Freestanding 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.

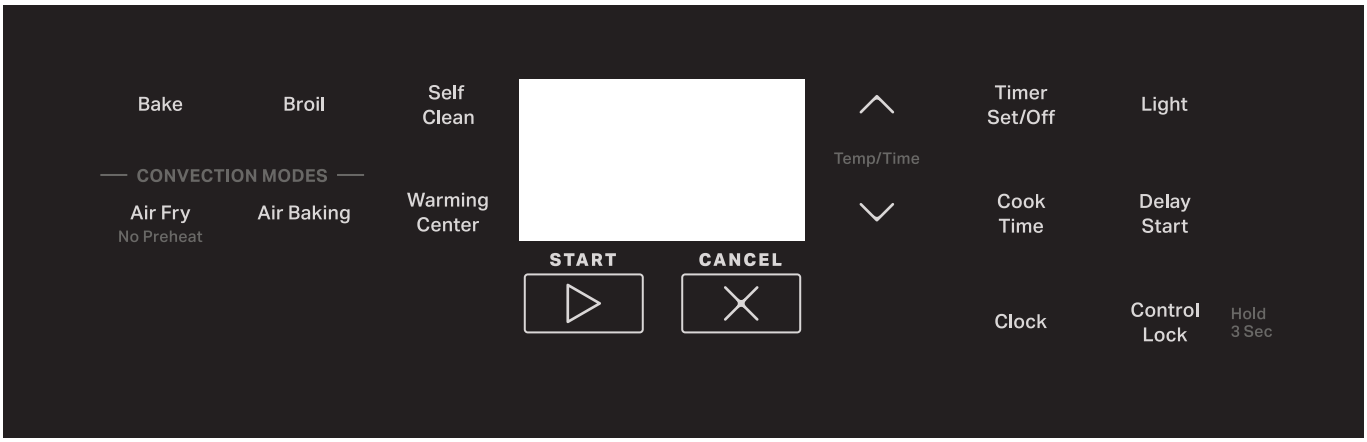
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.maytag.com/owners** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.maytag.ca/owners**.

⚠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	FEATURE	INSTRUCTIONS
START	**Cooking start**	The START keypad begins any oven function. If START is not pressed within 10 seconds, a tone will sound, and Start will blink until pressed or canceled. If START is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	**Range function**	The CANCEL keypad stops any oven function except the Oven Control Lockout and Timer.
Temp/Time	**Temperature and time adjust**	The Temp/Time up and down arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.
Bake	**Baking and roasting**	**1.** Press Bake **2.** Press the Temp/Time up and down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat steps 2. Press START. **5.** Press CANCEL keypad when finished.
Broil	**Broiling**	**1.** Position cookware in the oven and close the oven door. **2.** Press Broil. **3.** Press the Temp/Time up and down arrow keypad until the desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **4.** Press START. **5.** To change the temperature, repeat Step 3 and press START. **6.** Press CANCEL keypad when finished.
Self Clean	**Self-Cleaning cycle**	See the "Self-Cleaning Cycle" section in the Owner's Manual.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Air Fry	**Air Frying**	**1.** Place food directly into the oven cavity. **2.** Press Air Fry. **3.** Enter desired temperature using the up and down arrow keypad. 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 (on some model)	**Baking and roasting**	**1.** Press Air Baking. **2.** Press the Temp/Time up or down arrow keypad until desired temperature is reached. A tone will sound if the minimum or maximum temperature is reached. **3.** Press START keypad. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press the START keypad. **5.** Press the CANCEL keypad 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.
Warming Center	**Warming Center**	Press Warming Center to select the warming element on the cooktop. Press the START keypad. Press Warming Center again to turn off the warming element.
Timer Set/Off	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press Timer Set/Off. **2.** Press the Temp/Time up and down arrow keypad to set the length of time. **3.** Press START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. **4.** Press Timer Set/Off to CANCEL keypad the Timer and return to the time of day. Do not press CANCEL keypad because the oven will turn off.
Light	**Oven cavity Light**	While the oven door is closed, press Light to turn the Light on and off. The oven Light will come on when the oven door is opened. The oven Light will not come on during the Self-Cleaning cycle.
Cook Time	**Timed cooking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
Delay Start	**Delayed start**	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not Bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.
Clock	**Clock**	This Clock uses a 12 hour cycle. **1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press Clock. **3.** Press the Temp/Time up and down arrow keypad to set the hours. Press Clock to switch to the minutes. Press the Temp/Time up and down arrow keypad to set the minutes. **4.** Press Clock or START.
Control Lock (Hold 3 sec)	**Oven Control Lockout**	No keypads will function with the controls locked. **1.** Check that the oven is off. **2.** Press and hold Control Lock keypad for 3 seconds. **3.** A tone will sound and a lock will be displayed. **4.** Repeat to unlock.

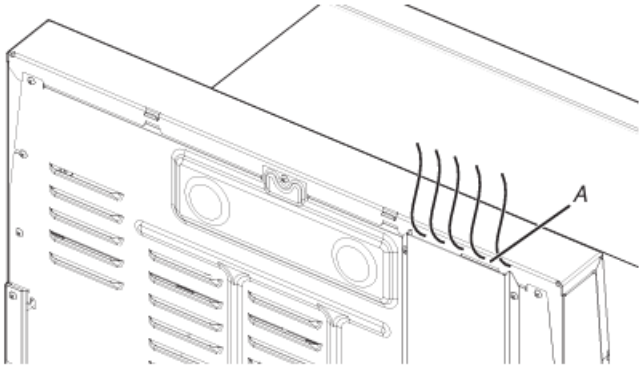
Surface Temperature

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

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

Oven Vent

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



A. Oven Vent

Cooktop Use

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

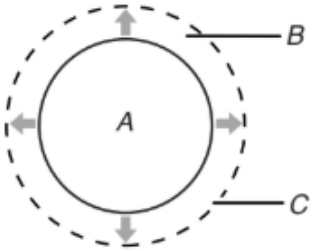
Failure to do so could result in death or fire.

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.

Ceramic Glass Cooktop Cleaning

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

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

Cooktop On Indicator Light

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

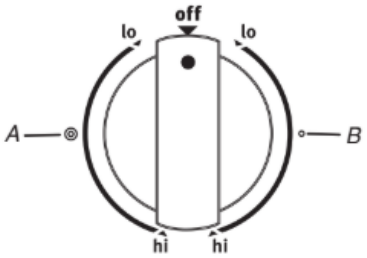
Hot Surface Indicator Light

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

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

Dual 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

Warming Center (on some models)

Use the cooktop Warming Center 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 Warming Center can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used.

The Warming Center 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.

To Use:

1. To turn on, press Warming Center and then the START keypad.
2. To turn off, press Warming Center.

Cookware

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

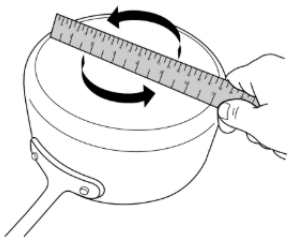
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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.

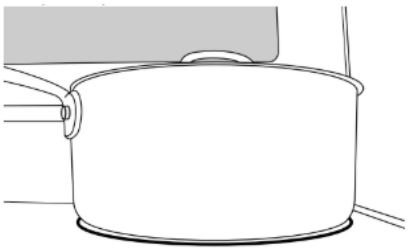
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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.

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 oven is not in use, the time of day is displayed. Indicator lights show functions that are in use.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One Tone

- Valid keypad press.
- Oven is preheated (long tone).
- Function has been entered.
- Reminder (on some models), repeating every 20 seconds after the end-of-cycle tones.

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Fahrenheit and Celsius

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

To Change: Press and hold the Temp/Time “up” arrow keypad for 5 seconds. “°C” or “°F” will appear on the display. Repeat to change back.

To exit mode, press CANCEL.

Keypress Tones

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

To Change: Press and hold LIGHT or OVEN LIGHT for 5 seconds. Repeat to change back.

To exit mode, press CANCEL.

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.

To change: Press CANCEL, CANCEL, the Temp/Time “up” arrow keypad, KITCHEN TIMER. Enter “1234”. Repeat to change back and end Demo mode.

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 they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press and hold the Temp/Time “down” arrow keypad for 5 seconds until the oven display shows the current setting, for example “0°F CAL” or “00.”
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to increase or decrease the temperature in 5°F (3°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18° C).
3. Press START.

Sabbath Mode

The Sabbath mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. A Timed Bake can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. The Oven Control Lockout Feature (if present) will be disabled during the Sabbath. After the Sabbath mode is set, no tones will sound, the display will not show the temperature, the Kitchen Timer mode will be canceled (if active), and only the following keypads will function:

- “up” and “down” arrow keypads
- CANCEL

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.

When power is restored after a power failure, the oven will return to Sabbath mode and remain Sabbath compliant with the Bake elements off until CANCEL is pressed.

Pressing CANCEL at any time cancels the cooking cycle and returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

Before entering the Sabbath mode, it must be decided if the oven light is to be ON or OFF for the entire Sabbath mode period. If the light is ON when entering Sabbath mode, it will remain ON for the entire time Sabbath mode is in use. If the light is OFF when entering Sabbath mode, it will remain OFF for the entire time Sabbath mode is in use. Opening the oven door or pressing Light will not affect the oven light once Sabbath mode has been entered.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath mode by pressing the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the Temp/Time “up” and “down” arrow keypads are pressed. Press START to activate the new temperature. The display will not change and there will be no sounds during this adjustment.

To Bake Using Sabbath Mode:

1. Press Bake.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad.
3. Press START.
4. Press and hold Timer Set/Off for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
5. Press START within 5 seconds to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant.

   Pressing CANCEL at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath mode compliant).

NOTE: If "SAb" does not appear in your display, the Sabbath mode is not active. After Sabbath mode is deactivated, you must activate Sabbath mode by completing steps 1 through 5.

To Set a Timed Bake Using Sabbath Mode (on some models):

1. Press Bake.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The Cook Time indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time “up” or “down” keypad to enter a Cook Time length.
5. Press START.
6. Press and hold Timer Set/Off for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
7. Press START within 5 seconds to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The Bake, On, and Cook Time indicator lights will be displayed.

   When the set Cook Time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

   Pressing CANCEL at any time cancels the cooking cycle and returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath mode compliant).

To Set a Delayed Timed Bake Using Sabbath Mode (on some models):

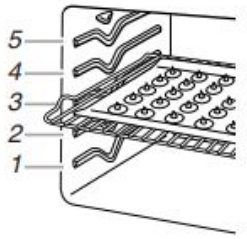
1. Press Bake.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The Cook Time indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a Cook Time length.
5. Press Delay Start. The Delay indicator light will light up
6. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter a start time.
7. Press START.
8. Press and hold Timer Set/Off for 5 seconds. “SAb” will flash in the display.
9. Press START within 5 seconds to enter Sabbath mode; otherwise, the entire cycle cancels out. “SAb” will stop flashing and remain ON in the display. The oven is now in Sabbath mode and is Sabbath compliant. The On and Delay indicator lights will be displayed.

   When the start time is reached, the Bake, On, and Cook Time indicator lights will automatically turn on. When the set Cook Time ends, the oven will shut off automatically and the indicator lights will turn off, indicating the end of the cycle.

   Pressing CANCEL at any time returns the oven to the normal cooking mode (not Sabbath mode compliant).

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	Toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.
4	2-rack baking, broiling and Air fry basket.
3	Most baked goods on a cookie sheet, muffin pan, or jelly roll pan; and layer cakes; broiling chicken pieces.
2	Pies, casseroles, yeast bread, quick breads, frozen convenience foods, and 2-rack baking.
1	Roasting large and small cuts of meat and 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.

Baking and Roasting

Preheating

When START is pressed, the oven will begin preheating. Once 100ºF (38ºC) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound and the selected temperature will appear on the display.

Oven Temperature

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

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.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack.

IMPORTANT: Close the door to ensure proper broiling temperature. The elements 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.

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

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

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.

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press Bake.
2. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature.
3. Press Cook Time.
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 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 set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature.
3. Press Cook Time.
4. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the length of time to cook.
5. Press Delay Start.
6. Press the Temp/Time “up” or “down” arrow keypad to enter the time of day to start. Press and hold to scroll quickly.
7. Press START.

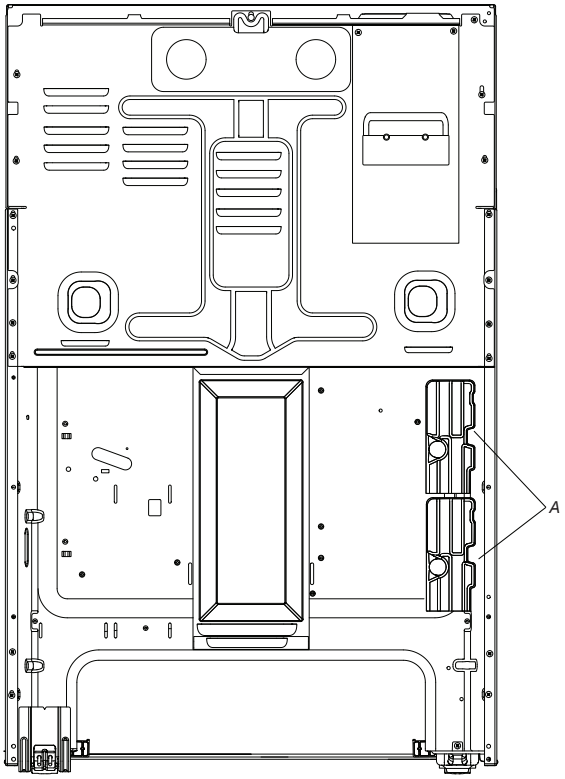
   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime by repeating steps 1 through 7. When the set Cook Time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
8. Press CANCEL to clear the display.

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.



A. Counterweights

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 autoportante

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

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

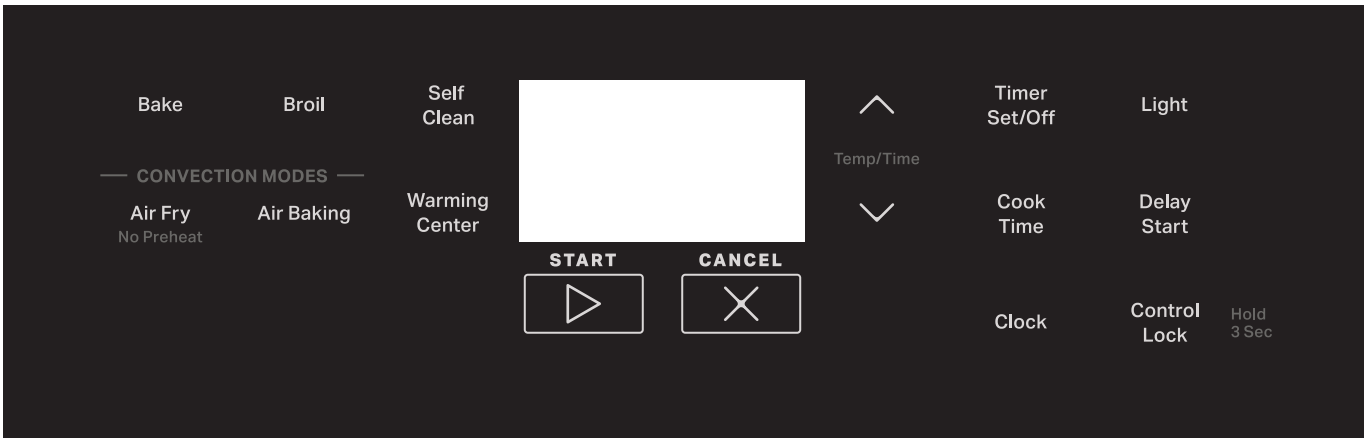
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au **www.maytag.com/owners** pour des instructions plus détaillées. Au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



CLAVIER	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. Si on n'appuie pas sur START (MISE EN MARCHE) dans les 10 secondes, un signal sonore se fait entendre et Start clignote jusqu'à ce qu'on appuie sur celle-ci ou qu'on l'annule. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur START (MISE EN MARCHE) dans les 30 secondes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (ANNULATION)	**Fonction de la cuisinière**	La touche CANCEL (ANNULATION) désactive toutes les fonctions du four à l'exception du verrouillage des commandes du four et de la minuterie.
Temp/Time (Température/durée)	**Réglage de la durée et de la température de cuisson**	Les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) servent à régler la durée et la température.
Bake (Cuisson au four)	**Cuisson et rôtissage au four**	**1.** Appuyer sur Bake (Cuisson au four). **2.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » et « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.

CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Broil (Cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte. **2.** Appuyer sur Broil (Cuisson au gril). **3.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » et « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **4.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **5.** Pour changer la température, répéter l'étape 3 et appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **6.** Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Self Clean (Autonettoyage)	**Programme d'autonettoyage**	Consulter la section « Programme d'autonettoyage » du manuel d'utilisation.
Air Fry (Friture à l'air)	**Friture à l'air**	**1.** Placer les aliments directement dans le four. **2.** Appuyer sur Air Fry (Friture à l'air). **3.** Entrer la température souhaitée à l'aide des flèches vers le haut et vers le bas. 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 (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.
Cuisson au four à l'air (sur certains modèles)	**Cuisson et rôtissage au four**	**1.** Appuyer sur Air Baking (Cuisson au four à l'air). **2.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Un signal sonore retentit lorsque la température minimum ou maximum est atteinte. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION) une fois l'opération terminée. **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 (Durée de cuisson) ou Timed Cook (Cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.
Warming Center (Centre de maintien au chaud)	**Centre de maintien au chaud**	Appuyer sur Warm Centre (Centre de maintien au chaud) pour sélectionner l'élément de maintien au chaud sur la table de cuisson. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Appuyer de nouveau sur Warming Centre (Centre de maintien au chaud) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.
Timer Set/Off (Réglage/arrêt de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/arrêt de la minuterie). **2.** Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » et « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) pour régler la durée. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/arrêt de la minuterie) pour ANNULER la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION), sinon le four s'éteindra.
Light (Éclairage)	**Éclairage de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur Light (Éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. La lampe du four ne s'allume pas durant le programme d'autonettoyage.
Cook Time (Durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction Cook Time (Durée de cuisson) permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour régler Timed Cook (Cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (Cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».

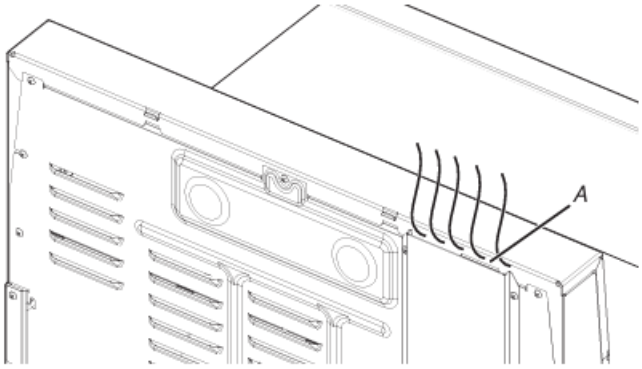
CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Delay Start (Mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay Start (Mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de la mise en marche différée. La fonction Delay Start (Mise en marche différée) ne doit pas être utilisée pour les aliments, comme les pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour régler Timed Cook (Cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (Cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
Clock (Horloge)	**Horloge**	Cette horloge utilise un programme de 12 heures. **1.** Vérifier que le four est ÉTEINT. **2.** Appuyer sur Clock (Horloge). **3.** Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » et « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) pour régler l'heure. Appuyer sur Clock (Horloge) pour passer aux minutes. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » et « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) pour régler les minutes. **4.** Appuyer sur Clock (Horloge) ou START (MISE EN MARCHE).
Control Lock (Hold 3 sec) (Verrouillage des commandes) (appuyer pendant 3 s)	**Verrouillage des commandes du four**	Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur la touche Control Lock (Verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. **3.** Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. **4.** Répéter ces étapes pour déverrouiller.

Température de la surface

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

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

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



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.

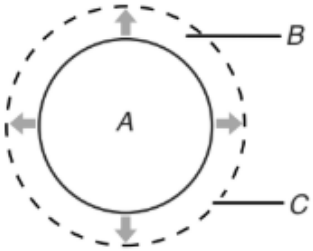
Vitrocéramique

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.

Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique

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

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

Témoin de mise en marche de la table de cuisson

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

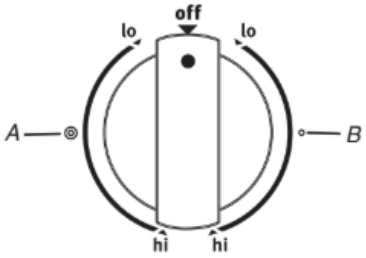
Témoin lumineux de surface chaude

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

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

Élément de cuisson 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

Warming Center (Centre de maintien au chaud) (sur certains modèles)

Utiliser Warming Center (Centre de maintien au chaud) 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.

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

La surface du centre 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 :

1. Pour l'activer, appuyez sur Warming Center (Centre de maintien au chaud), puis sur la touche START (MISE EN MARCHE).
2. Pour l'éteindre, appuyer sur Warming Center (Centre de maintien au chaud).

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.

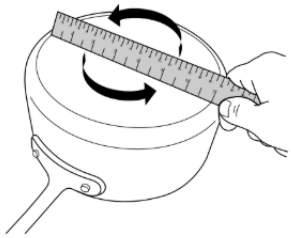
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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.

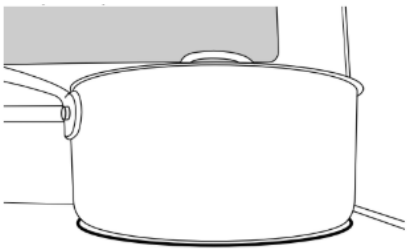
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.



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.

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage 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. Les témoins lumineux indiquent quelles fonctions sont activées.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Fonctions de base

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long).
- Saisie d'une fonction.
- Rappel (sur certains modèles), se répétant toutes les 20 secondes après le signal sonore de fin du programme.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Fahrenheit et Celsius

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

Pour modifier : Appuyer sur la touche « vers le haut » de Temp/Time (Température/durée) pendant 5 secondes. « °C » ou « °F » apparaît sur l'afficheur. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (ANNULATION).

Son des touches

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

Pour modifier : Appuyer sur LIGHT (lampe) ou OVEN LIGHT (lampe du four) pendant 5 secondes. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

Pour sortir du mode, appuyer sur CANCEL (annulation).

Mode Demo (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.

Pour modifier : Appuyer sur CANCEL (ANNULATION), sur CANCEL (ANNULATION), sur la flèche « vers le haut » de Temp/Time (Température/durée), sur KITCHEN TIMER (MINUTERIE DE CUISINE). Saisir « 1234 ». Répéter l'opération pour permuter à nouveau et mettre fin au mode Démo.

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. Appuyer sur la flèche « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage actuel, par exemple « 0 °F CAL » ou « 00 ».
2. Appuyer sur les touches à » flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 5 °F (3 °C). La température peut être réglée entre 30 °F (18 °C) et -30 °F (-18 °C).
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).

Mode 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. Une cuisson au four minutée peut également être programmée pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbath (Sabbat). La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le Sabbath (Sabbat). Une fois le mode Sabbath (Sabbat) réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode de minuterie de cuisine est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- Boutons à flèche « vers le haut » ou « vers le bas »
- CANCEL (ANNULATION)

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

Lorsque le courant est rétabli après une panne de courant, le four retourne au mode Sabbath (Sabbat) et conserve les modalités du mode Sabbath (Sabbat) avec les éléments de cuisson au four jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION).

Si l'on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbath [Sabbat]).

Avant d'entrer au mode Sabbath (Sabbat), l'utilisateur doit décider s'il souhaite que la lampe du four soit allumée ou éteinte pendant toute la période du mode Sabbath (Sabbat). Si la lampe est allumée au moment où le four entre au mode Sabbath (Sabbat), elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbath (Sabbat). Si la lampe est éteinte au moment où le four entre au mode Sabbath (Sabbat), elle restera éteinte durant toute la période d'utilisation du mode Sabbath (Sabbat). Le fait d'ouvrir la porte du four ou d'appuyer sur la touche Light (Lampe) n'affecte pas le statut de la lampe du four une fois que le four est entré au mode Sabbath (Sabbat).

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbath (Sabbat) en appuyant sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée). La température du four change de 25 °F (14 °C) à chaque pression de touche à flèche « vers le haut » et « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée). Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour activer la nouvelle température. L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant ce réglage.

Cuisson au four avec le mode Sabbath (Sabbat) :

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).
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
4. Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. « SAb » clignote sur l'affichage.
5. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath (Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « Sab » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat.

   Si l'on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbath [Sabbat]).

REMARQUE : Si « Sab » ne s'affiche pas, le mode Sabbath (Sabbat) n'est pas actif. Pour activer de nouveau le mode Sabbath (Sabbat) après l'avoir désactivé, suivre les étapes 1 à 5.

Pour régler une cuisson au four minutée avec le mode Sabbath (Sabbat) (sur certains modèles) :

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches « 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 Cook Time (Durée de cuisson) s'allume.
4. Appuyer sur la touche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
6. Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. « SAb » clignote sur l'affichage.
7. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath (Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « Sab » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath (Sabbat) et respecte les modalités du mode Sabbath (Sabbat). Les témoins lumineux de Bake (Cuisson au four), On (Marche) et Cook Time (Durée de cuisson) s'affichent.

   À la fin du temps de cuisson minuté, le four s'arrête automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent indiquant la fin de la cuisson.

   Si l'on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le programme de cuisson est annulé et le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbath [Sabbat]).

Pour régler une cuisson au four minutée différée avec le mode Sabbath (Sabbat) (sur certains modèles) :

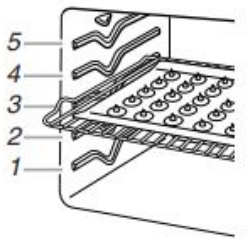
1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (Durée de cuisson) s'allume.
4. Appuyer sur la touche à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une durée de cuisson.
5. Appuyer sur Delay Start (Mise en marche différée). Le témoin de mise en marche différée 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 départ.
7. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
8. Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pendant 5 secondes. « SAb » clignote sur l'affichage.
9. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pendant 5 secondes pour entrer au mode Sabbath (Sabbat), sans quoi le programme tout entier est annulé. « Sab » cesse de clignoter et reste affiché. Le four est à présent au mode Sabbath (Sabbat) et respecte les modalités du mode Sabbath (Sabbat). Les témoins lumineux de On (Marche) et Delay (Mise en marche différée) s'affichent.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, les témoins lumineux de Bake (Cuisson au four), On (Marche) et Cook Time (Durée de cuisson) s'allument automatiquement. À la fin du temps de cuisson minuté, le four s'arrête automatiquement et les témoins lumineux s'éteignent indiquant la fin de la cuisson.

   Si l'on appuie sur la touche CANCEL (ANNULATION) à tout moment, le four revient au mode de cuisson normal (ne présente plus les modalités du mode Sabbath [Sabbat]).

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	Faire griller du pain ou des aliments peu épais et sans matières grasses.
4	Cuisson au four sur 2 grilles, cuisson au gril et panier à friture à l'air.
3	La plupart des aliments cuits au four sur une tôle à biscuits, un moule à muffins ou une tôle à roulés; les gâteaux à étages; ainsi que le rôtissage de morceaux de poulet.
2	Tartes, mets en sauce, pain à levure, pains éclairs, plats surgelés et cuisson sur 2 grilles.
1	Pour le rôtissage de grands et petits morceaux de viande et de volaille.

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.

Cuisson et rôtissage au four

Préchauffage

Lorsqu'on appuie sur Start (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100 °F (38 °C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

Temperature Management System (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 gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate. Les éléments ne s'allument 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 des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

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

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

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

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

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.

Durée de cuisson

Réglage de Timed Cook (Cuisson minutée) :

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 régler la température désirée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson).
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 de Delayed Timed Cook (Cuisson minutée différée) :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la caractéristique de la 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 régler la température désirée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson).
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).
6. Appuyer sur les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement.
7. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).

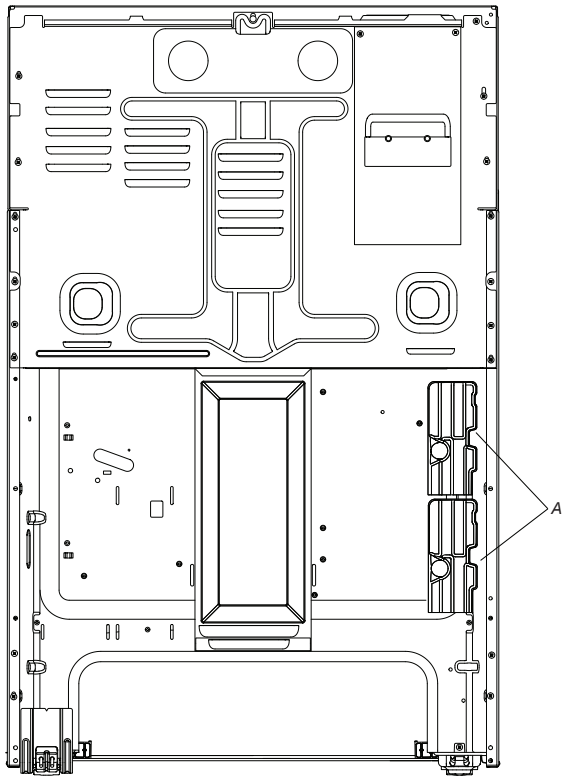
   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de changer les réglages de température et/ou de durée en tout temps en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four s'arrête automatiquement et « End » (Fin) apparaît sur l'afficheur.
8. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

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.



A. Contrepoids

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 utilisé 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 l'odeur à se dissiper plus rapidement, ouvrir une fenêtre ou augmenter la ventilation de la zone.

Guía de controles de la estufa autónoma eléctrica

GUÍA DE FUNCIONES

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

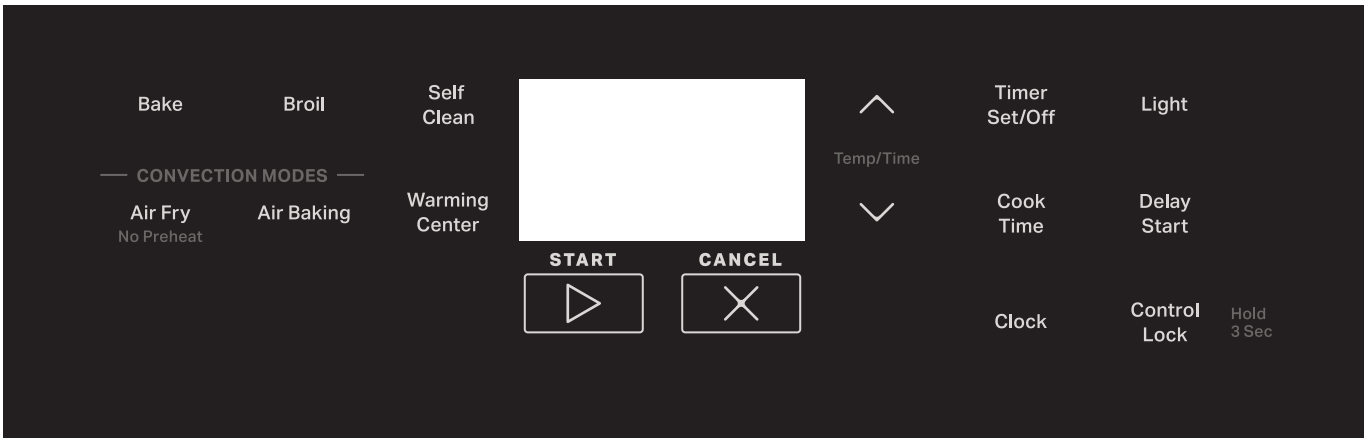
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en **www.maytag.com/owners** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio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



TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
START (INICIO)	**Inicio de cocción**	El botón START (INICIO) inicia cualquier función del horno. Si no presiona START (INICIO) en menos de 10 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que lo presione o cancele. Si no se presiona START (INICIO) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (CANCELAR)	**Función de la estufa**	El botón CANCEL (CANCELAR) detiene todas las funciones, con excepción de Oven Control Lockout (Bloqueo de controles del horno) y Timer (Temporizador).
Temp/Time (Temperatura/Tiempo)	**Ajuste de temperatura y tiempo**	Los botones de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con flechas hacia arriba y abajo se utilizan para ajustar el tiempo y la temperatura.
Bake (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione Bake (Hornear). **2.** Presione los botones de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **3.** Presione START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (INICIO). **5.** Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. **2.** Presione Broil (Asar a la parrilla). **3.** Presione los botones de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **4.** Presione START (INICIO). **5.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 3 y presione START (INICIO). **6.** Presione el botón CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.

TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Self Clean (Autolimpieza)	**Ciclo de autolimpieza**	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza” en el manual del propietario.
Air Fry (Freír sin aceite)	**Freír sin aceite**	**1.** Coloque los alimentos directamente en la cavidad del horno. **2.** Presione Air Fry (Freír sin aceite). **3.** Introduzca la temperatura deseada con las flechas hacia arriba y abajo del teclado. 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) (en algunos modelos)	**Hornear y asar**	**1.** Presione Air Baking (Hornear con aire). **2.** Presione los botones de flecha hacia arriba y abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se emite un sonido cuando se alcanza la temperatura mínima o máxima. **3.** Presione el botón START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione el botón START (INICIO). **5.** Presione el botón 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.
Warming Center (Centro de calentamiento)	**Warming Center (Centro de calentamien-to)**	Presione Warming Center (Centro de calentamiento) para seleccionar el elemento de la superficie de cocción. Presione el botón START (INICIO). Presione Warming Center (Centro de calentamiento) nuevamente para apagar el elemento de calentamiento.
Timer Set/Off (Ajustar/ Apagar el temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. **1.** Presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador). **2.** Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración del tiempo. **3.** Presione START (INICIO) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) para CANCELAR el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón CANCEL (CANCELAR), ya que al hacerlo se apagará el horno.
Light (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	Con la puerta del horno cerrada, presione Light (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza).
Tiempo de cocción	**Cocción programada**	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
Delay Start (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	El botón Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.

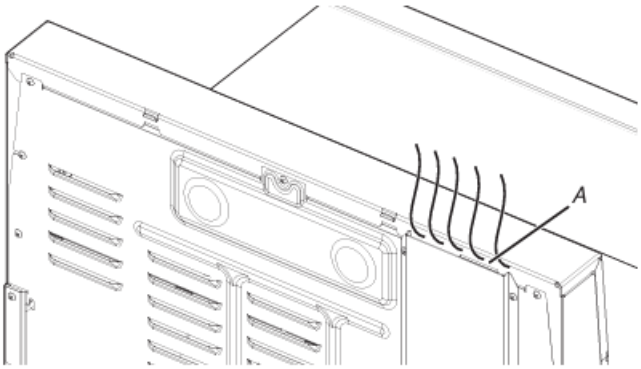
TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Clock (Reloj)	**Reloj**	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. **1.** Verifique que el horno esté APAGADO. **2.** Presione Clock (Reloj). **3.** Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar las horas. Presione Clock (Reloj) para cambiar a los minutos. Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar los minutos. **4.** Presione Clock (Reloj) o START (INICIO).
Control Lock (Bloqueo de controles) (mantener presionado por 3 segundos	**Bloqueo de controles del horno**	Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Mantenga presionada el botón Control Lock (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. **3.** Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. **4.** Repita para desbloquear.

Temperatura de la superficie

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

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

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

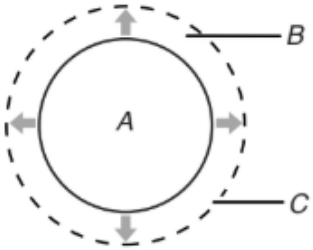
Vitrocerámica

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.

Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador para superficies de cocción de vitrocerámica para eliminar la suciedad rebelde. No use productos de limpieza o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, número de referencia 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vitrocerámica. Para más información, consulte la sección “Mantenimiento y cuidado de la estufa” del Manual del propietario.

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

Luz indicadora de superficie de cocción encendida

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

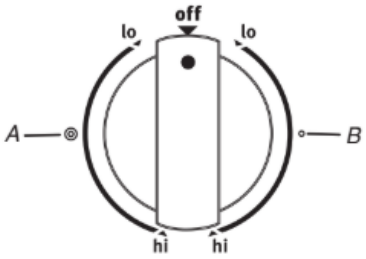
Luz indicadora de superficie caliente

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

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

Centro de calentamiento (en algunos modelos)

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

No lo use para calentar alimentos fríos.

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

El área del centro 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.

Para usar:

1. Para encender, presione Warming Center (Centro de calentamiento) y, después, el botón START (Inicio).
2. Para apagar, presione Warming Center (Centro de calentamiento).

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.

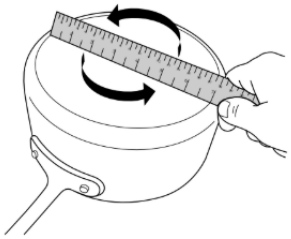
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

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.

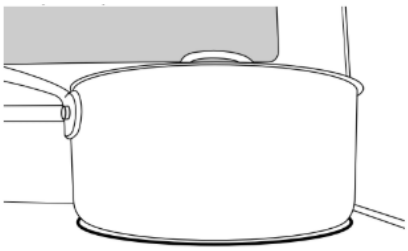
Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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.

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. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Presión de botón válido.
- El horno está precalentado (tono largo).
- Se ha introducido una función.
- Señal recordatoria (en algunos modelos), se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo.

Tres tonos

- Presión de botón no válido.

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Fahrenheit y Celsius

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

Para cambiar: Mantenga presionado el botón de flecha “arriba” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) durante 5 segundos. Aparecerá “°C” o “°F” en la pantalla. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (CANCELAR).

Keypress Tones (Tonos del teclado)

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

Para cambiar: Mantenga presionado OVEN LIGHT (Luz del horno) por 5 segundos. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Demo mode (Modo de demostración)

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

Para cambiar: Presione CANCEL (CANCELAR), CANCEL (CANCELAR), el botón de flecha “arriba” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo), KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE ESTUFA). Introduzca “1234”. Repita para regresar al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

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 queden ligeramente calientes o fríos en algún momento 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. Mantenga presionado el botón de flecha “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo “0°F CAL” o “00”.
2. Presione el botón de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para aumentar o disminuir la temperatura 5 °F (3 °C). El ajuste puede fijarse entre 30 °F (18 °C) y -30 °F (-18 °C).
3. Presione START (INICIO).

Modo Sabbat

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague. También puede programarse el modo Timed Bake (Horneado programado) para mantener el horno encendido solo durante una parte del modo Sabbath (Sabbat). La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactivará durante el Sabbat. Después de fijar el modo Sabbath (Sabbat), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (Temporizador de estufa) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán los botones siguientes:

- Botones de flecha hacia “arriba” y “abajo”
- CANCEL (CANCELAR)

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

Cuando se restablezca la energía después de un corte de corriente, el horno se volverá a fijar en el modo Sabbath (Sabbat) y funcionará con estas características, con los elementos de Bake (Hornear) apagados, hasta que se presione el botón CANCEL (CANCELAR).

Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, cancela el ciclo de cocción y vuelve el horno al modo de cocción normal (no cumple con el Sabbath (Sabbat).

Antes de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante el período completo de este modo. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), permanecerá encendida todo el tiempo que este modo esté en uso. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), permanecerá apagada durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. La apertura del horno o presionar el botón Light (Luz) no afectará a la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath (Sabbat).

En el día festivo, la temperatura del horno puede cambiarse una vez que el horno esté en modo Sabbath (Sabbat) si se presionan los botones de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo). La temperatura del horno cambiará 25 °F (14 °C) cada vez que se presionen las flechas hacia arriba y hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo). Presione START (INICIO) para activar la nueva temperatura. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

Para hornear usando el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione el botón de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo).
3. Presione START (INICIO).
4. Mantenga presionado Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.

5. Presione START (INICIO) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); si no lo hace, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características de este día.

   Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las normas del día de descanso religioso).

NOTA: Si no aparece “SAb” en la pantalla, el modo Sabbath (Sabbat) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (Sabbat) se desactive, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

Para ajustar Timed Bake (Horneado programado) utilizando el modo Sabbath (Sabbat) (en algunos modelos):

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 se iluminará.
4. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar un tiempo de cocción.
5. Presione START (INICIO).
6. Mantenga presionado Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
7. Presione START (INICIO) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); si no lo hace, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características de este día. Se encenderán las luces de Bake (Hornear), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción).

   Cuando termine el tiempo de cocción programado, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

   Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, cancela el ciclo de cocción y vuelve el horno al modo de cocción normal (no cumple con el modo Sabbath (Sabbat)).

Para ajustar Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (Sabbat) (en algunos modelos):

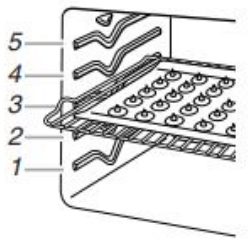
1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción se iluminará.
4. Presione los botones de flecha arriba o abajo de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar un tiempo de cocción.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Diferido).
6. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar un tiempo de inicio.
7. Presione START (INICIO).
8. Mantenga presionado Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
9. Presione START (INICIO) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); si no lo hace, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características de este día. Se encenderán las luces indicadoras de On (Encendido) y Delay (Inicio diferido).

   Al cumplirse la hora de inicio, las luces indicadoras de Bake (Hornear), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción) se encenderán automáticamente. Cuando termine el tiempo de cocción programado, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

   Al presionar el botón CANCEL (CANCELAR) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las normas del día de descanso religioso).

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	Para tostar pan o asar alimentos de poco grosor y sin grasa.
4	Horneado con 2 parrillas, asar a la parrilla y canasta para freír sin aceite.
3	La mayoría de los alimentos horneados en bandeja para galletas, bandeja para panecillos o bandeja para galletas con lados y pasteles en capas; asado de pollo troceado.
2	Pasteles, guisos, pan con levadura, panes rápidos, alimentos precocidos congelados y horneado en 2 parrillas.
1	Asado de cortes grandes y pequeños de carne y aves.

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.

Hornear y asar

Preheating (Precalentamiento)

Cuando se presiona START (Inicio), el horno empieza el precalentamiento. Una vez que alcance los 100 °F (38 °C), la temperatura en la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla.

Temperatura del horno

Mientras estén en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de la cocción.

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.

Asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la 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. Los elementos no se encienden 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.

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

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

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.

Tiempo de cocción

Para fijar Timed Cook (Cocción programada):

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione los botones con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar los minutos. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción).
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 CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

Para fijar Delayed Timed Cook (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 con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia arriba o hacia abajo para fijar los minutos. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción).
4. Presione las flechas “arriba” o “abajo” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido).
6. Presione los botones de flecha “arriba” o “abajo” de Temp·Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar la hora del día en que empezar. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez.
7. Presione START (INICIO).

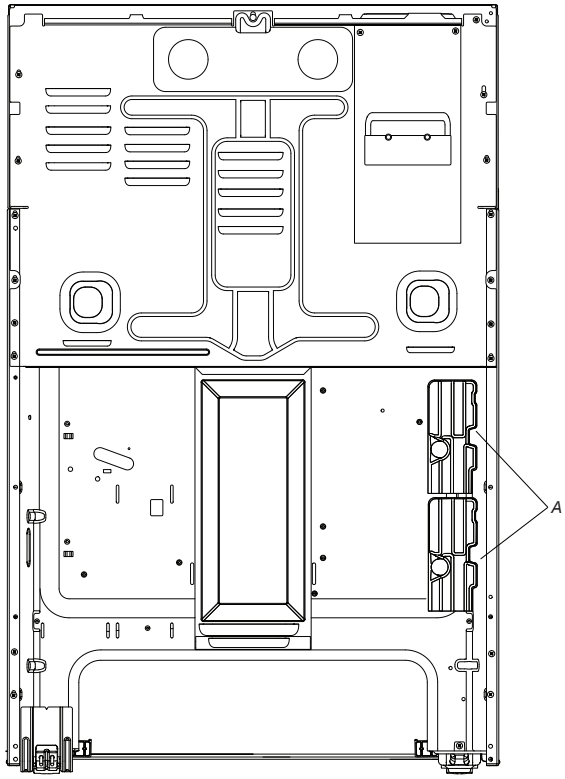
   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de la temperatura y/o el tiempo en cualquier momento, repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción establecido, el horno se apagará automáticamente y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla.
8. Presione CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

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.



A. Contrapesos

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.

W11638914B
11/25