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.

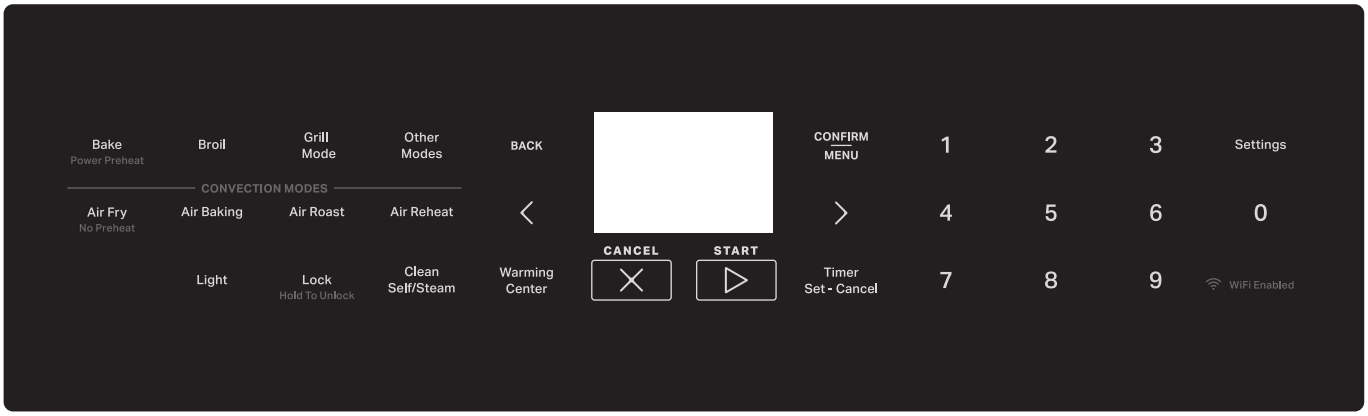
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.maytag.com/owners** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.maytag.ca/owners**.

⚠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 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	**Range function**	The CANCEL keypad stops any function for the oven except the Clock and Timer.
CONFIRM/MENU	**Confirm or additional menu**	The CONFIRM/MENU confirms the option selection and also provides an additional menu within a specific function.
BACK	**Back to previous screen**	The BACK keypad helps navigate back to the previous menu screen.
Settings	**Settings**	Settings enable you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the "Electronic Oven Controls" section.
Timer Set - Cancel	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 24 hours. **1.** Press Timer Set - Cancel. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter "2." **3.** Press Timer Set - Cancel to begin the countdown. If enabled, one tone will sound at the end of countdown. **4.** Timer Set - Cancel again to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the CANCEL keypad because the oven will turn off. **5.** If the Timer is running but not in the display, press Timer Set - Cancel to display the countdown for 5 seconds.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Bake (Power Preheat)	**Baking and roasting**	**1.** Press Bake. **2.** Press the number or arrow keys (< >) to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press START. **4.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **5.** Press CANCEL when finished.
Broil	**Broiling**	**1.** Press Broil. **2.** Select the broiling temperature (Low, Medium, High) by using arrow keys (< >). **3.** Press START. **4.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **5.** Press CANCEL when finished.
Grill Mode	**Grilling using range oven**	**1.** Press Grill Mode. **2.** Follow the instructions on the display and then press CONFIRM/MENU. **3.** Press arrow keys (< >) or number keypad to enter the desired temperature. **4.** Press START. The preheat cycle will begin. **5.** Add the food on the griddle once prompted. The griddle should be positioned at the center of the rack. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for rack positioning. **6.** The countdown will begin if cooktime is entered, otherwise the screen will show for how long the indoor grill cycle is running. **7.** Flip the food as per your preference. Press CANCEL when finished.
Other Modes	**Browse other cooking modes**	Use Other Modes to browse more cooking modes.
Air Fry (No Preheat)	**Air frying**	**1.** Place food directly into the oven cavity. **2.** Press Air Fry. **3.** Enter desired temperature using the number 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	**Air baking**	**1.** Press Air Baking. **2.** Press the number or arrow keys (< >) to set the desired temperature. Press the START keypad. Preheating will begin. **3.** Insert food when prompted. **4.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **5.** Press CANCEL when finished.
Air Roast	**Air roasting**	**1.** Press Air Roast. **2.** Use arrow keys (< >) and number keypad to select desired temperature. **3.** Press the START keypad. **4.** To change the temperature or cook time, press CONFIRM/MENU. Use arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU to select and adjust temperature or cook time. **5.** Press CANCEL when finished.
Air Reheat	**Reheating**	**1.** Press Air Reheat. **2.** Follow the information displayed on the screen to place the food inside oven cavity. **3.** Press the CONFIRM/MENU and set the cook time using arrow keys (< >) or number keypad. **4.** Press START. **5.** Press CANCEL when finished.
Light	**Oven cavity light**	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Clean Self/Steam	**Clean cycle**	See the “Self Clean cycle” or “Steam Clean” section in the Owner’s Manual.
Warming Center	**Cooktop warming Center**	Press Warming Center and then press CONFIRM/MENU. The warming element will turn on. Press Warming Center again to turn off the warming element.
Lock (Hold To Unlock)	**Oven control lockout**	To access Oven Control Lockout: **1.** Check that the oven is off. **2.** Press Lock keypad. **3.** A tone will sound and the lock menu will get displayed. Press CONFIRM/MENU to lock the Control Panel. **4.** Press Lock for 3 seconds to unlock. No keypads will function with the controls locked.

Surface Temperature

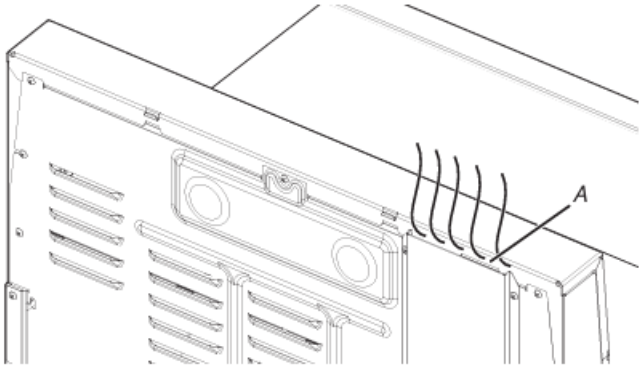
When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

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.

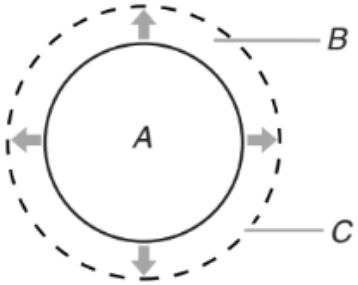
Failure to do so could result in death or fire.

Ceramic Glass

The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

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 completely removed.
- 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.

WipeClean™ Cooktop Coating Cleaning Routine (on some models)

IMPORTANT: Clean the cooktop according to these instructions after each use to avoid soil build ups and to prolong the life of your WipeClean™ Cooktop.

Everyday Cleaning:

1. Allow the cooktop to cool down completely before proceeding.
2. Spray the cooktop with water and soak for a minimum of 5 minutes, paying attention to cover the entire soiled area. For heavy stains, soak for 20-25 minutes.
3. Using a paper or kitchen towel remove the initial layer of soil from the surface.
4. Use a moist non-abrasive soft sponge and scrub the residual soil from the surface.
5. With a paper or kitchen towel wipe off and dry the surface.
6. Repeat steps 2 through 5 as necessary for stubborn soils.

Extremely Tough Soils:

1. For extremely heavy soils, increase the amount of time soaking in water up to 45 minutes.
2. If an extremely tough soil persists, apply a few dime-sized drops of a non abrasive cooktop cleaner such as the affresh®† Cooktop Cleaner to the affected areas to remove the remaining soil from the surface. Gently apply the cleaner with a paper towel.
   - Wipe away the cleaner with a warm damp cloth after using any detergent.
   - Use of a scraper is not recommended as it might cause potential cooktop scratches.

   IMPORTANT: Do not apply excessive pressure while using detergents and do not use coarse or abrasive sponges with them. Detergents containing aggressive particles may damage your cooktop.

Tips and Tricks:

- Detergents may contain abrasive particles or harsh chemicals: pay attention to detergent's type when cleaning and do not let them sit on the surface for more than 10 minutes. Avoid these items when it comes to cleaning your glass top stove:
  - Steel wool and other scrubby, abrasive or course sponges
  - Abrasive powder cleansers or abrasive detergents
  - Chlorine bleach
  - Rust remover
  - Ammonia
  - Glass window cleaners
- Light discoloration on the surface may happen if not cleaning frequently and cooking for a long time or cooking over a soiled surface: they usually do not compromise cleanability and surface properties.
- Soaking with water will give the best results on cleaning: longer soaking times will increase cleanability efficiency and result, preserving cooktop surface over time.
- Do not slide pots on the surface or use it as a cutting board. Small scratches on the surface may appear over normal use, as in standard glass, without compromising its performance.
- Avoid soiling build up on the surface as it can damage your product surface. Clean the cooktop surface after every spill, this will help preserve the cooktop surface over time.

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.

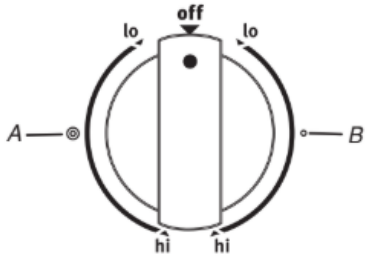
Hot Surface Indicator Light

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

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.

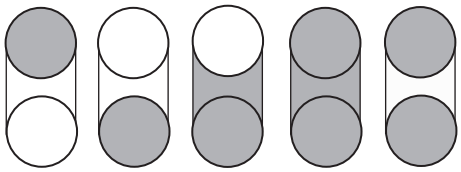
To Use:

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

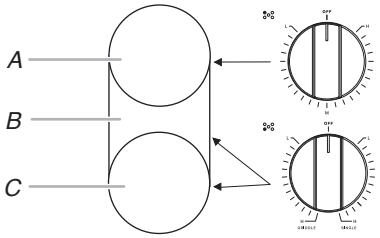
†affresh® is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.

Bridge Element (on some models)

The bridge element allows flexibility in the cooking area.



Use the bridge area to create an oblong heated area to cook with large or oblong cookware.



A. Single size
B. Bridge size
C. Single size

To use SINGLE (C):

1. Push in and turn front left knob from OFF position to the SINGLE zone anywhere between Melt and High.
2. Turn knob to OFF when finished.

To use SINGLE and BRIDGE area (C + B):

1. Push in and turn front left knob from OFF position to the BRIDGE zone anywhere between Low and High.
2. Turn knob to OFF when finished.

To use SINGLE (A):

1. Push in and turn rear left knob from OFF position anywhere between Low and High.
2. Turn knob to OFF when finished.

To use both Single elements and Bridge (A + B + C):

1. Turn on Single and Bridge (C + B).
2. Turn on Single (A).
3. Turn knobs to OFF when finished.

Cookware

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

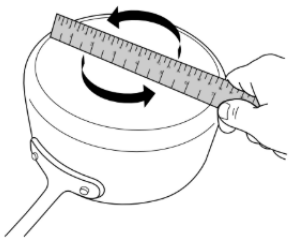
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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.

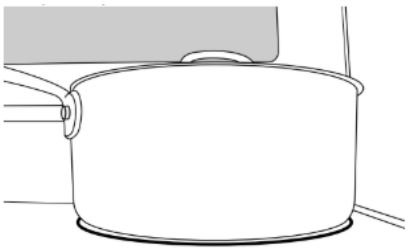
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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.

Settings

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

Press CANCEL to exit Settings.

Oven Temperature Calibration

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause element cycling to give incorrect readings.

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 the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Temperature Calibration”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Use the arrow keys (< >) and CONFIRM/MENU keypad to adjust the temperature setting as required.

Fahrenheit and Celsius

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Language & Regional”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Temperature Unit”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (Fahrenheit or Celsius), and then press the CONFIRM/MENU button.

Audible Tones Disable

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

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sound Volume”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “All Sounds”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to navigate to “Off”, then press the CONFIRM/MENU button.

Timers and Alerts Tone

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

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

Key Press Tones

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

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

Demo Mode

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

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Info” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Demo mode”, and press the CONFIRM/MENU button.

3. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (On or Off), and then press the CONFIRM/MENU button and enter “1234”.

12/24 Hour Clock

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Language & Regional”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Time Format”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (12 or 24 hr), and then press the CONFIRM/MENU button.

Setup/Adjust Clock

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Language & Regional”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Time Format”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Use the arrow keys (< >) to required setting (Date, Time, format) and then press the CONFIRM/MENU button.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish and French.

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Language & Regional”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Again, use the arrow keys (< >) to navigate to “Language”, and press the CONFIRM/MENU button.
4. Once more, use the arrow keys (< >) to required setting (English, French, or Spanish), and then press the CONFIRM/MENU button.

Sabbath Mode

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

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

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

To Enable/Disable Sabbath Mode

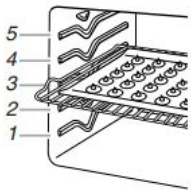
1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sabbath Mode”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Press CONFIRM/MENU once “Set Sabbath” option appears on display. The Sabbath mode will remain active for 74 hours or until manually turned off.
4. Long press CANCEL button to deactivate Sabbath mode.

Sabbath Bake

1. Press the Settings keypad, and then arrow keys (< >) until “Preferences” appears on the screen, then press the CONFIRM/MENU keypad.
2. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sabbath Mode”, then press the CONFIRM/MENU button.
3. Use the arrow keys (< >) to navigate to “Sabbath Bake”, then press the CONFIRM/MENU button.
4. Read and follow the instructions displayed during Sabbath Bake and press the CONFIRM/MENU button.
5. Set the Sabbath Bake temperature using arrow keys (< >) or number keypad. And then press START button to start the baking.

Positioning Racks and Bakeware

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



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

Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 2 and 4.

Bakeware

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

Air Baking and Roasting

Temperature Management System

The Precise Bake 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 preheating to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

Before baking and roasting, position racks according to “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.

Preheating

When START is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (38°C) 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. The time necessary to preheat the oven to 350°F (177°C) is approximately 10 to 15 minutes, depending on the model.

Power Preheat

Power Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat rack should be in the oven during Power Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Power Preheat. Press Power Preheat and follow the oven control prompts, or, if preheating has already started, simply press Power Preheat. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven and should be used only for one-rack baking. When the Power Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

Broiling

When broiling, preheat the oven for two minutes before putting food in unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, 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. Use racks 4 or 5 for broiling. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

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

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

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

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

Grill Mode

IMPORTANT: Close the door to ensure proper grilling temperature.

When using grill mode, preheat the oven accordingly. The cast iron griddle must be preheated together with the oven. Position the griddle centered on rack level 4, fitting the griddle's groove into the rack's tines to avoid its displacement during cooking. Position food on griddle once the preheat is over.

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

Adjusting the setting level during grill mode allows more precise control when cooking. The lower the indoor grill setting is, the slower the cooking. Flip food during grilling for best results. Unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry, and/or different pieces thickness may give uneven cooking.

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.

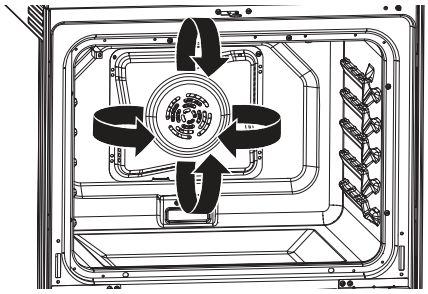
- When air frying, food should be evenly spaced in an air fry basket in a single layer.
- Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.
- For fresh food recipes with bake times over 30 minutes, a 5-10 minutes preheat is recommended.
- For 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.

Air Cooking

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

IMPORTANT: With air cooking, most foods can be cooked at a lower temperature or at a shorter time. This range automatically reduces the set oven temperature by 25°F (15°C) for cooking.



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

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

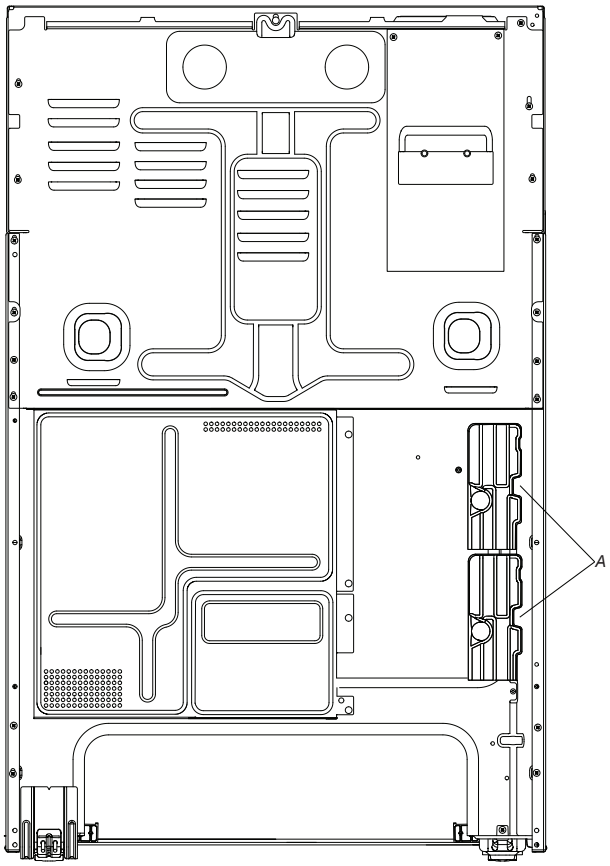
NOTE: The oven door must be closed for broiling.

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

Cooling Fan

It is normal for all ranges to have an automatic cooling fan that runs when the oven is in use and/or after a cycle completes. Depending on the oven temperature, duration of cycle, and environmental surroundings, the cooling fan may or may not come on during or after cooking cycles.

The cooling fan will operate until a safe temperature is reached. If the cooling fan runs for a significant amount of time, cycle the power to the appliance to reset the control.

Depending on the temperature inside the cavity after a cooking cycle ends, the cooling fan may continue to run for some time to cool the appliance. This is normal. The door may be opened anytime to add or remove food and/or start another cooking cycle.

- The cooling fan allows for proper cooling of the appliance.
- The cooling fan may run for several minutes after the cooking cycle.
- Keep the electronic controls cool during oven functions such as BAKE, BROIL, or CLEAN.

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.

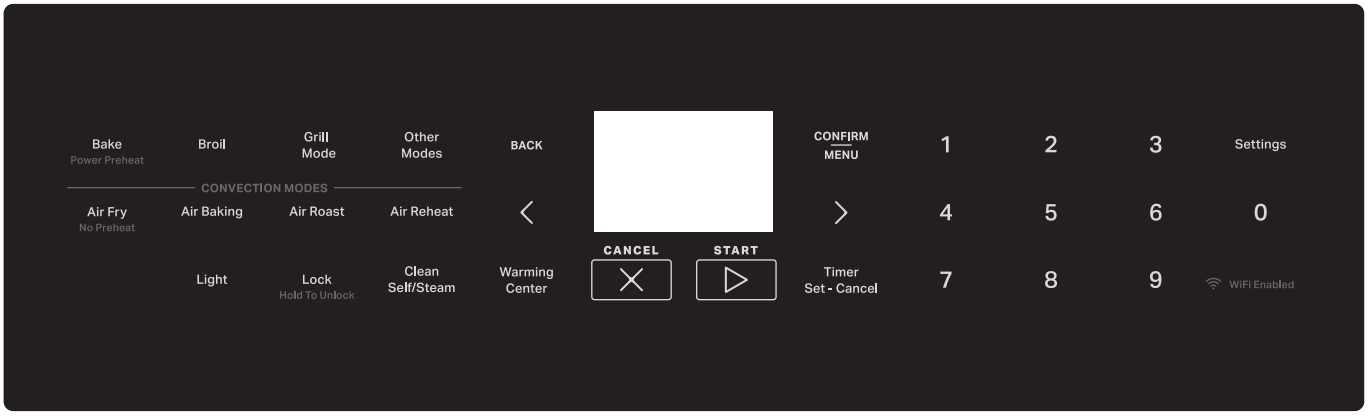
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au **www.maytag.com/owners** pour des instructions plus détaillées. Au 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, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur START (MISE EN MARCHE) dans les 2 minutes 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 correspondant à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU)	**Confirmer ou menu supplémentaire**	Le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) confirme la sélection de l'option et fournit aussi un menu supplémentaire dans une fonction spécifique.
BACK (RETOUR)	**Pour revenir à l'écran précédent**	La touche BACK (RETOUR) permet de revenir à l'écran de menu précédent.
Settings (Réglages)	**Réglages**	Les réglages permettent de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir la section « Commande électronique du four ».

CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Timer Set – Cancel (Réglage/ annulation de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 24 heures. **1.** Appuyer sur Timer Set – Cancel (Réglage/annulation de la minuterie). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en h-h-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». **3.** Appuyer sur Timer Set – Cancel (Réglage/annulation de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. S'il est activé, un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer de nouveau sur Timer Set– Cancel (Réglage/annulation de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION), sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur Timer Set – Cancel (Réglage/annulation de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
Bake (Power Preheat) (Cuisson au four [Préchauffage haute puissance])	**Cuisson et rôtissage au four**	**1.** Appuyer sur Bake (Cuisson au four). **2.** Appuyer sur les touches fléchées le numéro bas (< >) pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Saisir une température dans la plage autorisée. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Broil (Cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur Broil (Cuisson au gril). **2.** Sélectionner la température de cuisson (basse, moyenne, élevée) à l'aide des flèches (< >). **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Grill Mode (Mode de cuisson au gril)	**Griller avec le four de la cuisinière**	**1.** Appuyer sur Grill Mode (Mode de cuisson au gril). **2.** Suivre les instructions affichées à l'écran, puis appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). **3.** Appuyer sur les flèches (< >) ou sur les touches numériques pour saisir la température souhaitée. **4.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). Le programme de préchauffage commence. **5.** Ajouter les aliments sur la plaque lorsqu'indiqué. La plaque à frire doit être placée au centre de la grille. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour positionner la grille. **6.** Le compte à rebours commence si le temps de cuisson est saisi, sinon l'écran affiche la durée du programme de cuisson au gril intérieur. **7.** Retourner les aliments selon vos préférences. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Other Modes (Autres modes)	**Voir les autres modes de cuisson**	Utiliser Other Modes (Autres modes) pour parcourir d'autres modes de cuisson.

CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Air Fry (No Preheat) (Friture à l'air [Pas de préchauffage])	**Faire frire à l'air**	**1.** Placer les aliments directement dans le four. **2.** Appuyer sur Air Fry (Friture à l'air). **3.** Entrer la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. 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.
Air Baking (Cuisson au four à l'air)	**Cuisson au four à l'air**	**1.** Appuyer sur Air Baking (Cuisson au four à l'air). **2.** Appuyer sur les touches fléchées le numéro bas (< >) pour régler la température souhaitée. Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). Le préchauffage démarre. **3.** Insérer les aliments lorsque demandé. **4.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Air Roast (Rôtissage à l'air)	**Faire rôtir à l'air**	**1.** Appuyer sur Air Roast (Rôtissage à l'air). **2.** Utiliser sur les flèches (< >) et sur les touches numériques pour sélectionner la température souhaitée. **3.** Appuyer sur la touche START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour modifier la température ou le temps de cuisson, appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). Utiliser les flèches (< >) et la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et régler la température ou le temps de cuisson. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Air Reheat (Réchauffage à l'air)	**Réchauffage**	**1.** Appuyer sur Air Reheat (Réchauffage à l'air). **2.** Suivre les informations affichées à l'écran pour placer les aliments dans la cavité du four. **3.** Appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) et régler le temps de cuisson à l'aide des flèches (< >) ou des touches numériques. **4.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Light (Éclairage)	**Éclairage de la cavité du four**	L'éclairage du four est commandé à l'aide du tableau de commande du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur la touche d'éclairage pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Clean Self/Steam (Autonettoyage/ nettoyage à la vapeur)	**Programme de nettoyage**	Consulter la section « Programme d'autonettoyage » ou « Nettoyage à la vapeur » du manuel d'utilisation.
Warming Center (Centre de maintien au chaud)	**Centre de maintien au chaud sur la table de cuisson**	Appuyer sur Warming Center (Centre de maintien au chaud), puis sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU). L'élément de réchauffage s'allume. Appuyer de nouveau sur Warming Centre (Centre de maintien au chaud) pour éteindre l'élément de maintien au chaud.
Lock (Hold To Unlock) (Verrouillage [maintenir pour déverrouiller])	**Verrouillage des commandes du four**	Pour accéder au verrouillage des commandes du four : **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur la touche Lock (Verrouillage). **3.** Un signal retentit et le menu de verrouillage s'affiche. Appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour verrouiller le panneau de commandes. **4.** Appuyer pendant 3 secondes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

Température de la surface

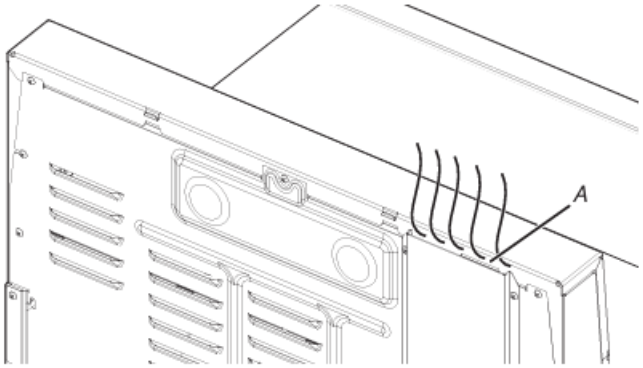
Lorsque la cuisinière est en marche, toutes ses surfaces peuvent chauffer, y compris les boutons de commande et la porte du four.

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.

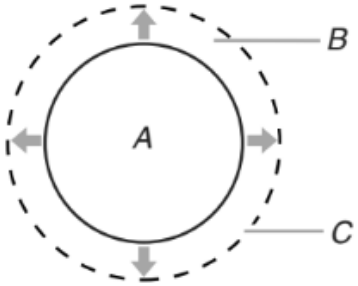
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.

Vitrocéramique

La surface de cuisson rougeoie lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal. Il s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné.

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.

Procédure de nettoyage du revêtement de la table de cuisson WipeClean™ (sur certains modèles)

IMPORTANT : Nettoyer la table de cuisson conformément à ces instructions après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de salissures et de prolonger la durée de vie de votre table de cuisson WipeClean™.

Nettoyage quotidien :

1. Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de nettoyer.
2. Vaporiser la table de cuisson avec de l'eau et la laisser tremper pendant au moins 5 minutes, en veillant à couvrir toute la zone souillée. Pour les taches importantes, laisser tremper pendant 20 à 25 minutes.
3. À l'aide d'une serviette de papier ou d'un essuie-tout, enlever la première couche de saleté de la surface.
4. Utiliser une éponge douce, humide et non abrasive et frotter la saleté résiduelle de la surface.
5. Essuyer et sécher la surface à l'aide d'une serviette de papier ou d'un essuie-tout.
6. Répéter au besoin les étapes 2 à 5 pour les saletés les plus tenaces.

Saletés extrêmement tenaces :

1. Pour les saletés très tenaces, augmenter le temps de trempage dans l'eau jusqu'à 45 minutes.
2. Si une saleté très tenace persiste, appliquer quelques gouttes d'un nettoyant non abrasif pour table de cuisson, comme le nettoyant pour table de cuisson affresh®† sur les zones concernées afin d'éliminer la saleté restante sur la surface. Appliquer délicatement le nettoyant à l'aide d'une serviette en papier.
   - Essuyer le nettoyant avec un chiffon chaud et humide après avoir utilisé un détergent.
   - L'utilisation d'un grattoir n'est pas recommandée, car il pourrait provoquer des rayures sur la table de cuisson.

   IMPORTANT : Ne pas exercer de pression excessive lors de l'utilisation des détergents et ne pas utiliser d'éponges grossières ou abrasives avec eux. Les détergents contenant des particules agressives peuvent endommager la table de cuisson.

Conseils et astuces :

- Les détergents peuvent contenir des particules abrasives ou des produits chimiques agressifs : faire attention au type de détergent lors du nettoyage et ne pas les laisser reposer sur la surface pendant plus de 10 minutes. Éviter ces articles lorsqu'il s'agit de nettoyer votre cuisinière à surface en verre :
  - Laine d'acier et autres éponges récurantes ou abrasives
  - Nettoyants abrasifs en poudre ou détergents abrasifs
  - Eau de Javel
  - Dérouillant
  - Amoniac
  - Nettoyeurs pour fenêtres
- Une légère décoloration de la surface peut se produire si l'on ne nettoie pas fréquemment et que l'on cuisine pendant une longue période ou sur une surface souillée : elle ne compromet généralement pas la nettoyabilité et les propriétés de la surface.
- Le trempage dans l'eau donne les meilleurs résultats de nettoyage : un temps de trempage plus long augmente l'efficacité du nettoyage et le résultat, tout en préservant la surface de la table de cuisson au fil du temps.
- Ne pas faire glisser de casseroles sur la surface et ne pas l'utiliser comme planche à découper. De petites rayures sur la surface peuvent apparaître au cours d'une utilisation normale, comme dans le cas d'un verre standard, sans compromettre ses performances.
- Éviter l'accumulation de salissures sur la surface, car elles peuvent endommager la surface de votre produit. Nettoyer la surface de la table de cuisson après chaque déversement, cela aidera à préserver la surface de la table de cuisson au fil du temps.

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.

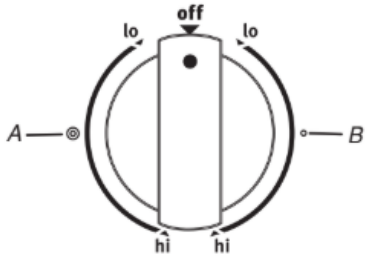
Témoin lumineux de surface chaude

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 Dual Zone (Cuisson à 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)

Utiliser le 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.

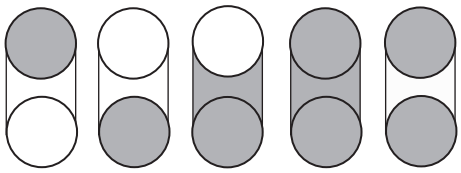
Utilisation :

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).

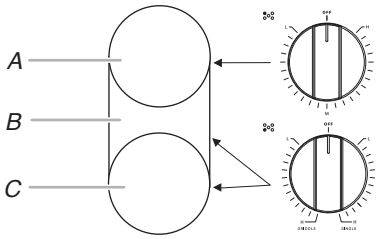
†affresh® est une marque déposée de Whirlpool, É.-U.

Élément de liaison (sur certains modèles)

L'élément de liaison permet une grande souplesse dans la zone de cuisson.



Utiliser la zone de liaison pour obtenir le chauffage d'une zone de forme allongée pour une cuisson avec un ustensile de cuisson de forme ovale ou de grande taille.



A. Dimension simple
B. Dimension liaison
C. Dimension simple

Utilisation de l'élément SIMPLE (C) :

1. Appuyer sur le bouton avant gauche et le tourner de la position OFF (ARRÊT) à la zone SINGLE (SIMPLE) n'importe où entre Melt (Faire fondre) et High (Élevée).
2. Tourner le bouton à OFF (ARRÊT) après avoir terminé.

Utilisation de la zone SIMPLE et de la zone de TRANSITION (C + B) :

1. Appuyer sur le bouton avant gauche et le tourner de la position OFF (ARRÊT) à la zone de TRANSITION n'importe où entre Low (Basse) et High (Élevée).
2. Tourner le bouton à OFF (ARRÊT) après avoir terminé.

Utilisation de l'élément SIMPLE (A) :

1. Appuyer sur le bouton arrière gauche et le tourner de la position OFF (ARRÊT), n'importe où entre Low (Basse) et High (Élevée).
2. Tourner le bouton à OFF (ARRÊT) après avoir terminé.

Utilisation des deux éléments simples et de l'élément de pont (A+B+C) :

1. Allumer l'élément simple et l'élément de transition (C + B).
2. Allumer l'élément simple (A).
3. Tourner les boutons à OFF (ARRÊT) après avoir terminé.

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.

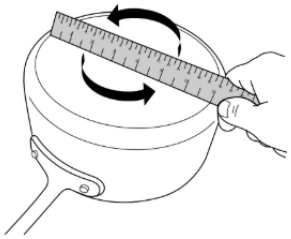
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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 les surfaces.

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. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.

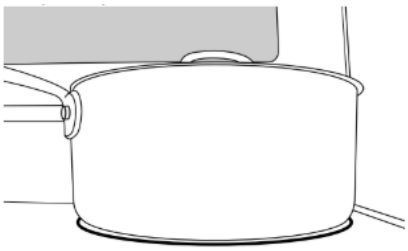


Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

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

USTENSILES DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir 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.



Mise en conserve 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.

Settings (Réglages)

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

Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter le mode Settings (Réglages).

Étalonnage de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four, car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des mesures incorrectes de l'élément à fonctionnement par intermittence.

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 touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Temperature Calibration » (Étalonnage de la température), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. Utiliser les flèches (< >) et le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour modifier les réglages de température selon les besoins.

Fahrenheit et Celsius

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Language & Regional » (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Temperature Unit » (Unité de température), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (Fahrenheit ou Celsius) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque tous les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sound Volume » (Volume sonore), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « All Sounds » (Tous les sons), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Off » (Arrêt), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Signaux sonores de minuteries et d'alertes

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

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

Signaux sonores d'appui sur une touche

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

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

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.

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Info » (Informations) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Demo mode » (Mode de démonstration) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (confirmer/menu).
3. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (Marche ou Arrêt) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) et saisir « 1234 ».

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (confirmer/menu).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Language & Regional » (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Time Format » (Format de l'heure), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU(CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (12 ou 24 h) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Réglage/modification de l'horloge

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Language & Regional » (langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Time Format » (Format de l'heure) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Utiliser les flèches (< >) jusqu'au réglage souhaité (date, heure, format) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Langue du texte inscrit sur l'affichage

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

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Language & Regional » (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. De nouveau, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Language » (Langue), et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Une fois encore, utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'au réglage souhaité (anglais, français ou espagnol) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).

Mode Sabbat

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

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

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

Activation/désactivation du mode Sabbat

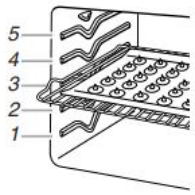
1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sabbath Mode » (Mode Sabbat), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. Appuyer une fois sur CONFIRM/MENU(CONFIRMER/MENU) pour faire apparaître « Set Sabbath » (Régler mode Sabbat) à l'écran. Le mode Sabbath (Sabbat) reste activé pendant 74 heures à moins d'être désactivé manuellement.
4. Appuyez longuement sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour désactiver le mode Sabbath (Sabbat).

Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat)

1. Appuyer sur la touche Settings (Réglages), puis sur les flèches (< >) jusqu'à ce que « Preferences » (Préférences) s'affiche à l'écran, puis appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
2. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sabbath Mode » (Mode Sabbat), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
3. Utiliser les flèches (< >) pour naviguer jusqu'à « Sabbath Mode » (Mode Sabbat), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
4. Lire et suivre les instructions affichées pendant Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) et appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU).
5. Régler la température Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat) à l'aide des touches fléchées (< >) ou des touches numériques. Appuyer ensuite sur le bouton START (MISE EN MARCHE) pour démarrer la cuisson au four.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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



Position de grille	Type d'aliment
5	Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks ou le pain.
4	Faire griller les coupes de viande plus épaisses, la volaille et le poisson, des plats préparés surgelés, la majorité des produits de boulangerie, mode gril, mets en sauce et panier à friture à air.
3	Panier à friture à l'air, plats préparés surgelés, la majorité des produits de boulangerie et les mets en sauce.
1 ou 2	Gros rôtis/volailles

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

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

Cuisson au four et rôtissage à l'air

Système de gestion de la température

Le système Precise Bake (Cuisson au four de précision) contrôle électroniquement les niveaux de chaleur 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 le préchauffage 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 ». 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.

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. Le temps nécessaire pour préchauffer le four à 350 °F (177 °C) est d'environ 10 à 15 minutes, selon le modèle.

Power Preheat (Préchauffage haute puissance)

La fonction Power Preheat (Préchauffage haute puissance) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant Power Preheat (Préchauffage haute puissance), seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer Power Preheat (Préchauffage haute puissance). Appuyer sur Power Preheat (Préchauffage haute puissance) et suivre les instructions du panneau de commande du four ou appuyer tout simplement sur Power Preheat (Préchauffage haute puissance) si le préchauffage a déjà commencé. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four et doit seulement être utilisé pour une cuisson qui utilise une seule grille. Une fois le programme Power Preheat (Préchauffage haute puissance) terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant deux 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. Utiliser les grilles 4 ou 5 pour la cuisson au gril. Consulter la section « Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

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

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

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

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

Grill Mode (Mode gril)

IMPORTANT : Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

Si le mode gril est utilisé, préchauffer le four en conséquence. La plaque à frire en fonte doit être préchauffée en même temps que le four. Positionner la plaque à frire au centre de la grille au niveau 4, en insérant la rainure de la plaque dans les dents de la grille afin d'éviter son déplacement pendant la cuisson. Positionner les aliments sur la plaque une fois le préchauffage terminé.

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

Modifier le niveau de réglage en mode gril permet une gestion plus précise de la cuisson. Plus le réglage de cuisson au gril à l'intérieur est bas, plus la cuisson est lente. Retourner les aliments pendant la cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Des morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme irrégulière et/ou d'épaisseur différente peuvent donner une cuisson inégale.

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.

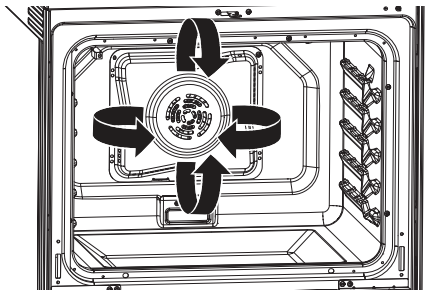
- Lors de l'utilisation de la friture à l'air, les aliments doivent être disposés en une seule couche et espacés uniformément.
- Consulter les instructions sur l'emballage des aliments pour connaître la durée et la température de cuisson par friture à l'air dans un four conventionnel.
- Pour des recettes 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.

Air Cooking (Cuisson à l'air)

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

IMPORTANT : La cuisson à l'air permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps. Cette cuisinière réduit automatiquement les températures réglées du four de 25 °F (15 °C) pour la cuisson au four.



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

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

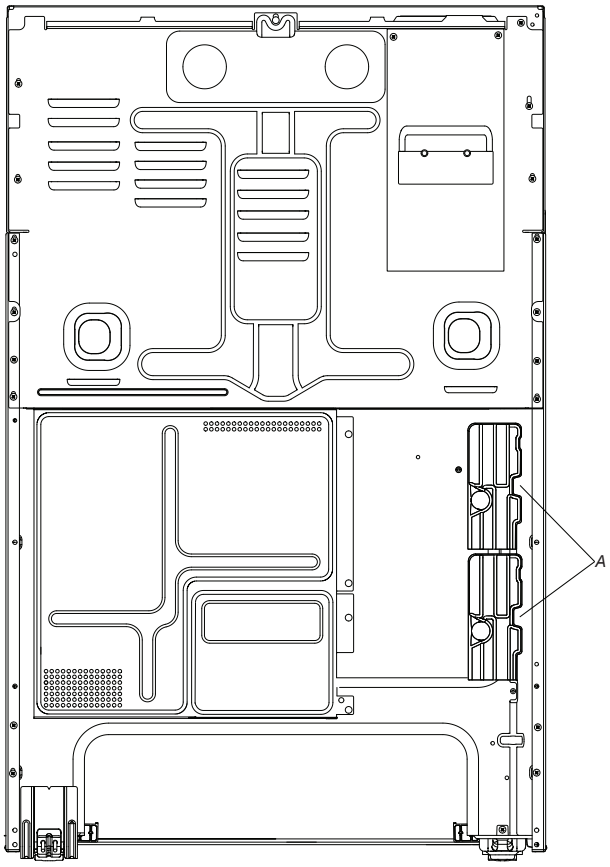
REMARQUE : La porte du four doit être fermée pour la cuisson au gril.

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

Ventilateur de refroidissement

Il est normal que toutes les cuisinières soient équipées d'un ventilateur de refroidissement automatique qui fonctionne lorsque le four est en cours d'utilisation et/ou à la fin d'un programme. En fonction de la température du four, de la durée du programme et de l'environnement, le ventilateur de refroidissement peut ou non se mettre en marche pendant ou après les programmes de cuisson.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne jusqu'à ce qu'une température sécuritaire soit atteinte. Si le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant une longue période, couper l'alimentation de l'appareil pour réinitialiser la commande.

En fonction de la température de la cavité du four à l'issue d'un programme de cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps pour refroidir l'appareil. Ceci est normal. On peut ouvrir la porte à tout moment pour ajouter ou retirer des aliments et/ou démarrer un autre programme de cuisson.

- Le ventilateur de refroidissement permet de bien refroidir l'appareil.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant plusieurs minutes après le programme de cuisson.
- Garder les commandes électroniques froides pendant les fonctions du four comme BAKE (CUISSON AU FOUR), BROIL (CUISSON AU GRIL) ou CLEAN (NETTOYAGE).

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.

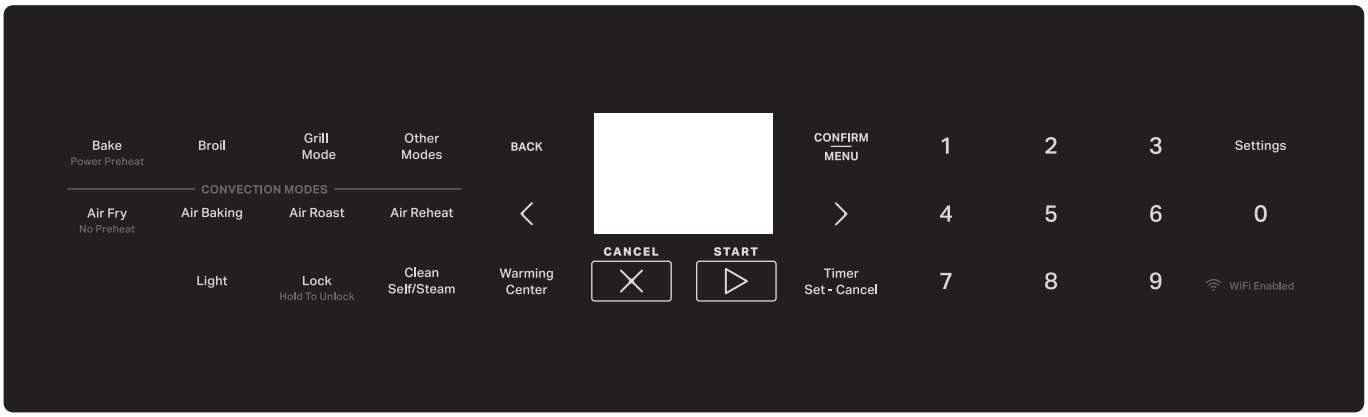
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en **www.maytag.com/owners** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio 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 se presiona START (INICIO) en menos de 2 minutos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (CANCELAR)	**Función de la estufa**	El botón CANCEL (CANCELAR) detiene cualquier función del horno apropiado excepto el reloj y el temporizador.
CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ)	**Confirmar o menú adicional**	El botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) confirma la selección de la opción y también proporciona un menú adicional dentro de una función específica.
BACK (ATRÁS)	**Volver a la pantalla anterior**	El botón BACK (ATRÁS) ayuda a navegar de vuelta a la pantalla del menú anterior.
Settings (Ajustes)	**Ajustes**	Settings (Ajustes) permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.
Timer Set - Cancel (Temporizador-Cancelar)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 24 horas. **1.** Presione Timer Set - Cancel (Ajustar - Cancelar temporizador). **2.** Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”. **3.** Presione Timer Set - Cancel (Ajustar - Cancelar temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonará un tono al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione Timer Set - Cancel (Ajustar - Cancelar temporizador) de nuevo para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón , ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione Timer Set - Cancel (Ajustar - Cancelar temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos.

TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Bake (Power Preheat) (Hornear [Precalentamiento intenso])	**Hornear y asar**	**1.** Presione Bake (Hornear). **2.** Presione los botones numéricos o de flecha (< >) para ajustar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **3.** Presione START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione Broil (Asar a la parrilla). **2.** Seleccione la temperatura de asado a la parrilla (Low, Medium, High) (Baja, Media, Alta) utilizando los botones de flecha (< >). **3.** Presione START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Grill Mode (Modo asar)	**Asar utilizando el horno de la cocina**	**1.** Presione Grill Mode (Modo asar). **2.** Siga las instrucciones de la pantalla y presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). **3.** Presione los botones de flecha (< >) o el teclado numérico para introducir la temperatura deseada. **4.** Presione START (INICIO). Comenzará el ciclo de precalentamiento. **5.** Añada los alimentos en la plancha una vez indicado. La plancha debe colocarse en el centro de la parrilla. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener información sobre la posición de la parrilla. **6.** La cuenta regresiva comenzará si se introduce el tiempo de cocción, de lo contrario la pantalla mostrará durante cuánto tiempo está funcionando el ciclo de asar en interior. **7.** Dé la vuelta a la comida según sus preferencias. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Other Modes (Otros modos)	**Explorar otros modos de cocción**	Utilice Other Modes (Otros modos) para explorar más modos de cocción.
Air Fry (No Preheat) (Freír sin aceite [Sin precalentamiento])	**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 el teclado numérico. Sonará un tono si la temperatura introducida es demasiado baja o demasiado alta. **4.** Presione el botón START (INICIO). No hay precalentamiento ni tono de precalentamiento. **5.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (INICIO). **6.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado. **NOTA:** El ventilador y los elementos se apagarán cuando se abra la puerta del horno hasta que esta se cierre. Todos los temporizadores, incluidas las funciones activas de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
Air Baking (Hornear con aire)	**Hornear con aire**	**1.** Presione Air Baking (Hornear con aire). **2.** Presione los botones numéricos o de flecha (< >) para ajustar la temperatura deseada. Presione el botón START (INICIO). Comenzará el precalentamiento. **3.** Inserte el alimento cuando corresponda. **4.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.

TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Air Roast (Asar al aire)	**Asado al aire**	**1.** Presione Air Roast (Asar al aire). **2.** Utilice los botones de flecha (< >) y el teclado numérico para seleccionar la temperatura deseada. **3.** Presione el botón START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Air Reheat (Recalentar al aire)	**Recalenta-miento**	**1.** Presione Air Reheat (Recalentar al aire). **2.** Siga la información que aparece en la pantalla para colocar los alimentos dentro de la cavidad del horno. **3.** Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) y ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones de flecha (< >) o el teclado numérico. **4.** Presione START (INICIO). **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Light (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón Light (Luz) para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
Clean Self/Steam (Autolimpieza/vapor)	**Ciclo de limpieza**	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza” o “Limpieza con vapor” en el manual del propietario.
Warming Center (Centro de calentamiento)	**Centro de calentamiento de la superficie de cocción**	Presione Warming Center (Centro de calentamiento) y después presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ). El elemento calefactor se encenderá. Presione Warming Center (Centro de calentamiento) nuevamente para apagar el elemento de calentamiento.
Lock (Bloqueo) (mantener presionado para desbloquear)	**Bloqueo de controles del horno**	Para acceder al bloqueo de controles del horno: **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione el botón Lock (Bloqueo). **3.** Sonará un tono y aparecerá el menú de bloqueo. Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para bloquear el panel de control. **4.** Presione Lock (Bloqueo) durante 3 segundos para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón.

Temperatura de la superficie

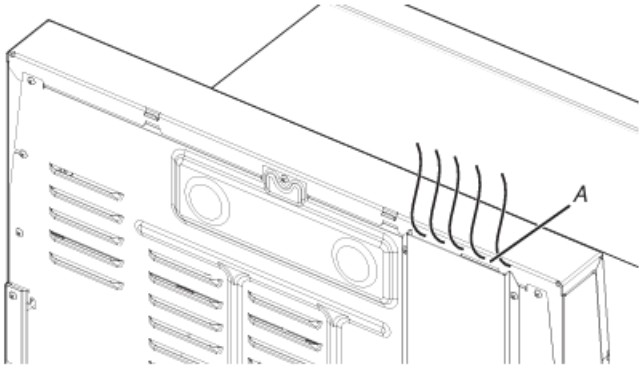
Cuando la estufa está en uso, todas las superficies pueden calentarse, incluidas las perillas y la puerta del horno.

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.

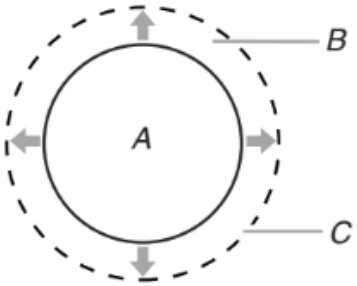
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.

Vitrocerámica

El área de cocción se iluminará 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. Ese es el funcionamiento normal. Puede que se encienda y apague de manera intermitente para mantener el nivel de calor seleccionado.

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 pueden eliminarse 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.

Rutina de limpieza del revestimiento del mostrador WipeClean™ (en algunos modelos)

IMPORTANTE: Limpie la superficie de cocción siguiendo estas instrucciones después de cada uso para evitar la acumulación de suciedad y prolongar la vida útil de su superficie de cocción WipeClean™.

Limpieza cotidiana:

1. Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir.
2. Rocíe la superficie de cocción con agua y enjuáguela durante un mínimo de 5 minutos, prestando atención a cubrir toda la zona sucia. Para las manchas difíciles, déjelas en remojo de 20 a 25 minutos.
3. Con un papel o un paño de cocina, retire la capa inicial de suciedad de la superficie.
4. Utilice una esponja suave no abrasiva húmeda y friegue los restos de suciedad de la superficie.
5. Con un papel o paño de cocina limpie y seque la superficie.
6. Repita los pasos 2 a 5 según sea necesario para las suciedades persistentes.

Suciedad extremadamente dura:

1. Para suciedad extremadamente dura, aumente el tiempo de remojo en agua hasta 45 minutos.
2. Si persiste una suciedad muy resistente, aplique unas gotas del tamaño de una moneda de diez centavos de un limpiador de superficies de cocción no abrasivo, como affresh®† Aplique el limpiador de superficies de cocción a las zonas afectadas para eliminar los restos de suciedad de la superficie. Aplique suavemente el limpiador con una toalla de papel.
   - Limpie el limpiador con un paño húmedo y caliente después de utilizar cualquier detergente.
   - No se recomienda el uso de un rascador ya que podría causar posibles arañazos en la superficie de cocción.

   IMPORTANTE: No ejerza una presión excesiva al utilizar el detergente y no utilice esponjas ásperas o abrasivas. Los detergentes que contienen partículas abrasivas pueden dañar su superficie de cocción.

Consejos y trucos:

- Los detergentes pueden contener partículas abrasivas o productos químicos agresivos: preste atención al tipo de detergente cuando limpie y no lo deje reposar en la superficie más de 10 minutos. Evite estos elementos a la hora de limpiar su cocina de vitrocerámica:
  - Lana de acero y otras esponjas abrasivas o abrasivas
  - Limpiadores en polvo abrasivos o detergentes abrasivos
  - Lejía con cloro
  - Eliminador de óxido
  - Amoniaco
  - Limpiacristales

†affresh® es una marca registrada de Whirlpool, U.S.A.

- Puede producirse una ligera decoloración en la superficie si no se limpia con frecuencia y se cocina durante mucho tiempo o se cocina sobre una superficie sucia: normalmente esto no compromete la facilidad de limpieza ni las propiedades de la superficie.
- El remojo con agua dará los mejores resultados en la limpieza: tiempos de remojo más largos aumentarán la eficacia de la limpieza y el resultado, preservando la superficie de la superficie de cocción a lo largo del tiempo.
- No deslice ollas sobre la superficie ni la utilice como tabla de cortar. Pueden aparecer pequeños arañazos en la superficie con el uso normal, como en el cristal estándar, sin comprometer sus prestaciones.
- Evite la acumulación de suciedad en la superficie, ya que puede dañar la superficie de su producto. Limpie la superficie de la superficie de cocción después de cada derrame, esto ayudará a conservar la superficie de la superficie de cocción a lo largo del tiempo.

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.

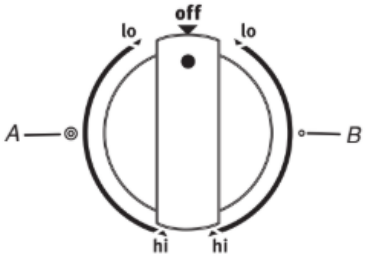
Luz indicadora de superficie caliente

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

Warming Center (Centro de calentamiento)

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).

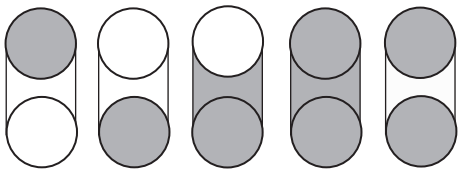
- Use solo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura pequeña en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie 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:

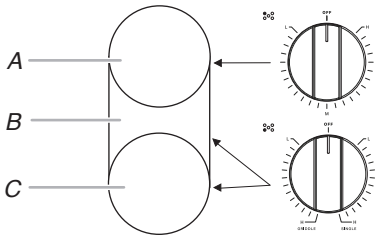
1. Para encender, presione Warming Center (Centro de calentamiento) y, después, el botón START (INICIO).
2. Para apagar, presione Warming Center (Centro de calentamiento).

Elemento puente (en algunos modelos)

El elemento de puente permite flexibilidad en la zona de cocción.



Use el área del puente para formar un área caliente alargada y así poder cocinar con recipientes de cocción grandes u obolongos.



A. Tamaño simple
B. Tamaño del puente
C. Tamaño simple

Para usar SINGLE (SIMPLE) (C):

1. Presione y gire la perilla desde la posición OFF (APAGADO) a la zona SINGLE (SIMPLE) en cualquier lugar entre Melt (Derretir) y High (Alto).
2. Gire la perilla a OFF (APAGADO) cuando haya terminado.

Para usar la zona SINGLE (SIMPLE) y BRIDGE (PUENTE) (C + B):

1. Presione y gire la perilla desde la posición OFF (APAGADO) a la zona BRIDGE (PUENTE) en cualquier lugar entre Low (Bajo) y High (Alto).
2. Gire la perilla a OFF (APAGADO) cuando haya terminado.

Para usar SINGLE (SIMPLE) (A):

1. Presione y gire la perilla desde la posición OFF (APAGADO) a cualquier lugar entre Low (Bajo) y High (Alto).
2. Gire la perilla a OFF (APAGADO) cuando haya terminado.

Para usar los dos elementos simples y puente (A + B + C):

1. Encienda la zona simple y el puente (C + B).
2. Encienda la zona simple (A).
3. Gire las perillas a OFF (APAGADO) cuando haya terminado.

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.

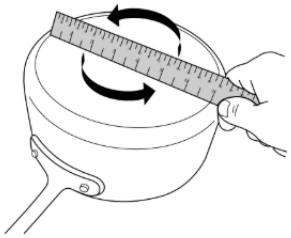
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

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.

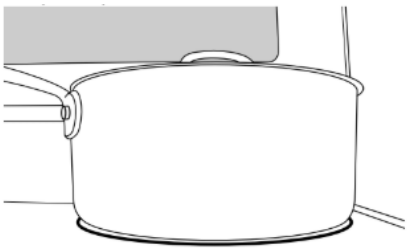
Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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.

Settings (Ajustes)

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

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

Calibración de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que abrir la puerta del horno puede hacer que el encendido y apagado del elemento genere una lectura incorrecta.

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

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Temperature Calibration” (Calibración de temperatura) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. Utilice los botones de flecha (< >) y CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar la temperatura según sea necesario.

Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Language & Regional” (Idioma y regional) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Temperature Unit” (Unidades de temperatura), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (Fahrenheit o Celsius) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Deshabilitar los tonos audibles

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

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sound Volume” (Volumen de sonido) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “All Sounds” (Todos los sonidos), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Off” (Apagado) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Temporizadores y tono de alerta

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

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

Tonos de los botones

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

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

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.

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Info” (Información) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Demo mode” (Demostración) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

3. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (On [Enc.] u Off [Apag.]) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) e ingrese “1234”.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Language & Regional” (Idioma y regional) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Time Format” (Formato de hora), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (12 o 24 hr) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Configurar/ajustar el reloj

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Language & Regional” (Idioma y regional) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Time Format” (Formato de hora), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Utilice los botones de flecha (< >) para realizar el ajuste (fecha, hora, formato) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Languages (Idiomas) - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Language & Regional” (Idioma y regional) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. De nuevo, utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Language” (Idioma), y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Una vez más, utilice los botones de flecha (< >) hasta el ajuste deseado (English, French, Spanish) (inglés, francés, español) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).

Modo Sabbat

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

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

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

Para activar/desactivar el modo Sabbath (Sabbat)

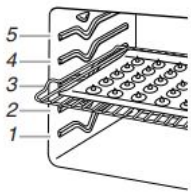
1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sabbath Mode” (Modo Sabbat) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) una vez que la opción “Set Sabbath” (Ajustar Sabbat) aparezca en pantalla. El modo Sabbath (Sabbat) permanecerá activo durante 74 horas o hasta que se apague manualmente.
4. Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) para desactivar el modo Sabath (Sabbat).

Hornear en Sabbat

1. Presione el botón Settings (Ajustes) y, a continuación, los botones de flecha (< >) hasta que aparezca “Preferences” (Preferencias) en la pantalla y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
2. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sabbath Mode” (Modo Sabbat) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
3. Utilice los botones de flecha (< >) para navegar hasta “Sabbath Bake” (Hornear en Sabbat) y, a continuación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
4. Lea y siga las instrucciones que aparecen en pantalla durante Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) y presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ).
5. Ajuste la temperatura de Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) utilizando los botones de flecha (< >) o el teclado numérico. Y, a continuación, presione el botón START (INICIO) para iniciar la cocción.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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



Posición de la parrilla	Tipo de alimento
5	Asar/dorar rápidamente carnes, hamburguesas, filetes o tostadas.
4	Asar a la parrilla cortes más gruesos de carne, aves, pescado, alimentos preenvasados congelados, la mayoría de los productos horneados, modo Grill (Asar), guisos y la canasta para freír sin aceite.
3	Canasta para freír sin aceite, alimentos preenvasados congelados, la mayoría de los productos horneados y los guisos.
1 o 2	Asados o aves grandes

Cocción en varias parrillas

2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

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

Horneado y asado al aire

Sistema de control de temperatura

El sistema Precise Bake (Horneado preciso) 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 precalentamiento 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.

Precalentamiento

Cuando se presiona START (INICIO), el horno empieza el precalentamiento. Una vez que alcance 100 °F (38 °C), la temperatura en la pantalla aumentará 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. El tiempo necesario para precalentar el horno a 350 °F (177 °C) es aproximadamente de 10 a 15 minutos (en algunos modelos).

Power Preheat (Precalentamiento intenso)

Power Preheat (Precalentamiento intenso) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana durante Power Preheat (Precalentamiento intenso). Las parrillas adicionales deberán quitarse antes de utilizar Power Preheat (Precalentamiento intenso). Presione Power Preheat (Precalentamiento intenso) y siga las indicaciones del control del horno; o bien, si este ya se ha empezado a precalentar, simplemente presione Power Preheat (Precalentamiento intenso). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar el alimento en el horno y se debe usar solo para hornear con una parrilla. Cuando se termina el ciclo de precalentamiento intenso, el horno pondrá en marcha un ciclo normal de horneado.

Asar a la parrilla

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

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. Use las parrillas 4 o 5 para asar a la parrilla. 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.

Modo Grill (Asar)

IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar.

Cuando utilice el modo Grill (Asar), precaliente el horno según corresponda. La plancha de hierro fundido debe precalentarse junto con el horno. Coloque la plancha centrada en el nivel 4 de la parrilla, encajando la ranura de la plancha en las púas de la parrilla para evitar que se desplace durante la cocción. Coloque los alimentos en la plancha una vez finalizado el precalentamiento.

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

Ajustar el nivel de cocción durante el modo Grill (Asar) permite un control más preciso al cocinar. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar en interior, más lenta será la cocción. Dé la vuelta a los alimentos durante el asado para obtener mejores resultados. Los trozos de carne, pescado y aves de forma irregular, y/o el diferente grosor de los trozos pueden dar lugar a una cocción desigual.

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

Mientras se fríe 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 espaciados uniformemente en la canasta para freír 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.

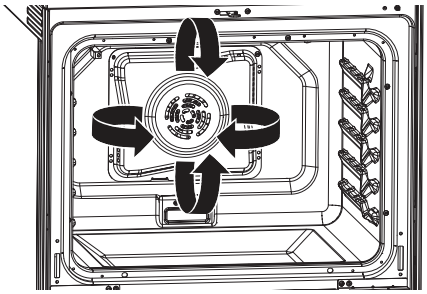
- Para los alimentos congelados, con hueso o densos con tiempos de cocción inferiores a 15 minutos, puede ser necesario un tiempo adicional.
- No se recomienda utilizar masa húmeda al freír sin aceite.
- Para obtener el mejor rendimiento, agite o voltee los alimentos a la mitad del tiempo de hornear. Asegúrese de cerrar la puerta del horno después de retirar e introducir los alimentos de nuevo en la cavidad.
- Rocíe la canasta de la freidora de aire para evitar que los alimentos se peguen a la canasta.

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 la bandeja para hornear ayudará a reducir la producción de humo. Mantener un horno y una bandeja para hornear limpios también ayudará a reducir la cantidad de humo.

Air Cooking (Cocción por aire)

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

IMPORTANTE: Con la cocción por aire, la mayoría de los alimentos se pueden cocinar a una temperatura más baja o durante menos tiempo. Esta estufa reduce automáticamente la temperatura fijada del horno en 25 °F (15 °C) para la cocción.



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

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

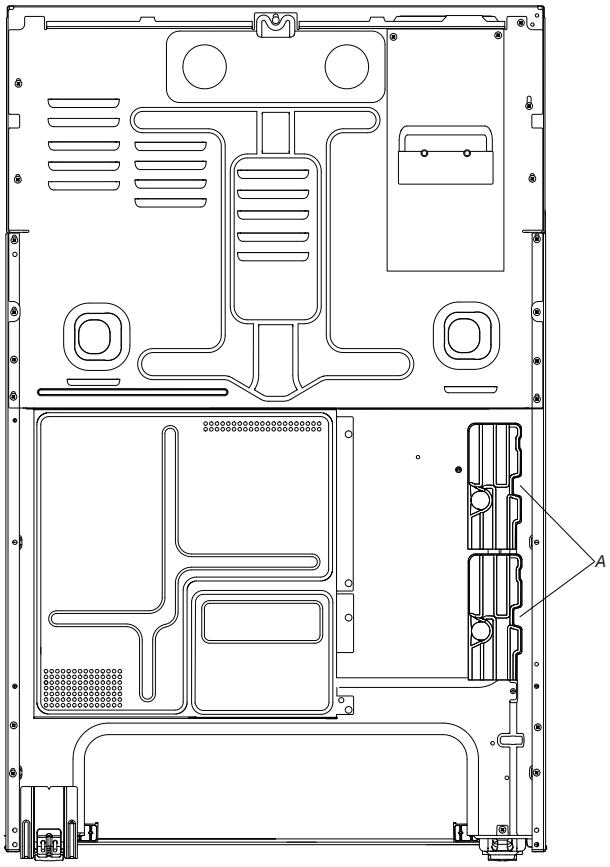
NOTA: La puerta del horno debe estar cerrada para asar a la parrilla.

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

Ventilador de refrigeración

Es normal que todas las estufas tengan un ventilador automático que funcione cuando el horno está en uso y/o después de que se complete un ciclo. Dependiendo de la temperatura del horno, la duración del ciclo y el entorno ambiental, el ventilador de refrigeración puede o no encenderse durante o después de los ciclos de cocción.

El ventilador de refrigeración funcionará hasta alcanzar una temperatura segura. Si el ventilador funciona durante un tiempo significativo, apague y encienda el electrodoméstico para restablecer el control.

Dependiendo de la temperatura dentro de la cavidad después de que finalice un ciclo de cocción, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante algún tiempo para enfriar el electrodoméstico. Esto es normal. La puerta se puede abrir en cualquier momento para agregar o quitar alimentos y/o iniciar otro ciclo de cocción.

- El ventilador permite una refrigeración adecuada del electrodoméstico.
- El ventilador puede funcionar durante varios minutos después del ciclo de cocción.
- Mantenga los controles electrónicos fríos durante las funciones del horno, como BAKE (HORNEAR), BORIL (ASAR A LA PARRILLA) o CLEAN (LIMPIAR).

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.

W11638915B
11/25