish in the center of the rack and select one of the rack positions recommended for No Preheat in the “Positioning Racks and Bakeware” section and bake only one package or pan at a time. Use the temperature and minimum bake time from the package.

A tone will alert you to check the food for doneness before the cook time is complete and again at the end of the cook time. The display will prompt you to add additional cook time if needed.

Air Fry Basket

Part of what makes air fryers so efficient at crisping up your food has to do with the perforated basket that is designed for air frying. The air fry basket allows the hot air to circulate thoroughly on the entire surface of the food. When using the Air Fry feature, position the air fry basket on top of a large baking sheet to collect crumbs, oil, and mitigate smoke. Place the basket and sheet in the rack position 4 of the oven. Refer to Positioning Racks and Bakeware in the Control Guide or Product Guide for more details. Avoid using more than one basket to avoid uneven cooking.

Air Frying

While air frying, the heating elements and convect fan cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature while the fan circulates the hot air. Close the oven door to ensure proper temperature.

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

Air frying in a large oven cavity allows for more food to be air fried at one time, longer baking times are to be expected.

- When air frying, food should be evenly spaced in an air fry basket in a single layer.
- Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.
- For fresh food recipes with bake times over 30 minutes, a 5-10 minutes preheat is recommended.
- For frozen, bone-in, or dense foods with cook times less than 15 minutes, additional time may be required.
- It is not recommended to use wet batter when air frying.
- For best performance, shake or flip food half-way through bake time. Be sure to close the oven door after removing and inserting the food back to the cavity.
- Spray air fry basket with oil to avoid food sticking to basket.

NOTE: Greasy foods may cause smoke during the air fry cycle. Properly using the air fry basket and baking sheet will help to reduce the amount of smoke produced. Maintaining a clean oven and baking sheet will also help reduce the amount of smoke.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 2 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.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature. The element will not come on if the door is open. If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off immediately and return once the door is closed.

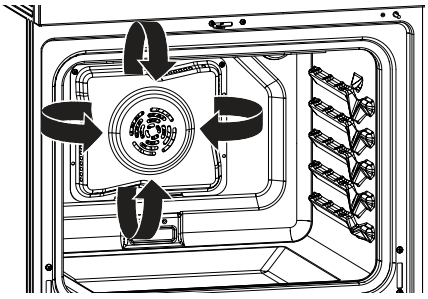
Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for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

Air Cooking

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



During baking or roasting, the bake, broil, and elements cycle on and off in intervals while the fan circulates the hot air. During broiling, the broil elements cycle on and off.

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

With air cooking, most foods can be cooked at a lower temperature and/or a shorter cooking time than in a standard thermal oven. Use the following chart as a guide.

Mode	Time/Temperature Guidelines
Air Bake	25°F (15°C) lower temperature, possible shortened cooking time
Air Roast	Cooking time shortened by up to 30%
Broil	Shortened cooking time

Convect Options

Air Baking - multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes

Air Roast - whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts

Air Broil - thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish, or poultry

Cook Time (on some models)

To Set a Timed Cook:

1. Press Bake. The Bake indicator light will light up.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The Cook Time oven indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL keypad to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See the “Clock” keypad feature in the “Feature Guide” section.

1. Press Bake.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press Delay Start. The delay oven indicator light will light up.
6. Press Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the time of day to start.
7. Press the START keypad.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The Temperature and/or Cook Time settings can be changed anytime after the oven turns ON by repeating steps 2-4 and pressing Start. To change to a different delay time, cancel the feature and repeat steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press CANCEL keypad to clear the display.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide. Proof should be used for fresh dough, thawed dough, and for the first and second rise.

To Proof:
Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2 and close the oven door.

NOTE: If the temperature of the oven is greater than 115°F (46° C), “Oven Cooling” will be displayed until the temperature is less than 115°F (46°C).

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan (s), and cover loosely.

NOTE: If the oven temperature is greater than 115°F (46°C), the display will indicate “Oven Cooling” until the temperature is below 115°F (46°C).

Counterweights

The "bricks" on the appliance are counterweights that help prevent the range from tipping. They serve as a ballast to provide stability to the range. They are installed for safety purposes and should not be removed.

Depending on the model:

- There will be 0 - 4 counterweights on the unit (some newer models do not have counterweights)
- They may or may not be all visible to the customer. Some might be hidden behind panels.

Odors or Smells

A small amount of smoke or odor can be normal, especially the first time a new range or oven is used. It is caused by the heating of new parts, insulating materials, a protective coating of oil that is used in the manufacturing process, and/or the tape used in shipping. It should dissipate after the first few uses.

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

It is recommended that you do not cook any food before this cycle as the smell and, potentially, the taste can stick with your food.

Ensure all packaging materials have been removed from the oven cavity. Set the oven to a “Bake” cycle, setting the temperature to 350 degrees. Continuing running the cycle for 60 minutes. If the smell persists after the cycle, repeat the process once or twice more. Once the oven cavity is cool, wipe down the interior with a soft, damp cloth.

NOTE: To help the smell dissipate more quickly, open a window or increase ventilation in the area.

Guide des commandes de la cuisinière électrique avec commandes à l'avant

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

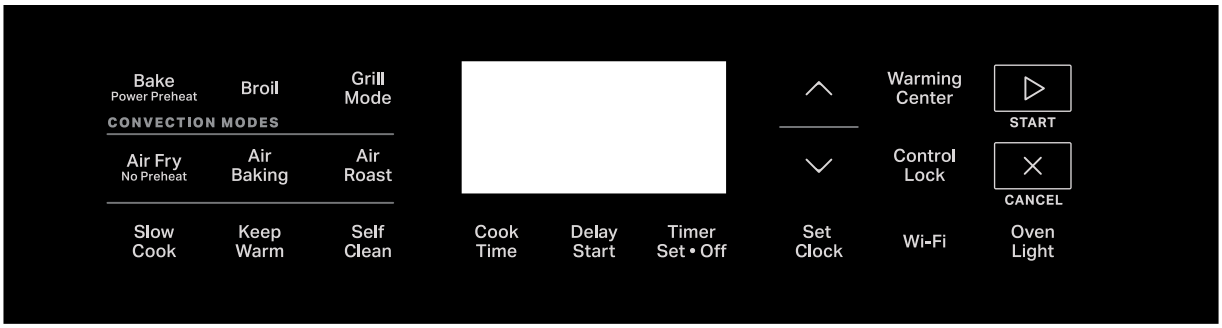
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions de notre site Web au **www.maytag.com/owners** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle au **www.maytag.ca/proprietaire**.

⚠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/FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
START (MISE EN MARCHE)	**Démarrage de la cuisson**	La touche START (MISE EN MARCHE) met en marche n'importe quelle fonction du four.
CANCEL (ANNULATION)	**Fonction de la cuisinière**	La touche CANCEL (ANNULATION) désactive toutes les fonctions du four correspondant à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU)	**Confirmer ou menu supplémentaire**	Le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) confirme la sélection de l'option et fournit aussi un menu supplémentaire dans une fonction spécifique.
BACK (RETOUR)	**Pour revenir à l'écran précédent**	La touche BACK (RETOUR) permet de revenir à l'écran de menu précédent.
Réglages	**Réglages**	Les réglages permettent de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Commande électronique du four ».
Bake (Cuisson au four)	**Cuisson et rôtissage au four**	**1.** Appuyer sur Bake (Cuisson au four). **2.** Appuyer sur les touches fléchées le numéro bas (< >) 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. Saisir une température dans la plage autorisée. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé. **REMARQUE :** La fonction « Pro preheat » (Préchauffage Pro) est désactivée lorsque la table de cuisson est allumée.

TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Broil (Cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur Broil (Cuisson au gril). **2.** Sélectionner la température de cuisson au gril à l'aide des flèches (< >). **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
PIZZA	**Plats préparés surgelés**	**1.** Appuyer sur la touche « FROZEN PIZZA » (PIZZA SURGELÉE). Régler la température selon les recommandations figurant sur l'emballage de l'aliment à l'aide des flèches. **2.** Appuyer sur la touche « START » (MISE EN MARCHE) et régler le temps de cuisson à l'aide des flèches. **3.** Placer le plat sur une grille plate du four à la position 3 ou 4. Voir la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». **REMARQUE :** Ne cuire qu'un seul paquet de produits surgelés. **4.** Il y aura une notification pour « vérifier les aliments » avant la fin du programme. **5.** Le programme se poursuivra jusqu'à ce qu'il soit terminé ou jusqu'à ce qu'il soit arrêté manuellement à l'aide de la touche « CANCEL » (ANNULATION).
Other Modes (Autres modes)	**Voir les autres modes de cuisson**	Utiliser OTHER MODES (AUTRES MODES) pour parcourir d'autres modes de cuisson.
Air Fry (Friture à l'air)	**Faire frire à l'air**	**1.** Placer les aliments directement dans le four. Consulter la section Positionnement des grilles et ustensiles pour plus de détails. **2.** Appuyer sur Air Fry (Friture à l'air). **3.** Entrer la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques ou des flèches (< >). Une tonalité résonnera si la température saisie est trop élevée ou basse. **4.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Il n'y a pas de préchauffage ou de tonalité de préchauffage. **5.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **6.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé. **REMARQUE :** Le ventilateur et les éléments s'arrêtent lorsque la porte est ouverte et jusqu'à ce que la porte soit refermée. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (Minuteries de cuisson) ou Timed Cook (Fonctions de cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.
Air Baking (Cuisson au four à l'air)	**Cuisson au four à l'air**	**1.** Appuyer sur Air Bake (Cuisson au four à l'air). **2.** Appuyer sur les touches fléchées le numéro bas (< >) pour régler la température souhaitée. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Le préchauffage démarre. **3.** Insérer les aliments lorsque demandé. **4.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Air Roast (Rôtissage à l'air)	**Faire rôtir à l'air**	**1.** Placer les aliments directement dans le four. **2.** Appuyer sur Air Roast (Rôtissage à l'air). **3.** Utiliser sur les flèches (< >) et sur les touches numériques pour sélectionner la température souhaitée. **4.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **5.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **6.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.

TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Air Reheat (Réchauffage à l'air)	**Réchauffage**	**1.** Appuyer sur Air Reheat (Réchauffage à l'air). **2.** Suivre les informations affichées à l'écran pour placer les aliments dans la cavité du four. **3.** Appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) et régler le temps de cuisson à l'aide des flèches (< >) ou des touches numériques. **4.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Warm Zone (Zone de maintien au chaud)	**Zone de maintien au chaud**	Appuyer sur Warm Zone (Zone de maintien au chaud), puis sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). L'élément de réchauffage s'allume. Appuyer sur Warm Zone (Zone de maintien au chaud) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.
Timer Set – Cancel (Réglage de la minuterie – Annulation)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 24 heures. **1.** Appuyer sur Timer Set – Cancel (Réglage/Annulation de la minuterie). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en h-h-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». **3.** Appuyer sur Timer Set – Cancel (Réglage/Annulation de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer de nouveau sur Timer Set– Cancel (Réglage/Annulation de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION), sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur Timer Set – Cancel (Réglage/Annulation de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
Oven Light (Lampe du four)	**Éclairage de la cavité du four**	L'éclairage du four est commandé à l'aide du tableau de commande du four. La porte du four étant fermée, appuyer sur la touche de la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Self Clean (Autonettoyage)	**Programme de nettoyage**	**1.** Appuyer sur la touche Self Clean (Autonettoyage). **2.** Utiliser les flèches pour modifier la durée de programme par défaut. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Un message de porte s'affiche. La porte doit être ouverte et fermée pour confirmer le démarrage du programme. **4.** Une fois que l'utilisateur a ouvert et fermé la porte : a. Clean oven (Nettoyage du four) est mise en évidence. b. L'icône de verrouillage de la porte est mise en évidence. c. La durée du programme s'affiche en fonction de la sélection. d. Une fois la porte verrouillée, l'icône de verrouillage de la porte cesse de clignoter. Le compte à rebours commence. **5.** Une fois le programme Pyro terminé, Cool (Refroidissement) s'affiche, indiquant que l'appareil est en train de refroidir. La porte reste verrouillée jusqu'à la fin du refroidissement. **6.** Une fois le refroidissement terminé, l'icône de verrouillage de la porte commence à clignoter avant de s'éteindre. L'icône clignote jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée. **7.** Pour annuler manuellement le programme, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION). La porte reste verrouillée jusqu'à la fin du refroidissement. **REMARQUE :** Si la table de cuisson est allumée pendant le programme, le programme est annulé et la cavité reste verrouillée jusqu'à la fin du refroidissement. Si le programme est lancé alors que la table de cuisson est déjà utilisée, un message d'erreur clignote et le programme ne démarre pas.
Control Lock (Verrouillage des commandes)	**Verrouillage des commandes du four**	Pour accéder au verrouillage des commandes du four (sur les modèles spécifiques) : **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur la touche CONTROL LOCK (VERROUILLAGE DES COMMANDES). **3.** Un compte à rebours commence et la commande se verrouille. **4.** Répéter les étapes 2 et 3 pour déverrouiller les commandes.
Proof (Faire lever)	**Levée du pain**	**1.** Placer la pâte préparée dans le four. Appuyer sur Other Modes (Autres modes). Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à l'option Proof (Faire lever), puis appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). **2.** Appuyer sur les flèches (< >) pour sélectionner la température de levée, puis appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **3.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) lorsque la levée est terminée. Consulter la section « Levée du pain » pour plus d'informations.

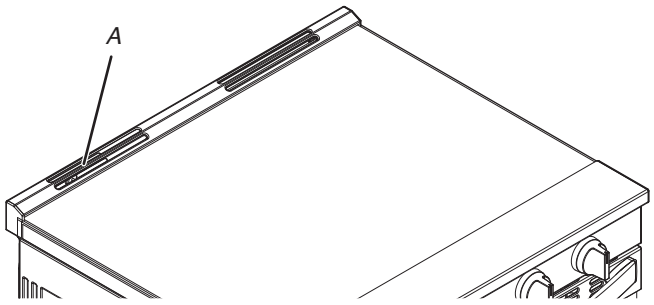
TOUCHE/FONCTION	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Air Broil (Rôtissage à l'air)	**Cuisson au gril**	**1.** Placer les aliments directement dans le four. **2.** Appuyer sur Other Modes (Autres modes). Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à l'option Air Broil (Rôtissage à l'air), puis appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). **3.** Appuyer sur les flèches (< >) pour sélectionner la température. **4.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) lorsque les aliments sont prêts.
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Maintenir les aliments au chaud à une température donnée**	**1.** Appuyer sur Other Modes (Autres modes). Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à l'option Keep Warm (Maintien au chaud), puis appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). **2.** Appuyer sur les flèches (< >) ou sur les touches numériques pour sélectionner la température. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) lorsque nécessaire.

Température de la surface

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

Évent du four

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



A. Évent du four

Utilisation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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

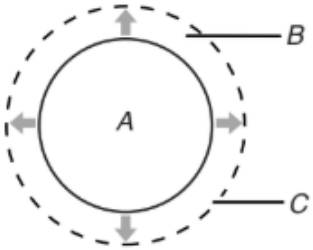
Vitrocéramique

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

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

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.

- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensile de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Zone de cuisson à la surface
B. Ustensiles de cuisson/autoclave
C. Dépassement maximum de 1/2 po (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson à fond légèrement cannelé ou à petites stries de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin de mise en marche de la table de cuisson

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

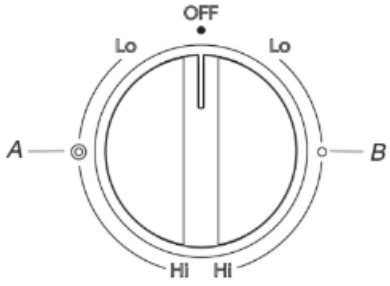
Témoin lumineux de surface chaude

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

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

Élément de cuisson à double zone

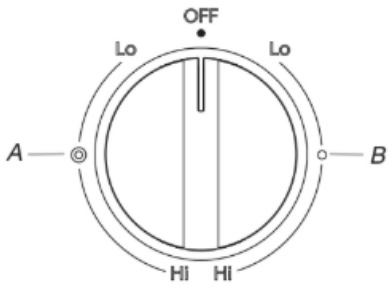
L'élément de cuisson à double zone offre une grande souplesse d'utilisation en fonction de la taille des ustensiles de cuisson. La zone simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément simple et l'élément externe; elle est recommandée pour les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



A. Simple
B. Double

Élément de cuisson Dual Zone (Double zone)

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



A. Double
B. Simple

Warm Zone (Zone de maintien au chaud)

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

Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

La zone de maintien au chaud peut être utilisée seule ou en même temps qu'une autre surface de cuisson. La surface de la zone de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsque celui-ci est allumé. En revanche, le témoin de table de cuisson en marche reste allumé lorsque la zone de maintien au chaud est en cours d'utilisation.

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

Utilisation au four

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche.

Settings (Réglages)

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Settings (Réglages) ou pendant le réglage initial du produit.

Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) pour quitter les réglages.

Fahrenheit et Celsius

1. Maintenir enfoncée la flèche « vers le haut » pendant 5 secondes pour passer des unités de température Fahrenheit aux unités Celsius.
2. Appuyer sur n'importe quelle touche ou sur CANCEL (ANNULATION) pour revenir à l'utilisation normale.

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 un bouton. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur la lampe du four pendant 5 secondes pour désactiver le son.
2. Pour réactiver le son, répéter l'étape 1.

Signaux sonores de minuteries et d'alertes

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

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sound Volume » (Volume sonore), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Timers & Alerts » (Minuterie et alertes), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (élevée, moyen, etc.) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Signaux sonores d'appui sur une touche

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

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sound Volume » (Volume sonore), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Buttons & Effects » (Boutons et effets), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (élevée, moyen, etc.) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Réglage de l'horloge

1. Si le Wi-Fi est activé, appuyer sur le bouton « SET CLOCK » (RÉGLAGE DE L'HORLOGE) de l'écran pour régler automatiquement l'heure.
2. Si le Wi-Fi n'est pas activé, appuyer sur le bouton « SET CLOCK » (RÉGLAGE DE L'HORLOGE) de l'écran et utiliser les flèches « VERS LE HAUT » et « VERS LE BAS » pour régler manuellement les heures.
3. Appuyer sur la touche « START » (MISE EN MARCHE) pour régler manuellement les minutes.
4. Appuyer de nouveau sur START (MISE EN MARCHE) pour revenir à l'écran normal.

Demo Mode (Mode de démonstration)

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

1. Pour activer le mode de démonstration, appuyer sur les touches suivantes dans cet ordre : « DELAY » (DIFFÉRÉ), « DELAY » (DIFFÉRÉ), flèche « VERS LE HAUT », « COOK TIMER » (DURÉE DE CUISSON).
2. Confirmer en appuyant sur la touche « START » (MISE EN MARCHE).
3. Pour désactiver le mode de démonstration, répéter l'étape 1. L'écran revient à l'état de veille.

Mode Sabbath (Sabbat)

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

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

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

Activation/désactivation du mode Sabbat

1. Maintenir enfoncée la touche COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) pendant 5 secondes.
2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) pour accéder au mode Sabbat. Le mode Sabbat reste activé pendant 72 heures à moins d'être désactivé manuellement.
3. Appuyer longuement le bouton « CANCEL » (MISE EN MARCH) pour désactiver le mode Sabbath (Sabbat).

Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat)

1. Maintenir enfoncé COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) pendant 5 secondes.
2. Appuyer sur la touche « BAKE » (CUISSON AU FOUR) pour activer le réglage de la température.
3. Utiliser les flèches pour régler la température par incréments de 25 degrés.
4. Appuyer sur la touche « START » (MISE EN MARCHE) pour démarrer le programme de cuisson ou appuyer sur la touche « COOK TIME » (DURÉE DE CUISSON) pour régler la durée. Utiliser les flèches pour régler la durée par incréments de 5 minutes.
5. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) pour démarrer la cuisson au four.

Étalonnage de la température du four

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

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

Réglage de la température du four :

1. Maintenir enfoncée la flèche « VERS LE BAS » pendant 5 secondes pour régler le décalage de la température d'étalonnage.
2. Utiliser les flèches « VERS LE HAUT » et « VERS LE BAS » pour régler le décalage de température.
3. Après 2 secondes, le message « Start? » (Mise en marche?) s'affiche. Appuyer sur « START » (MISE EN MARCHE) pour confirmer.

Ustensiles de cuisson

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

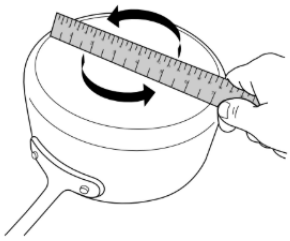
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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

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

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

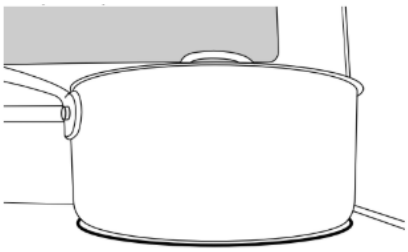
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.



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

CARACTÉRISTIQUES	DES USTENSILES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. ■ Peut laisser des résidus d'aluminium. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. ■ Des rebords anguleux ou mal poncés peuvent érafler la table de cuisson.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement, mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson. ■ Peut laisser une tache indélébile ou adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse. ■ Peut érafler la table de cuisson.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir les points acier inoxydable ou fonte. ■ Les ustensiles de cuisson au four en émail vitrifié dépourvus d'une base métallique peuvent adhérer à la table de cuisson en cas de surchauffe du matériau.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

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



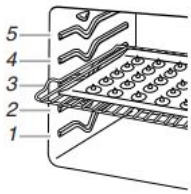
Préparation de conserves à la maison

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

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



Position de grille	Type d'aliment
5	Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks ou le pain.
4	Faire griller les coupes de viande plus épaisses, la volaille et le poisson. Panier à friture à air.
2 et/ou 4	Plats préparés surgelés, la plupart des aliments cuits au four et les mets en sauce.
1 ou 2	Gros rôtis/volailles

Cuisson sur plusieurs grilles
2 grilles : Utiliser les positions de grille 2 et 4.

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

Mode Sabbath (Sabbat)

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

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

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

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

1. Appuyer sur Settings (Réglages) jusqu'à ce que « SABBATH » (SABBAT) s'affiche. « OFF. Press (1) for On » (ARRÊT Appuyer sur [1] pour la mise en marche) défile dans la zone de texte.
2. Appuyer sur 1. « MARCHE. Appuyer sur 1 pour OFF » défile dans la zone de texte. Le Sabbath Mode (mode Sabbat) peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE) ou CANCEL (ANNULATION) pour quitter 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 mode Sabbat ACTIVÉ) à « SABBATH OFF » (MODE SABBAT DÉSACTIVÉ).

Activation du mode Sabbath (Sabbat) :

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350 °F (177 °C).
3. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

   Pour une cuisson minutée au mode Sabbath (Sabbat), appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.

   Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).
4. Appuyer sur « Settings » (Réglages). Appuyer ensuite sur 7. « SAb » apparaît sur l'affichage.

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

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 la touche START (MISE EN MARCHE).

Désactivation du mode Sabbath (Sabbat) :
Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur 7 pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour éteindre la cuisinière.

Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou les brûleurs s'allument et s'éteignent en alternance. Le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut être activé et désactivé pendant de courts intervalles pendant la cuisson au four afin d'obtenir les meilleurs résultats. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

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

Cuisson au four et rôtissage à l'air

REMARQUE : Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Si la porte du four reste ouverte trop longtemps, les éléments chauffants se ferment jusqu'à ce que la porte soit de nouveau fermée. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (Durée de cuisson)) ou Timed Cook (Fonctions de cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.

Durant la cuisson ou le rôtissage 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.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage à l'air, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

No Preheat (Pas de préchauffage)

Le programme No Preheat (Pas de préchauffage) règle automatiquement le temps de cuisson du fabricant en combinant le préchauffage et la cuisson, pour offrir sans attente de bons résultats avec les plats congelés. Il est possible de choisir parmi deux options de programmes pour aliments : Pizza, lasagne. Le programme No Preheat (Pas de préchauffage) est conçu pour ne fonctionner qu'avec ces aliments. Lors de l'utilisation du programme No Preheat (Pas de préchauffage), il est important de respecter toutes les instructions du fabricant, incluant la ventilation et le fait de recouvrir les aliments, de les mélanger ou de les poser sur une plaque à pâtisserie pour obtenir de bons résultats. Lors de la préparation de plats congelés, ne cuire que des aliments munis d'instructions pour un four conventionnel. Placer le plat au centre de la grille et sélectionner l'une des positions de grille recommandées pour le programme No Preheat (Pas de préchauffage) dans la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four ». Ne faire cuire qu'un plat ou une plaque à la fois. Utiliser la température et le temps de cuisson minimum indiqué sur l'emballage.

Une tonalité vous indiquera de vérifier le degré de cuisson avant la fin du temps de cuisson et à la fin du temps de cuisson. L'affichage vous demandera d'ajouter du temps de cuisson (au besoin).

Panier à friture à l'air

Un des éléments qui rend la friture à l'air si efficace pour rendre les aliments croustillants est le panier perforé conçu pour la friture à l'air. Le panier à friture à l'air permet à l'air chaud de bien circuler sur toute la surface des aliments. Lorsque la fonction Air Fry (Friture à l'air) est utilisée, placer le panier de friture à l'air sur une grande plaque à pâtisserie pour ramasser les miettes, l'huile et réduire la production de fumée. Placer le panier et la plaque sur la grille 4 du four. Consulter les sections Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four du guide des commandes ou du guide du produit pour obtenir plus de détails. Éviter d'utiliser plus d'un panier pour éviter la cuisson irrégulière.

Friture à l'air

Pendant l'utilisation de la friture à l'air, les éléments de chauffage et le ventilateur de convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Fermer la porte du four pour une température de cuisson adéquate.

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

La friture à l'air dans un grand four permet de simultanément frire à l'air une grande quantité d'aliments, mais il faut s'attendre à une plus longue durée de cuisson.

- Lors de l'utilisation de la friture à l'air, les aliments doivent être disposés en une seule couche et espacés uniformément.
- 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.
- Pour des recettes avec des aliments frais dont la durée de cuisson dépasse 30 minutes, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé.
- Pour les aliments surgelés, avec os ou épais dont la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes, une durée supplémentaire pourrait être nécessaire.
- Il n'est pas recommandé de faire frire une pâte mouillée avec la friture à l'air.
- 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 enlevé et insérant les aliments dans le four.
- Vaporiser le panier à friture à l'air d'huile pour éviter que les aliments y collent.

REMARQUE : Les aliments gras peuvent produire de la fumée pendant le programme de friture à l'air. L'utilisation adéquate du panier à friture à l'air et de la plaque à pâtisserie aidera à réduire la quantité de fumée produite. Maintenir le four et la plaque à pâtisserie propre aidera aussi à réduire la quantité de fumée.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 2 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.

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate. L'élément ne s'allume pas si la porte est ouverte. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, les éléments de cuisson au gril s'éteindront immédiatement et se rallument dès la fermeture de la porte.

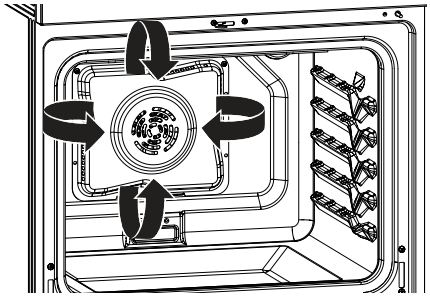
Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Consulter la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

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

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

Cuisson à l'air

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



Durant la cuisson ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Durant le rôtissage, les éléments de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence.

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

La cuisson à l'air permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps qu'avec un four thermique standard. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Mode	Guide de durée/température
Air Bake (Cuisson au four à l'air)	Température plus basse de 25 °F (15 ° C), réduction éventuelle de la durée de cuisson
Air Roast (Rôtissage à l'air)	Durée de cuisson réduite jusqu'à 30 %
Broil (Cuisson au gril)	Réduction de la durée de cuisson

Options de cuisson par convection

Air Bake (Cuisson au four à l'air) : Cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.

Air Roast (Rôtissage à l'air) : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

Air Broil (Cuisson au gril à l'air) : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

Durée de cuisson (sur certains modèles)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four). Le témoin de cuisson au four s'allume.
2. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la caractéristique de touche Clock (Horloge) à la section « Guide des caractéristiques ».

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson). Le témoin lumineux de la durée de cuisson du four s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur Delay Start (Mise en marche différée). Le témoin lumineux de la mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE).

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de modifier les réglages de température et de temps de cuisson à tout moment après avoir mis en marche le four en répétant les étapes 2 à 4 et en appuyant sur Start (Mise en marche). Pour modifier la durée différée, annuler la fonction et répéter les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four se ferme automatiquement.
8. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide. La levée doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée.

Faire lever la pâte :
Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de graisse alimentaire. Placer sur la glissière de grille 2 et fermer la porte du four.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 115 °F (46 °C), « Oven Cooling » (Refroidissement four) s'affiche jusqu'à ce que la température retombe en dessous de 115 °F (46 °C).

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 115 °F (46 °C), l'affichage indique « oven cooling » (Refroidissement four) jusqu'à ce que la température soit inférieure à 115 °F (46 ° C).

Contrepoids

Les « briques » sur l'appareil sont des contrepoids qui empêchent la cuisinière de basculer. Elles servent de lest pour assurer la stabilité de la cuisinière. Elles sont installées à des fins de sécurité et ne doivent pas être enlevées.

Selon le modèle :

- L'appareil est équipé de 0 à 4 contrepoids (certains modèles plus récents n'ont pas de contrepoids).
- Ils peuvent ou non être tous visibles pour le client. Certains peuvent être cachés derrière des panneaux.

Odeurs

Une petite quantité de fumée ou d'odeur peut être normale, surtout lors de la première utilisation d'une nouvelle cuisinière ou d'un nouveau four. Elles sont causées par le chauffage de pièces neuves, des matériaux isolants, du revêtement protecteur ou de l'huile utilisés dans le processus de fabrication et/ou du ruban adhésif utilisé pour l'expédition. Elles devraient se dissiper après les premières utilisations.

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.

Il est recommandé de ne pas faire cuire d'aliments avant ce programme, car l'odeur et, éventuellement, le goût peuvent s'incruster dans les aliments.

S'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cavité du four. Régler le four sur le programme « Bake » (Cuisson) et la température à 350 degrés. Laisser fonctionner la programme pendant 60 minutes. Si l'odeur persiste après le programme, répéter l'opération une ou deux fois de plus. Une fois la cavité du four refroidie, essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et humide.

REMARQUE: Pour aider à dissiper l'odeur plus rapidement, ouvrir une fenêtre ou augmenter la ventilation de la zone.

GUÍA DE LOS CONTROLES DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE CONTROL FRONTAL

GUÍA DE FUNCIONES

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

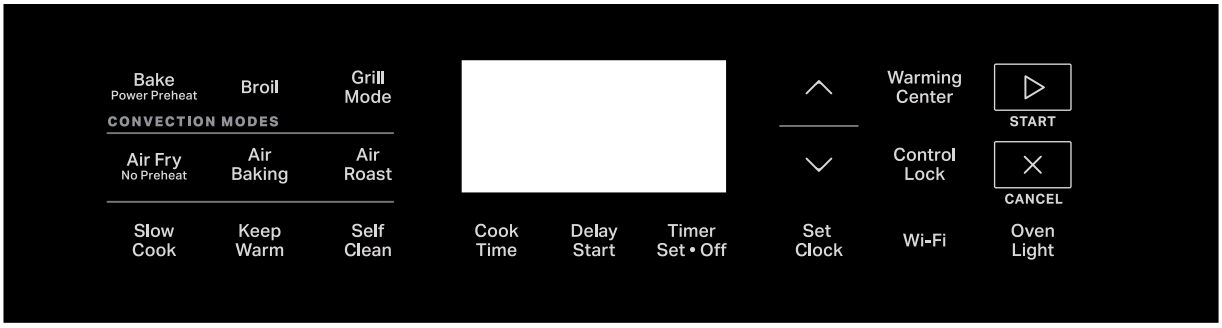
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en **www.maytag.com/owners** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio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

⚠ 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.



BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
START (INICIO)	**Inicio de cocción**	El botón START (INICIO) inicia cualquier función del horno.
CANCEL (CANCELAR)	**Función de la estufa**	El botón CANCEL (CANCELAR) detiene cualquier función del horno apropiado excepto el reloj y el temporizador.
CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ)	**Confirmar o menú adicional**	El botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) confirma la selección de la opción y también proporciona un menú adicional dentro de una función específica.
BACK (ATRÁS)	**Volver a la pantalla anterior**	El botón BACK (ATRÁS) ayuda a navegar de vuelta a la pantalla del menú anterior.
Settings (Ajustes)	**Ajustes**	Settings (Ajustes) permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.
Bake (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione Bake (Hornear). **2.** Presione los botones numéricos o de flecha (< >) para ajustar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **3.** Presione START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado. **NOTA:** La función “Pro preheat” (Precalentamiento pro) está desactivada cuando la superficie de cocción está encendida.

BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione Broil (Asar a la parrilla). **2.** Seleccione la temperatura de asado a la parrilla utilizando los botones de flecha (< >). **3.** Presione START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
PIZZA	**Alimentos previamente empaqueta-dos**	**1.** Presione el botón “FROZEN PIZZA” (PIZZA CONGELADA). Ajuste la temperatura según se recomienda en el paquete del alimento con los botones de flecha. **2.** Presione el botón “START” (INICIO) y ajuste el tiempo de horneado con los botones de flecha. **3.** Ubique los alimentos en una parrilla plana del horno en la posición de parrilla 3 o 4. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear”. **NOTA:** Cocine solo 1 paquete de alimentos congelados. **4.** Se enviará una notificación a “Check Food” (Comprobar comida) antes del final del ciclo. **5.** El ciclo continuará hasta que se complete o hasta que se apague manualmente con el botón “CANCEL” (CANCELAR).
Other Modes (Otros modos)	**Explorar otros modos de cocción**	Utilice OTHER MODES (OTROS MODOS) para explorar más modos de cocción.
Air Fry (Freír sin aceite)	**Freír sin aceite**	**1.** Coloque los alimentos directamente en la cavidad del horno. Consulte la sección Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear para obtener más información. **2.** Presione Air Fry (Freír sin aceite). **3.** Introduzca la temperatura deseada con los botones numéricos o de flecha (< >). Sonará un tono si la temperatura introducida es demasiado baja o demasiado alta. **4.** Presione el botón START (INICIO). No hay precalentamiento ni tono de precalentamiento. **5.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (INICIO). **6.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador y los elementos se apagarán cuando se abra la puerta del horno hasta que esta se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
Air Baking (Hornear con aire)	**Hornear con aire**	**1.** Presione Air Bake (Hornear con aire). **2.** Presione los botones numéricos o de flecha (< >) para ajustar la temperatura deseada. Presione el botón START (INICIO). Comenzará el precalentamiento. **3.** Inserte el alimento cuando corresponda. **4.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Air Roast (Asar al aire)	**Asado al aire**	**1.** Coloque los alimentos directamente en la cavidad del horno. **2.** Presione Air Roast (Asar al aire). **3.** Utilice los botones de flecha (< >) y el teclado numérico para seleccionar la temperatura deseada. **4.** Presione el botón START (INICIO). **5.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **6.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Air Reheat (Recalentar al aire)	**Recalenta-miento**	**1.** Presione Air Reheat (Recalentar al aire). **2.** Siga la información que aparece en la pantalla para colocar los alimentos dentro de la cavidad del horno. **3.** Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) y ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones de flecha (< >) o el teclado numérico. **4.** Presione START (INICIO). **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.

BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Warm Zone (Zona de calentamiento)	**Zona de calentamiento**	Presione Warm Zone (Zona de calentamiento) y después CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). El elemento calefactor se encenderá. Presione Warm Zone (Zona de calentamiento) nuevamente para apagar el elemento de calentamiento.
Timer Set - Cancel (Temporizador-Cancelar)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 24 horas. **1.** Presione Timer Set - Cancel (Temporizador-Cancelar). **2.** Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”. **3.** Presione Timer Set - Cancel (Temporizador-Cancelar) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione Set - Cancel (Temporizador-Cancelar) de nuevo para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón CANCEL (CANCELAR), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione Timer Set - Cancel (Temporizador-Cancelar) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos.
Oven Light (Luz del horno)	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno se controla con un botón situado en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón Oven Light (Luz del horno) para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
Self Clean (Autolimpieza)	**Ciclo de limpieza**	**1.** Presione la tecla Self Clean (Autolimpieza). **2.** Use los botones de flecha para aumentar el tiempo de ciclo predeterminado. **3.** Presione el botón START (INICIO). Aparecerá un mensaje en la puerta. La puerta deberá abrirse y cerrarse para confirmar el inicio del ciclo. **4.** Una vez que el usuario abrió y cerró la puerta: a. Se resaltará Clean oven (Limpiar horno). b. El icono de candado de la puerta aparecerá resaltado. c. El tiempo de ciclo se mostrará de acuerdo con la selección. d. Una vez que la puerta esté bloqueada, el icono de candado de la puerta dejará de parpadear El temporizador iniciará la cuenta regresiva. **5.** Después de que se complete el ciclo de Pyro, se mostrará Cool (Enfriar), lo que indica que se está enfriando. La puerta permanecerá bloqueada hasta que se complete el enfriamiento. **6.** Una vez que se haya completado el enfriamiento, el icono de candado de la puerta comenzará a pulsar antes de apagarse. El icono parpadeará hasta que la puerta se desbloquee. **7.** Para cancelar manualmente el ciclo, presione el botón CANCEL (CANCELAR). La puerta permanecerá bloqueada hasta que se complete el enfriamiento. **NOTA:** Si la superficie de cocción se enciende durante el ciclo, este se cancelará y la cavidad permanecerá bloqueada hasta que se complete el enfriamiento. Si el ciclo se inicia cuando la superficie de cocción está en uso, parpadeará un mensaje de error y el ciclo no se iniciará.
Control Lock (Bloqueo de controles)	**Bloqueo de controles del horno**	Para acceder al bloqueo de controles del horno (en modelos específicos): **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Mantenga presionado el botón “CONTROL LOCK” (BLOQUEO DE CONTROLES). **3.** Comenzará una cuenta regresiva y el control se bloqueará. **4.** Repita los pasos 2 y 3 para desbloquear los controles.
Proof (Leudar)	**Cómo leudar pan**	**1.** Coloque la masa preparada en el horno. Presione Other Modes (Otros modos). Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta la opción Proof (Leudar) y, a continuación, presione CONFIRMAR/MENÚ. **2.** Presione los botones de flecha (< >) para seleccionar la temperatura de leudado y, a continuación, presione START (INICIO). **3.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando termine el leudado. Consulte la sección “Cómo hacer leudar el pan” para obtener más información.

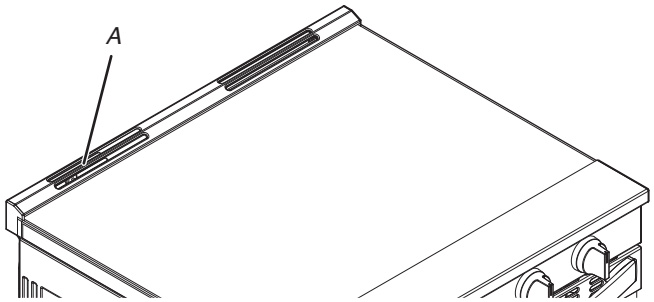
BOTÓN/FUNCIÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Air Broil (Asar al aire)	**Asar a la parrilla**	**1.** Coloque los alimentos directamente en la cavidad del horno. **2.** Presione Other Modes (Otros modos). Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta la opción Air Broil (Asar al aire) y, a continuación, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). **3.** Presione los botones de flecha (< >) para seleccionar la temperatura. **4.** Presione START (INICIO). **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando la comida esté lista.
Keep Warm (Mantener caliente)	**Mantener la comida caliente a una temperatura determinada**	**1.** Presione Other Modes (Otros modos). Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta la opción Keep Warm (Mantener caliente) y, a continuación, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). **2.** Presione los botones de flecha (< >) o el teclado numérico para seleccionar la temperatura. **3.** Presione START (INICIO). **4.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando sea necesario.

Temperatura de la superficie

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

Ducto de ventilación del horno

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



A. Ducto de ventilación del horno

Uso de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.

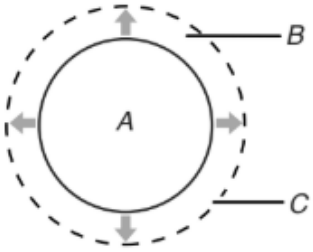
Vitrocerámica

Es posible que el área de cocción se ilumine de color rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área del área cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. El rojo se apagará y se volverá a encender aleatoriamente, incluso mientras esté en la posición Hi (Alto), para evitar que la superficie de cocción alcance temperaturas extremas. Ese es el funcionamiento normal.

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

- Evite almacenar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre ella. A medida que se enfría la superficie de cocción, puede quedar aire atrapado entre la tapa y esta, y la vitrocerámica podría romperse al retirar la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, estas pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar arañazos, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.

- No cocine en la superficie de cocción palomitas de maíz en recipientes de papel aluminio previamente empaquetados. Podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que pueden derretirse, como plástico o papel de aluminio, toquen alguna parte de la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



A. Área de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/Instrumentos para envasado
C. Saliente máximo de 1/2" (1,3 cm)

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una conducción óptima del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados podrían causar un calentamiento irregular y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Puede usar utensilios de cocina con fondos ligeramente irregulares o con pequeños canales de expansión.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y sartenes estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar depósitos al calentarse.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Luz indicadora de superficie de cocción encendida

El indicador luminoso de la superficie de cocción encendida se encuentra en el panel frontal, cerca de los interruptores. Cuando esté encendida cualquier
perilla de control/elemento de la superficie de cocción en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de encendido de superficie de cocción.

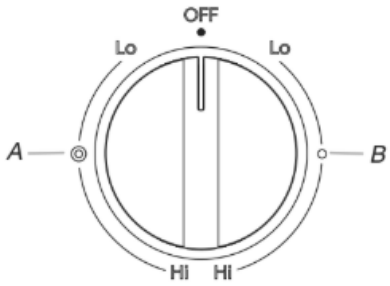
Luz indicadora de superficie caliente

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

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

Elemento de cocción de Dual Zone (Zona Doble)

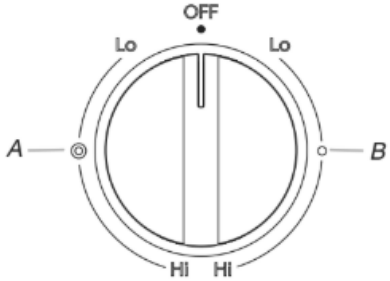
El elemento de cocción de la zona doble ofrece flexibilidad respecto al tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el elemento exterior, y se recomienda para utensilios de cocina de mayor tamaño.



A. Simple
B. Doble

Elemento de cocción de Dual Zone (Zona Doble)

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



A. Doble
B. Simple

Warm Zone (Zona de calentamiento)

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

No lo use para calentar alimentos fríos.

La zona de calentamiento puede usarse solo o cuando se usen cualquiera de las otras áreas de la superficie de cocción. El área de zona de calentamiento no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz indicadora de superficie de cocción encendida se iluminará mientras se esté usando el elemento Warm Zone (Zona de calentamiento).

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

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 destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (CANCELAR) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día.

Settings (Ajustes)

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se realizan mediante el botón Settings (Ajustes) o durante la configuración inicial del producto.

Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para salir de Settings (Ajustes).

Fahrenheit y Celsius

1. Mantenga presionada la tecla de flecha “arriba” durante 5 segundos para alternar entre grados Fahrenheit y Celsius.
2. Presione cualquier botón o CANCEL (CANCELAR) para volver al uso normal.

Deshabilitar los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluso el tono de fin de ciclo y los tonos de los botones. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

1. Presione la luz del horno durante 5 segundos para desactivar el ruido.
2. Para volver a habilitar el sonido, repita el paso 1.

Temporizadores y tono de alerta

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

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ.
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sound Volume” (Volumen de sonido) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Timers & Alerts” (Temporizadores y alertas), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (High, Med, etc.) (Alto, Medio, etc.) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Tonos de los botones

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse un botón.

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU(CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sound Volume” (Volumen de sonido) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Buttons & Effects” (Botones y efectos), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (High, Med, etc.) (Alto, Medio, etc.) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Set Clock (Fijar reloj)

1. Si el Wi-Fi está habilitado, presione el botón “SET CLOCK” (AJUSTAR RELOJ) en la pantalla para ajustar automáticamente la hora.
2. Si el Wi-Fi no está habilitado, presione el botón “SET CLOCK” (AJUSTAR RELOJ) en la pantalla y use las teclas de flecha “arriba” y “abajo” para ajustar las horas manualmente.
3. Presione el botón “START” (INICIO) para luego ajustar los minutos manualmente.
4. Presione “START” (INICIO) nuevamente para regresar a la pantalla inactiva.

Modo Demo (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. Para habilitar el modo de demostración, presione los siguientes botones en este orden: “DELAY”, “DELAY” (DIFERIR), flecha “ARRIBA”, “COOK TIMER” (TEMPORIZADOR).
2. Confirme presionando el botón “START” (INICIO).
3. Para desactivar el modo de demostración, repita el paso 1. La pantalla volverá al estado inactivo.

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido con 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.

Para activar/desactivar el modo Sabbath (Sabbat)

1. Mantenga presionado el botón “COOK TIME” (TIEMPO DE COCCIÓN) durante 5 segundos.
2. Presione el botón “START” (INICIO) para acceder al modo Sabbath (Sabbat). El modo Sabbath (Sabbat) permanecerá activo durante 72 horas o hasta que se apague manualmente.
3. Mantenga presionado el botón “CANCEL” (CANCELAR) para desactivar el modo Sabbath (Sabbat).

Sabbath Bake (Hornear en Sabbat)

1. Mantenga presionado “COOK TIME” (TIEMPO DE COCCIÓN) durante 5 segundos.
2. Presione el botón “BAKE” (HORNEAR) para habilitar el ajuste de temperatura.
3. Use las teclas de flecha para ajustar la temperatura en incrementos de 25 grados.
4. Presione el botón “START” (INICIO) para comenzar el ciclo de horneado o presione “COOK TIME” (TIEMPO DE COCCIÓN) para ajustar el tiempo. Use las teclas de flecha para ajustar el tiempo en incrementos de 5 minutos.
5. Presione el botón “START” (INICIO) para empezar la cocción.

Calibración de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione la tecla de flecha “ABAJO” durante 5 segundos para ajustar el desplazamiento de la temperatura de calibración.
2. Utilice las flechas “ARRIBA” y “ABAJO” para ajustar el desplazamiento de temperatura.
3. Después de 2 segundos, aparecerá un mensaje “Start?” (¿Iniciar?). Presione “START” (INICIO) para confirmar.

Utensilios de cocina

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

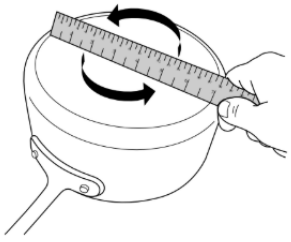
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

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

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

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

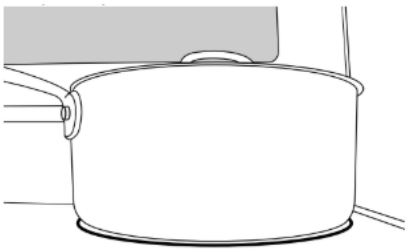
Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

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

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



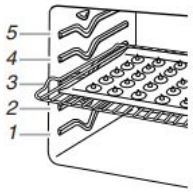
Envasado casero

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

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

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

Para sacar una parrilla, elévela a la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y las tablas siguientes para colocar las parrillas.



Posición de la parrilla	Tipo de alimento
5	Asar/dorar rápidamente carnes, hamburguesas, filetes o tostadas.
4	Asar a la parrilla cortes gruesos de carne, aves, pescado, canasta para freír sin aceite
2 y/o 4	Alimentos congelados y empaquetados, la mayoría de los productos de bollería y guisos.
1 o 2	Asados o aves grandes

Cocción en varias parrillas
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

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

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido con 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.

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

1. Presione Settings (Ajustes) hasta que aparezca “SABBATH” (SABBAT). “OFF. Press (1) for On” (Apagado. Presione [1] para On [Encendido]) se mostrará en la pantalla.
2. Presione 1. “ON. Press (1) for Off” (Presione [1] para Off [Apagado]) se mostrará en la pantalla. Puede activarse el modo Sabbath (Sabbat) para hornear.
3. Presione los botones START (INICIO) o CANCEL (CANCELAR) para salir y para que se muestre 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 los botones numéricos para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione el botón START (INICIO).

   Para la cocción programada en modo Sabbath (Sabbat), presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) y luego los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción deseado.

   Presione el botón START (INICIO).
4. Presione Settings (Ajustes). Luego presione 7. Aparecerá “SAb” (Sabbat) en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath [Sabbat] está funcionando):

1. Presione el botón numérico 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 el botón START (INICIO).

Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat):
Presione el botón Settings (Ajustes) y luego 7 para volver al horneado normal o presione CANCEL (CANCELAR) para apagar la estufa.

Sistema de control de temperatura

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

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas de acuerdo con lo especificado en la sección “Colocación 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.

Horneado y asado al aire

NOTA: El ventilador 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.

Durante el horneado o asado al aire, 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.

Si se abre la puerta del horno durante el horneado o asado al aire, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando cierre la puerta del horno.

No Preheat (Sin precalentamiento)

No Preheat (Sin precalentamiento) ajusta automáticamente el tiempo de horneado del fabricante combinando el precalentamiento y el horneado para ofrecer excelentes resultados con alimentos congelados envasados sin tener que esperar. Se pueden elegir dos opciones programadas para alimentos: Pizza (Pizza), Lasagna (Lasaña). Los ciclos No Preheat (Sin precalentamiento) han sido personalizados para funcionar solo con estos alimentos. Cuando se utiliza No Preheat (Sin precalentamiento), es importante que siga todas las instrucciones del fabricante, incluyendo la ventilación, la cobertura, la mezcla o la colocación en una bandeja de hornear para garantizar un buen resultado. Al cocinar alimentos congelados, solo se deben cocinar los que contengan instrucciones para cocinarlos en un horno convencional. Coloque el recipiente en el centro de la parrilla y seleccione una de las posiciones de parrilla recomendadas para el horneado de congelados en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” y hornee un solo paquete o charola por vez. Utilice la temperatura y el tiempo de horneado mínimo recomendados en el paquete.

Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos antes de que se complete el tiempo de cocción y nuevamente al finalizar el tiempo de cocción. La pantalla le indicará que agregue tiempo de cocción o que finalice el ciclo.

Canasta para freír sin aceite

Parte de la eficacia de las freidoras sin aceite a la hora de freír los alimentos tiene que ver con la canasta perforada diseñada para ello. La canasta para freír sin aceite permite que el aire caliente circule por toda la superficie de los alimentos. Cuando utilice la función Air Fry (Freír sin aceite), coloque la canasta para freír sin aceite en la parte superior de una bandeja para hornear grande para recoger las migas, el aceite y mitigar el humo. Coloque la canasta y la lámina en la posición 4 de la parrilla del horno. Consulte la sección Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear en la Guía de control o en la Guía del producto para obtener más detalles. Evite usar más de una canasta para evitar que los alimentos se cocinen de forma dispareja.

Freír sin aceite

Durante la fritura sin aceite, los elementos calefactores y el ventilador de convección se encienden y apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Cierre la puerta del horno para garantizar la temperatura adecuada.

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

Freír sin aceite en una cavidad de horno grande permite freír más alimentos a la vez, por lo que cabe esperar tiempos de horneado más largos.

- Al freír sin aceite, los alimentos deben estar uniformemente espaciados en la canasta para freír sin aceite en una sola capa.
- Consulte las instrucciones de los alimentos envasados para hornear en horno convencional con respecto al tiempo y la temperatura para freír sin aceite.
- Para recetas de alimentos frescos con tiempos de cocción superiores a 30 minutos, se recomienda un precalentamiento de 5-10 minutos.
- Para los alimentos congelados, con hueso o densos con tiempos de cocción inferiores a 15 minutos, puede ser necesario un tiempo adicional.
- No se recomienda utilizar masa húmeda al freír sin aceite.
- Para obtener el mejor rendimiento, agite o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de hornear. Asegúrese de cerrar la puerta del horno después de retirar e introducir los alimentos de nuevo en la cavidad.
- Rocíe la cesta para freír con aceite para evitar que los alimentos se peguen a esta.

NOTA: Los alimentos grasientos pueden producir humo durante el ciclo de fritura sin aceite. El uso adecuado de la canasta para freír sin aceite y de la bandeja para hornear ayudará a reducir la cantidad de humo producida. Mantener un horno y una bandeja para hornear limpios también ayudará a reducir la cantidad de humo.

Asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 2 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la rejilla en una bandeja para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar a la parrilla. El elemento no se enciende si la puerta está abierta. Si se abre la puerta del horno durante el asado a la parrilla, el elemento asador se apagará de inmediato y se encenderá una vez que se cierre la puerta.

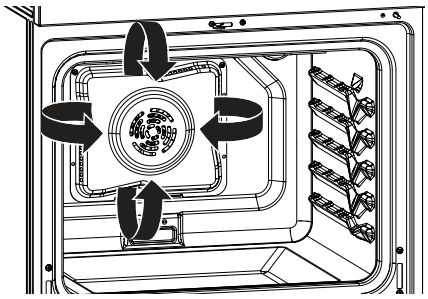
Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. 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 rejilla. Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Air Cooking (Cocción por aire)

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



Durante los ciclos de horneado o asado, los elementos de hornear y asar se encienden y apagan a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla, los elementos de asado se encienden y apagan cíclicamente.

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

Por medio de la cocción por aire, la mayoría de los alimentos puede cocinarse a una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Utilice la siguiente tabla como guía.

Modo	Pautas de tiempo y temperatura
Air Bake (Hornear con aire)	Temperatura menor, 25 °F (15 °C), posible reducción del tiempo de cocción
Air Roast (Asar al aire)	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30 %
Broil (Asar a la parrilla)	Reducción del tiempo de cocción

Opciones de convección

Air Baking (Hornear con aire): horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles.

Air Roast (Asar con aire): pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res.

Air Broil (Asar a la parrilla con aire): cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular

Tiempo de cocción (en algunos modelos)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione Bake (Hornear). Se enciende la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las flechas “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione START (INICIO). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Vea la función del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de funciones”.

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las flechas “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Inicio diferido) del horno.
6. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp·Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar la hora del día en que empezar.
7. Presione el botón START (INICIO).

   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de Temperature (Temperatura) y/o Cook Time (Tiempo de cocción). en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4 y presione Start (Inicio). Para cambiar el tiempo de retraso, cancele la función y repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.
8. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

Cómo leudar pan

Al leudar el pan, la masa se prepara para el horneado activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía. El leudado estándar deberá usarse para la masa fresca, la masa descongelada y para el primer y segundo leudado.

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

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor de 115 °F (46 °C), la pantalla indicará “Oven Cooling” (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 115 °F (46 °C).

Antes de poner a leudar la masa por segunda vez, dele forma, colóquela en la (las) charola(s) para hornear y luego, cúbrala ligeramente.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor de 115 °F (46 °C), la pantalla indicará “Oven cooling” (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 115 °F (46 °C).

Contrapesos

Los “ladrillos” del electrodoméstico son contrapesos que ayudan a evitar que la estufa se incline. Sirven como lastre para proporcionar estabilidad a la estufa. Se instalan por motivos de seguridad y no deben retirarse.

Según el modelo:

- Habrá 0 - 4 contrapesos en la unidad (algunos modelos más nuevos no los tienen)
- Pueden o no ser visibles para el cliente. Algunos pueden estar ocultos detrás de paneles.

Malos olores

Puede ser normal una pequeña cantidad de humo u olor, especialmente la primera vez que se utiliza una nueva estufa u horno. Es causado por el calentamiento de piezas nuevas, materiales aislantes, un recubrimiento protector de aceite que se utiliza en el proceso de fabricación y/o la cinta utilizada en el envío. Debe disiparse después de los primeros usos.

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.

Se recomienda que no cocine ningún alimento antes de este ciclo ya que el olor y, potencialmente, el sabor pueden transferirse a la comida.

Asegúrese de que todos los materiales de embalaje se hayan sacado de la cavidad del horno. Programe el horno a un ciclo de “Bake” (Hornear), ajustando la temperatura a 350 grados. Continuar ejecutando el ciclo durante 60 minutos. Si el olor persiste después del ciclo, repita el proceso una o dos veces más. Una vez que la cavidad del horno esté fría, limpie el interior con un paño suave y húmedo.

NOTA: Para ayudar a que el olor se disipe más rápidamente, abra una ventana o aumente la ventilación en la zona.

®/™ ©2025 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.

W11728793A
05/25