Freestanding Gas Range Control Guide

FEATURE GUIDE

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

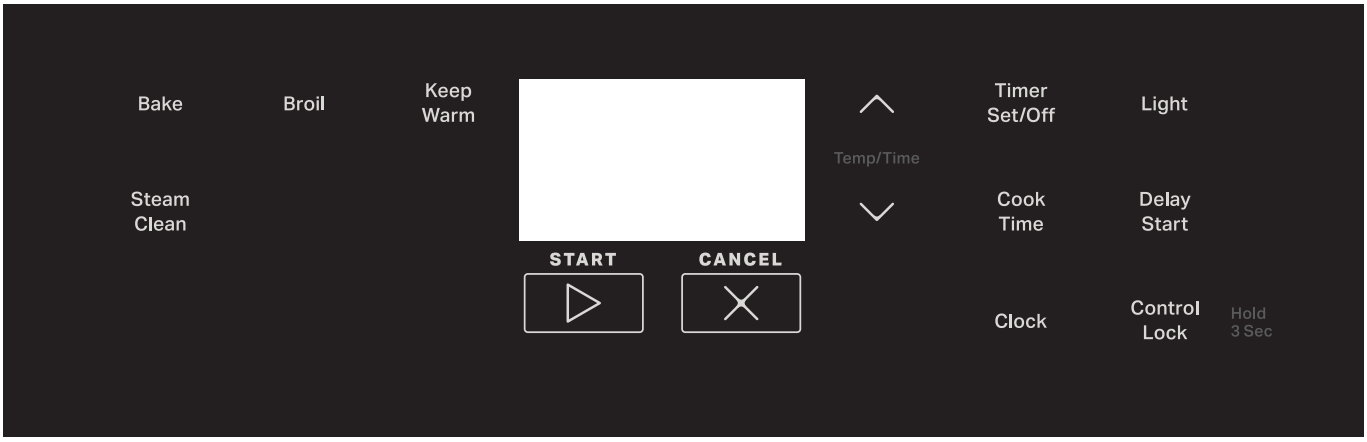
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at **www.maytag.com/owners** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Product Help section at **www.maytag.ca/owners**.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
START	**Cooking start**	The START keypad begins any oven function. If START is not pressed within 10 seconds, a tone will sound, and START will blink until pressed or canceled. If START is not pressed within 30 seconds after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	**Range function**	The CANCEL keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.
Temp/Time	**Temperature and time adjust**	The Temp/Time up and down arrow keypads are used to adjust time and temperature settings.
Bake	**Baking and roasting**	**1.** Press Bake. **2.** Press the Temp/Time "^" or "v" keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature. **3.** Press START. **4.** To change the temperature, repeat Step 2. Press START for the change to take effect. **5.** Press CANCEL when finished.
Broil	**Broiling**	**1.** Press Broil. **2.** Press the Temp/Time "^" or "v" keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature. **3.** Press START, and then allow the oven to preheat for 5 minutes. **4.** Position cookware in oven and close the oven door. **5.** Press CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Keep Warm	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press Keep Warm . **2.** Press the Temp/Time “^” or “v” keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature. **3.** Press START. **4.** Press CANCEL when finished.
Steam Clean	**Steam-Cleaning cycle**	See the “Steam-Cleaning Cycle” section in the Owner’s Manual.
Timer Set/Off	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press Timer Set/Off. **2.** Press the Temp/Time “^” or “v” keypad to set the length of time. **3.** Press START to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. **4.** Press Timer Set/Off 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/Off to display the countdown for 5 seconds.
Light	**Oven cavity light**	While the oven door is closed, press Light to turn the light on and off. The oven light will come on when the oven door is opened.
Cook Time	**Timed cooking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
Delay Start	**Delayed start**	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
Clock	**Clock**	This clock uses a 12 hour cycle. **1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press Clock. **3.** Press the Temp/Time “^” or “v” keypad to set the time of day. Press and hold to scroll quickly. **4.** Press Clock or START.
Control Lock (Hold 3 Sec)	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven is OFF. **2.** Press and hold Control Lock for 3 seconds. **3.** A tone will sound and a lock will be displayed. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.

Surface Temperature

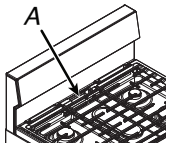
When the range is in use, all range surfaces may become hot, such as the knobs and oven door.

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.

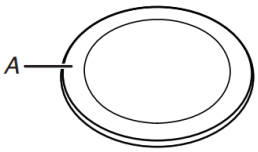
Oven Vent

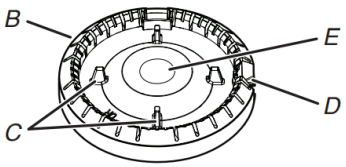
The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Do not set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.



A. Oven Vent (location varies with models)

Sealed Surface Burners





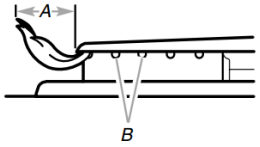
A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover, and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section in the Owner's Manual.

Alignment: Be sure to align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube opening by always using a burner cap.



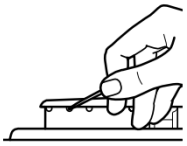
A. 1-1½" (2.5-3.8 cm) B. Burner ports

Burner Ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown in the previous illustration. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

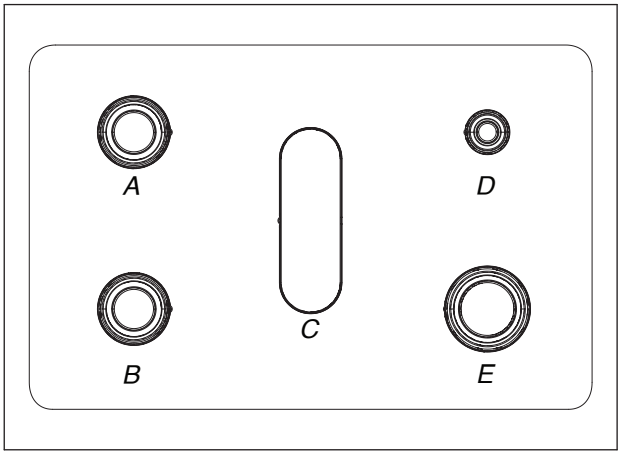
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.

1. Remove the burner cap and the burner base, and clean according to "General Cleaning" section in the Owner's Manual.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.

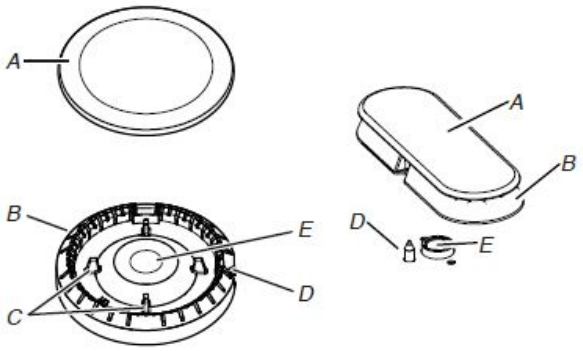


4. Replace the burner base. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions.



A. Large (Rapid)
B. Large (Rapid)
C. Oval (OV)
D. Small (Auxiliary)
E. Large (Ultra Rapid)

5. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.

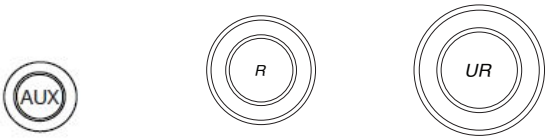


A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

NOTE: The oval burner base is permanently attached to the burner cap.

6. Place the burner caps on the appropriate burner bases.

IMPORTANT: The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base.



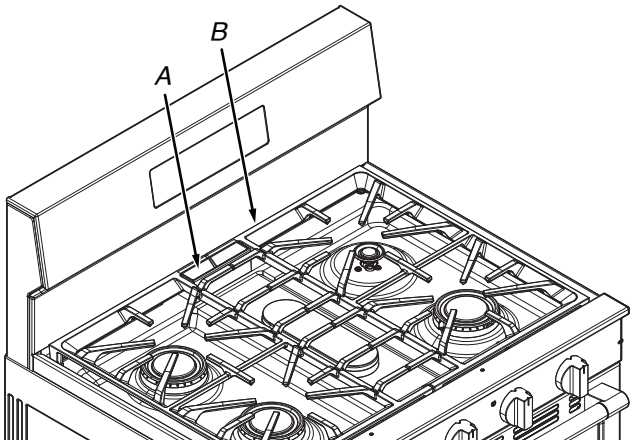
Small cap (Auxiliary) | Large cap (Semi Rapid) | Large cap (Ultra Rapid)

7. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

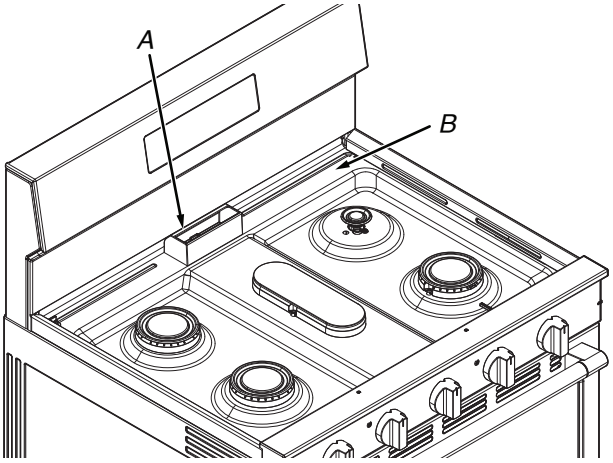
Surface Grates

The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

To ensure proper positioning, align the slot left grate with the center oven vent cover on the cooktop. Repeat with the right grate. Ensure that the grates are between the locating features in the cooktop front to back.



A. Center oven vent cover
B. Slots on grate



A. Center oven vent cover
B. Locating features

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor due to the high temperatures of the gas flame.

Cookware

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

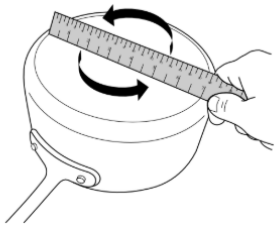
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates/coils. 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.

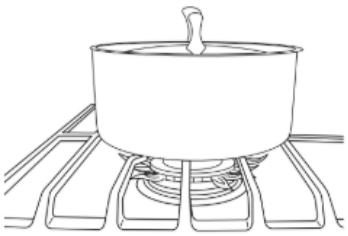
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Earthenware/ Stoneware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

For best results, the cookware should be centered above the burner with the bottom sitting level on the grate. The flame should be adjusted so that it does not extend up the sides of the pan.



Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- 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

The normal operation of the range will include several noises that may be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cooking cycle:

- Gas valves may make a "popping" sound when opening or closing.
- Igniters will "click" several times until a flame is sensed.
- A "poof" sound is heard when a bake or broil burner ignites.
- It is normal to hear this sound every 1–3 minutes during the cycle.

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.

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

Electronic Oven Controls

Control Display

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

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

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

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

  On some models: Use the Clock keypad to change the tone settings.

Fahrenheit and Celsius

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

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

To exit mode, press CANCEL.

Keypress Tones

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

To change: Press and hold Light for 5 seconds. Repeat to change back.

To exit mode, press CANCEL.

Demo Mode

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

To change: Press CANCEL, CANCEL, the Temp/Time “^” keypad, Timer Set/Off. Enter “1234”. Repeat to change back and end Demo mode.

Oven Temperature Calibration

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

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

To Adjust Oven Temperature:

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

Keep Warm

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press KEEP WARM
2. Press the “^” or “v” keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the “^” or “v” keypad to enter the desired temperature and then START.
3. Press START.
4. Place food in the oven.
5. Press CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm:

1. Press CANCEL.
2. Remove food from the oven.

Sabbath Mode

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

- “^” and “v” keypads
- CANCEL

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

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

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

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

If the oven has the Convection Bake feature, the oven light is controlled by a separate Oven Light switch on the console. If the oven light is ON when entering the Sabbath mode, it will remain ON for the entire time Sabbath mode is in use. For the oven light to be OFF during the Sabbath mode, the light bulb must be removed from the oven prior to entering the Sabbath mode. Not performing these steps will cause the oven light to turn on when the oven door is opened, resulting in the oven being not Sabbath compliant.

On the Holiday, the oven temperature can be changed once the oven is in Sabbath mode by pressing the “^” or “v” keypad. The oven temperature will change 25°F (14°C) each time the keypad is pressed. The display will not change and there will be no sounds during this adjustment.

To Activate and Bake Using Sabbath Mode:

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

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

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

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

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

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

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

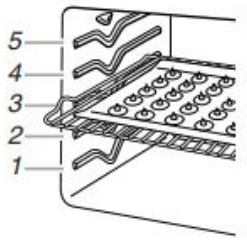
1. Press Bake.
2. Press the Temp/Time “^” or “v” keypad to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press Cook Time. The Cook Time indicator light will light up.
4. Press the Temp/Time “^” or “v” keypad to enter a cook time length.
5. Press Delay Start. The Delay indicator light will light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

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

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

Positioning Racks and Bakeware

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



Food	Rack Position
Roasting large and small cuts of meat and poultry	1
Pies, casseroles, yeast bread, quick breads, frozen convenience foods, and 2-rack baking	2
Most baked goods on a cookie sheet, jelly roll pan, or in muffin pans; casseroles; frozen convenience foods	3
Use for broiling and toasting.	4
2-rack baking	5

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.

Multiple Rack Cooking

Two-rack: Use rack positions 2 and 4.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Oven Temperature

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

Temperature Management System

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

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

Broiling

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

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

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information. On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature

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

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See 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.

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press Bake.
2. Press the Temp/Time “^” or “v” keypad to set the desired temperature. Press and hold to scroll quickly. The temperature will not scroll past the minimum or maximum allowable temperature.
3. Press Cook Time.
4. Press the Temp/Time “^” or “v” keypad to enter the length of time to cook.
5. Press START. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.
6. Press CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

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

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

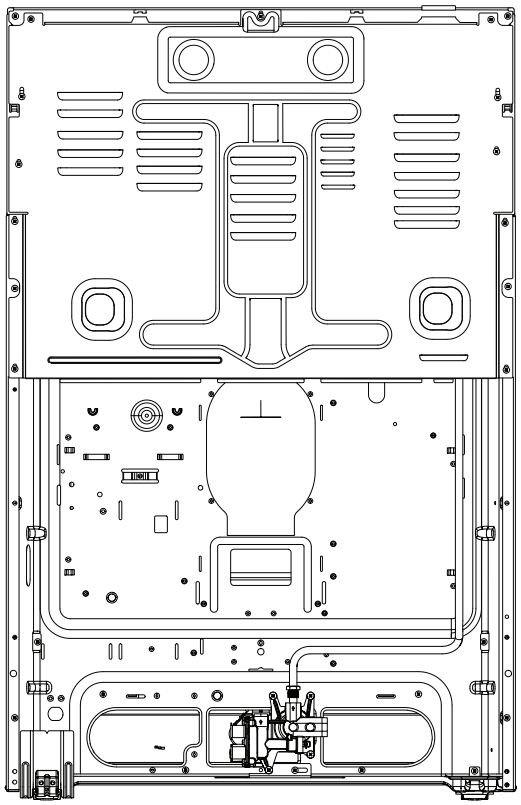
   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The temperature and/or time settings can be changed anytime by repeating steps 1 through 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically and “End” will appear on the display.
8. Press CANCEL to clear the display.

Counterweights

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

Depending on the model:

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



Odor and Smell

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 à gaz 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.

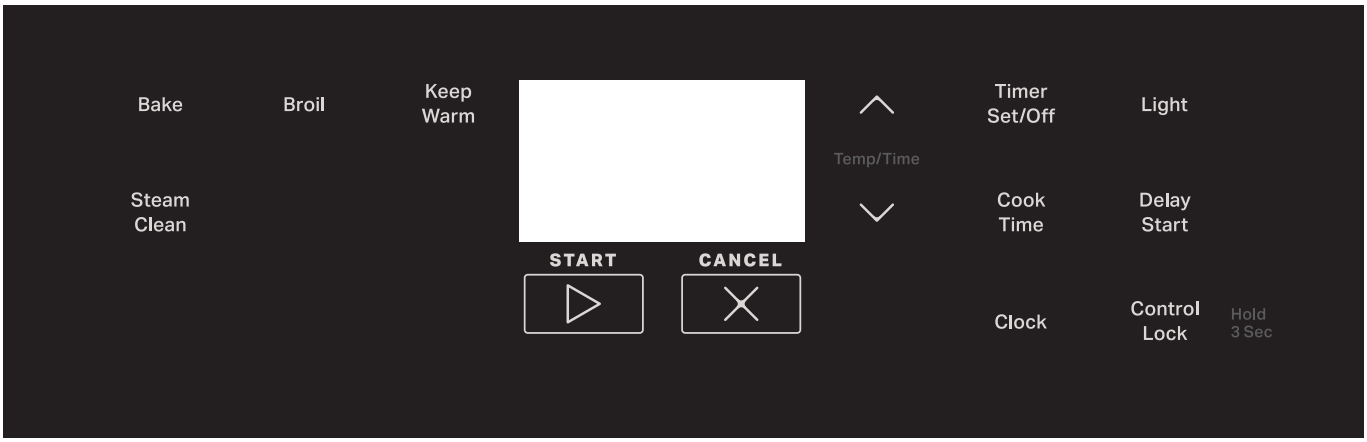
Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide pour ce produit sur notre site Web au **www.maytag.com/owners** pour obtenir des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section d'aide relative aux produits au **www.maytag.ca/proprietaire**.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



CLAVIER	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
START (MISE EN MARCHE)	**Démarrage de la cuisson**	La touche START (MISE EN MARCHE) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si on n'appuie pas sur START (MISE EN MARCHE) dans les 10 secondes, un signal sonore se fait entendre et START (MISE EN MARCHE) clignote jusqu'à ce qu'on appuie sur celle-ci ou qu'on l'annule. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur START (MISE EN MARCHE) dans les 30 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 à l'exception de Clock (Horloge), de Timer (Minuterie) et du Control Lock (Verrouillage des commandes).
Temp/Time (Température/Durée)	**Réglage de la durée et de la température de cuisson**	Les touches à flèche « vers le haut » ou « vers le bas » de Temp/Time (Température/Durée) servent à régler la durée et la température.
Bake (Cuisson au four)	**Cuisson et rôtissage au four**	**1.** Appuyer sur Bake (Cuisson au four). **2.** Appuyer sur les touches « ^ » ou « ˅ » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler la température désirée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour que le changement prenne effet. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.

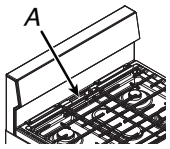
CLAVIER	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Broil (Cuisson au gril)	**Rôtissage**	**1.** Appuyer sur Broil (Cuisson au gril). **2.** Appuyer sur les touches « ^ » ou « ˅ » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler la température désirée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. **4.** Placer les ustensiles de cuisson dans le four et fermer la porte. **5.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur Keep Warm (Maintien au chaud). **2.** Appuyer sur les touches « ^ » ou « ˅ » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler la température désirée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). **4.** Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)	**Programme de nettoyage à la vapeur**	Consulter la section « Programme de nettoyage à la vapeur » du manuel d'utilisation.
Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie). **2.** Appuyer sur les touches « ^ » ou « ˅ » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler la durée déterminée. **3.** Appuyer sur START (MISE EN MARCHE) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION), sinon le four s'éteindra. **5.** Si la minuterie est activée mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur Timer Set/Off (Réglage/Arrêt de la minuterie) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
Light (Éclairage)	**Éclairage de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur Light (éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
Cook Time (Durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction Cook Time (Durée de cuisson) permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour choisir Timed Cook (Cuisson minutée) ou Delayed Timed cook (Cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
Delay Start (Mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay Start (Mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de la mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour choisir Timed Cook (Cuisson minutée) ou Delayed Timed cook (Cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».
Clock (Horloge)	**Horloge**	Cette horloge utilise un programme de 12 heures. **1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur Clock (Horloge). **3.** Appuyer sur les touches « ^ » ou « ˅ » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler l'heure. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. **4.** Appuyer sur Clock (Horloge) ou START (MISE EN MARCHE).
Control Lock (Hold 3 Sec) (Verrouillage des commandes – Appuyer pendant 3 s)	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four est éteint. **2.** Appuyer sur Control Lock (Verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. **3.** Un signal sonore retentit et un verrou s'affiche. **4.** Répéter ces étapes 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.

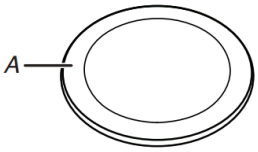
Tiroir de remisage
Lorsque le four est en marche, le tiroir peut chauffer. Ne pas placer d'objets en plastique, en tissu ou susceptibles de fondre ou de brûler dans le tiroir.

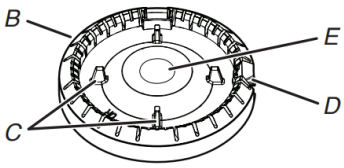
Évent du four (l'emplacement varie selon le modèle)
L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.



A. Évent du four

Brûleurs de surface scellés





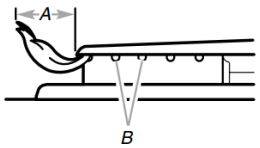
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux comme indiqué à la section « Nettoyage général » du manuel d'utilisation.

Alignement : S'assurer d'aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-injecteur situé sur la table de cuisson et d'aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage, ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.



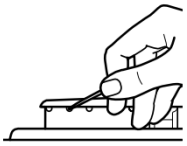
A. 1 à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm)
B. Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué dans l'illustration précédente. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou d'autres produits pénétrer dans les orifices de brûleur.

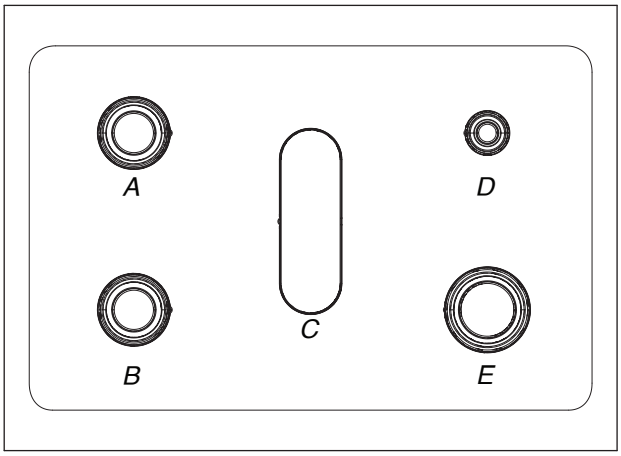
Nettoyage :

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur et base du brûleur et nettoyer comme indiqué à la section « Nettoyage général » dans le manuel d'utilisation.
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite comme indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

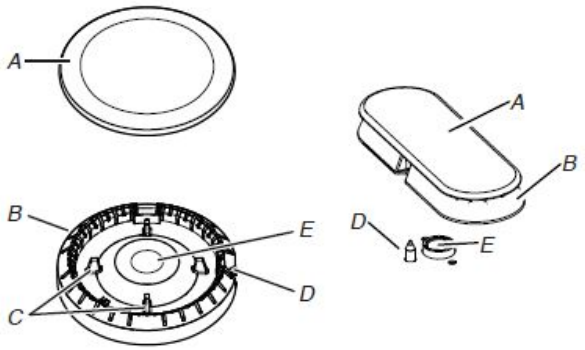


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur rond est marquée d'une lettre indiquant la taille du brûleur. Voir l'illustration suivante pour connaître la position des brûleurs.



A. Grand (rapide)
B. Grand (rapide)
C. Ovale (OV)
D. Petit (auxiliaire)
E. Grand (ultra rapide)

5. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.

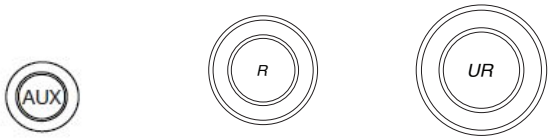


A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

REMARQUE : La base du brûleur ovale est fixée en permanence au chapeau du brûleur.

6. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleurs appropriées.

IMPORTANT : La partie inférieure des petits chapeaux et des chapeaux moyens est différente. Ne pas poser un chapeau de la mauvaise taille sur la base du brûleur.



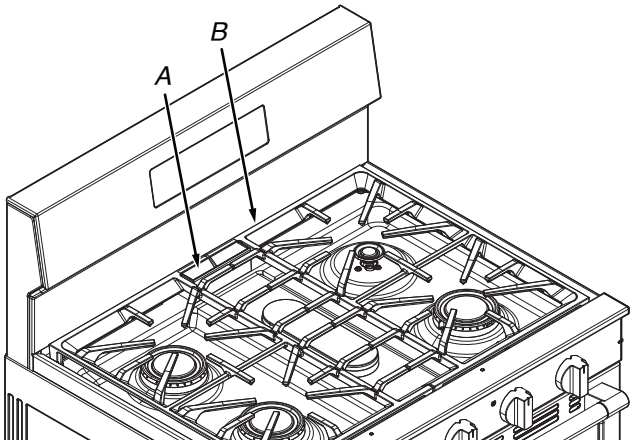
Petit chapeau (AUX) | Grand chapeau (Semi rapide) | Grand chapeau (ultra rapide)

7. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

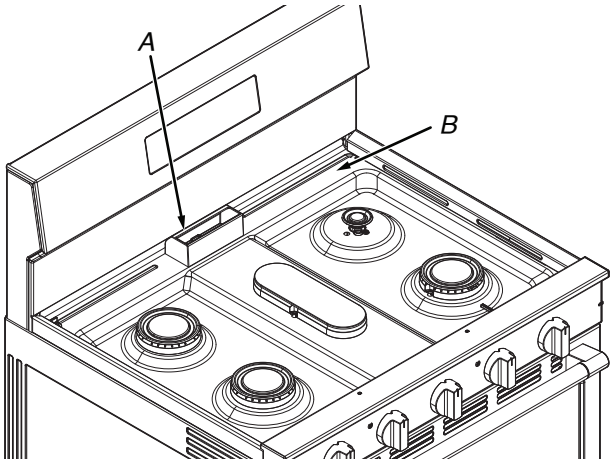
Grilles de surface

Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut écailler ou rayer la table de cuisson.

Pour assurer un positionnement correct, aligner la grille sur la fente gauche avec le couvercle de l'évent central du four sur la table de cuisson. Répéter avec la grille de droite. S'assurer que les grilles se trouvent entre les éléments de positionnement de la table de cuisson, d'avant en arrière.



A. Couvercle de l'évent central du four
B. Fentes sur la grille



A. Couvercle de l'évent central du four
B. Éléments de positionnement

Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et se décoloreront en raison des fortes températures produites par les flammes.

Ustensile de cuisson

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

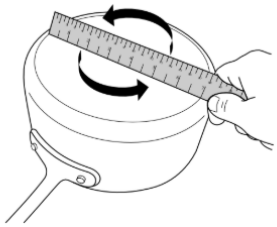
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles/serpentins. 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.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
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.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et uniformément. ■ Peut laisser des résidus de cuivre. Pour en réduire la quantité, les nettoyer immédiatement après la cuisson.
Terre cuite/ grès	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

Pour obtenir les meilleurs résultats, les ustensiles de cuisson doivent être centrés au-dessus du brûleur tout en étant posés à l'horizontale au fond sur la grille. La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne s'étende pas sur les côtés du plat.



Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille située au dessus du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- 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

Durant le fonctionnement normal de la cuisinière, plusieurs bruits se font entendre chaque fois que les brûleurs de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allument au cours du programme de cuisson :

- Les robinets de gaz peuvent produire un bruit « d'éclatement » lorsqu'ils sont ouverts ou fermés.
- Les allumeurs émettront plusieurs « déclics » jusqu'à ce qu'une flamme soit détectée.
- Un bruit « d'affaissement » peut se faire entendre lorsque le brûleur de cuisson au four ou de cuisson au gril s'allume.
- Il est normal d'entendre ce son toutes les 1 à 3 minutes pendant le programme.

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

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

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

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

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

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

  Sur certains modèles : Appuyer sur la touche Clock (Horloge) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Fahrenheit et Celsius

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

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

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

Sons des touches

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

Pour modifier : Appuyer sur la touche Light (Éclairage) pendant 5 secondes. Répéter l'opération pour permuter à nouveau.

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

Mode Demo (Démonstration)

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

Pour modifier : Appuyer sur CANCEL (ANNULATION), sur CANCEL (ANNULATION), sur la touche « ^ » de Temp/Time (Température/durée), sur Timer Set/Off (Réglage/arrêt de la minuterie). Saisir « 1234 ». Répéter l'opération pour permuter à nouveau et mettre fin au mode Démo.

Étalonnage de la température du four

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

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

Réglage de la température du four :

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

Keep Warm (Maintien au chaud)

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (Maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD).
2. Appuyer sur les touches « ^ » ou « ˅ » pour régler la température désirée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles.

   REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches « ^ » ou « ˅ » pour entrer la température souhaitée, puis appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Utilisation de la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) :

1. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION).
2. Retirer les aliments du four.

Sabbath Mode (Mode Sabbat)

Le mode Sabbath (Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. La caractéristique de verrouillage des commandes du four (si présente) est désactivée pendant le Sabbat. Une fois le mode Sabbath (Sabbat) réglé, aucun signal sonore ne retentit, l'affichage n'indique pas la température, le mode minuterie est annulé (si activé) et seules les touches suivantes fonctionnent :

- Touches « ^ » et « ˅ »
- CANCEL (ANNULATION)

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

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

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

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

Si le four est doté de la caractéristique de cuisson au four par convection, la lampe du four est contrôlée par un commutateur de lampe indépendant situé sur la console. Si la lampe du four est allumée au moment où le four entre au mode Sabbath (Sabbat), elle restera allumée durant toute la période d'utilisation du mode Sabbath (Sabbat). Pour que la lampe du four soit éteinte durant le mode Sabbath (Sabbat), il faut retirer l'ampoule du four avant d'entrer au mode Sabbath (Sabbat). Si l'on n'effectue pas ces étapes, la lampe du four s'allumera à l'ouverture de la porte du four et le four ne respectera donc pas les modalités du mode Sabbath (Sabbat).

Au mode de vacances, la température peut être modifiée une fois que le four est au mode Sabbath (Sabbat) en appuyant sur la touche « ^ » ou « ˅ ». La température du four est modifiée de 25 °F (14 °C) à chaque pression de touche. L'affichage ne change pas et aucun signal sonore ne retentit durant ce réglage.

Pour activer le mode Sabbath (Sabbat) et l'utiliser pour la cuisson :

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

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

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

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

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

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

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

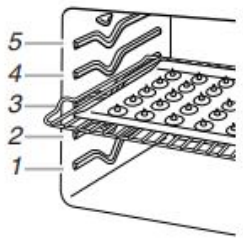
1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches « ^ » ou « ˅ » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson). Le témoin lumineux de Cook Time (Durée de cuisson) s'allume.
4. Appuyer sur la touche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

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

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

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

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



Aliment	Position de grille
Pour le rôtissage de grands et petits morceaux de viande et de volaille	1
Tartes, mets en sauce, pain à levure, pains éclairs, plats surgelés et cuisson sur 2 grilles	2
La plupart des produits de boulangerie doivent être préparés sur une tôle à biscuits, une tôle à roulés ou un moule à muffins; mets en sauce ou les plats surgelés	3
Utiliser pour la cuisson au gril et le rôtissage	4
Cuisson au four sur 2 grilles	5

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

Baking and Roasting (Cuisson au four et rôtissage)

Préchauffage

Au début d'un programme de Bake (Cuisson au four), le four commence par un préchauffage une fois que la touche Start (Mise en marche) est enfoncée. Le four prend environ 12 à 15 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C) lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Température du four

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

Système de gestion de la température

Le système de gestion de la température contrôle électroniquement les niveaux de température du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Les éléments de cuisson au four et au gril ou les brûleurs s'allument et s'éteignent en alternance. Sur certains modèles, le ventilateur fonctionne pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre pendant de courts intervalles dans le mode Bake (Cuisson au four) afin de produire un meilleur résultat. Ce comportement est automatique lorsque le four est utilisé.

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

Cuisson au gril

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

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

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

Cook Time (Durée de cuisson)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches « ^ » ou « v » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler la température désirée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches « ^ » ou « v » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (ANNULATION) pour effacer l'affichage.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

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

1. Appuyer sur Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches « ^ » ou « v » de Temp/Time (Température/Durée) pour régler la température désirée. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement. Le défilement des températures ne dépasse pas les températures minimale et maximale admissibles.
3. Appuyer sur Cook Time (Durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches « ^ » ou « v » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur Delay Start (Mise en marche différée).
6. Appuyer sur les touches « ^ » ou « v » de Temp/Time (Température/Durée) pour entrer l'heure. Maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement.
7. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).

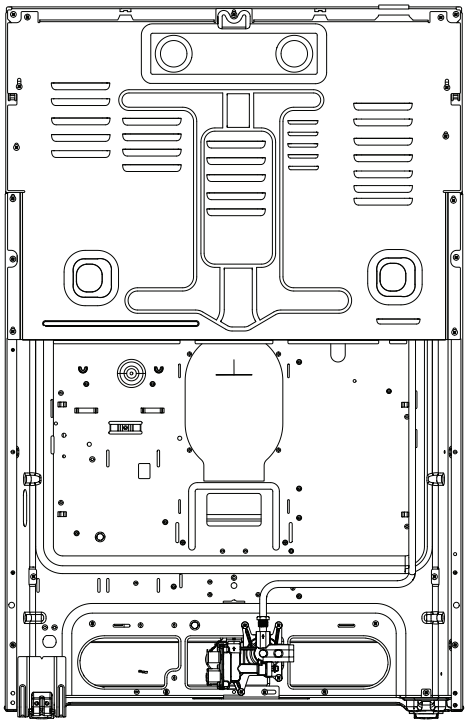
   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Il est possible de changer les réglages de température et/ou de durée en tout temps en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée est terminée, le four s'arrête automatiquement et « End » (fin) apparaît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

Contrepoids

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

Selon le modèle :

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



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 au four) 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 a gas

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 el electrodoméstico.

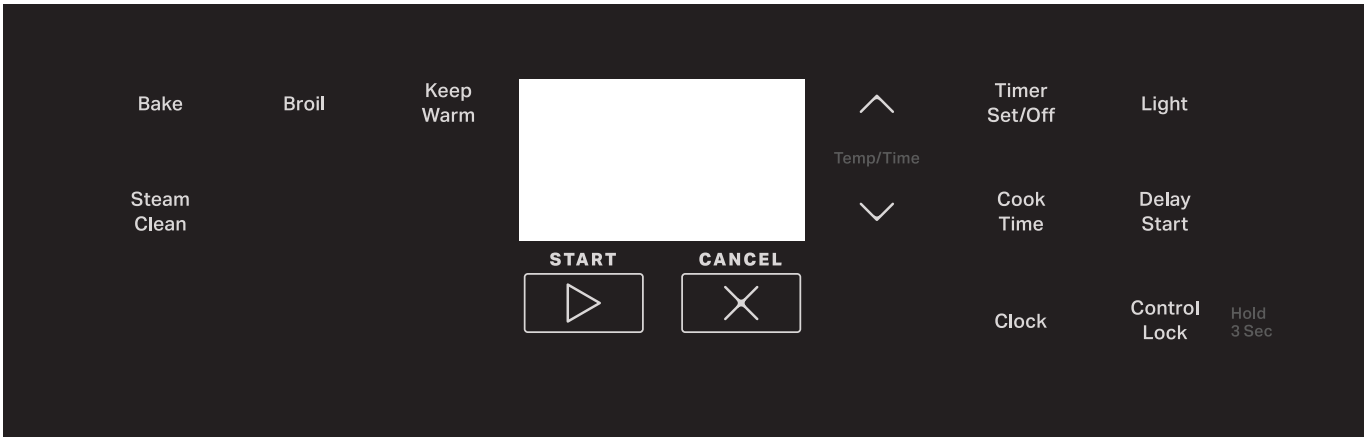
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Ayuda del producto de nuestro sitio web en **www.maytag.com/owners** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Ayuda del producto en **www.maytag.ca/owners**.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
START (INICIO)	**Inicio de cocción**	El botón START (INICIO) inicia cualquier función del horno. Si no presiona START (INICIO) en menos de 10 segundos, sonará un tono y START (INICIO) parpadeará hasta que lo presione o cancele. Si no se presiona START (INICIO) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (CANCELAR)	**Función de la estufa**	El botón CANCEL (CANCELAR) detiene cualquier función del horno excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de controles).
Temp/Time (Temperatura/Tiempo)	**Ajuste de temperatura y tiempo**	Los botones de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con flechas hacia arriba y abajo se utilizan para ajustar el tiempo y la temperatura.
Bake (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione Bake (Hornear). **2.** Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. **3.** Presione START (INICIO). **4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que el cambio tenga efecto. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione Broil (Asar a la parrilla). **2.** Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. **3.** Presione START (INICIO) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. **4.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta. **5.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.

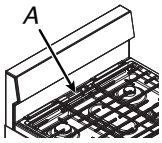
BOTÓN	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Keep Warm (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Presione Keep Warm (Mantener caliente). **2.** Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. **3.** Presione START (INICIO). **4.** Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
Steam Clean (Limpieza con vapor)	**Ciclo de limpieza con vapor**	Consulte la sección “Ciclo de limpieza con vapor” en el Manual del propietario.
Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos . **1.** Presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador). **2.** Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para fijar la duración de tiempo. **3.** Presione START (INICIO) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activa, sonarán tonos de temporizador al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón CANCEL (CANCELAR), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos.
Light (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	Con la puerta del horno cerrada, presione Light (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
Cook Time (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Cook Time (Tiempo de cocción)”.
Delay Start (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	El botón Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Cook Time (Tiempo de cocción)”.
Clock (Reloj)	**Reloj**	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione Clock (Reloj). **3.** Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para fijar la hora del día. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. **4.** Presione Clock (Reloj) o START (INICIO).
Control Lock (Hold 3 Sec) (Bloqueo de controles) mantenga presionado por 3 segundos	**Bloqueo de controles del horno**	**1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Mantenga presionado Control Lock (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. **3.** Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. **4.** Repita 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.

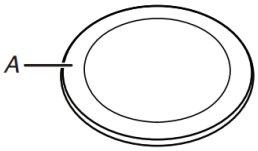
Cajón de almacenamiento
Cuando el horno está en funcionando, es posible que el cajón se caliente. No guarde en el cajón objetos de plástico, paños ni otros objetos que pudieran derretirse o quemarse.

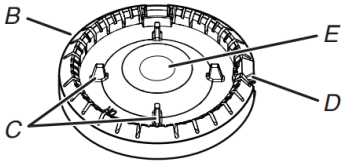
Ducto de ventilación del horno
El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



A. *Ducto de ventilación del horno (la ubicación del depósito varía según el modelo)*

Quemadores de superficie sellados





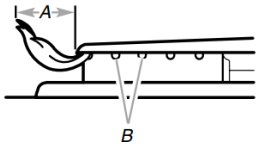
A. *Tapa del quemador*
B. *Base del quemador*
C. *Espigas de alineación*
D. *Encendedor*
E. *Abertura del tubo de gas*

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de la rejilla del quemador.

Tapa del quemador: Siempre mantenga la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido deficiente y las llamas desparejas. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame, y quite y limpie periódicamente las tapas como se indica en la sección “Limpieza general”.

Alineamiento: Asegúrese de alinear la abertura del tubo de gas en la base del quemador con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base del quemador.

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir libremente a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales a la abertura del tubo de gas. Para mantener los derrames lejos del tubo de gas, use siempre una tapa para los quemadores.



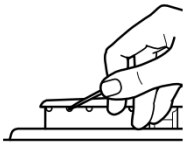
A. *1-1½" (2,5 a 3,8 cm)*
B. *Orificios del quemador*

Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales en los orificios del quemador.

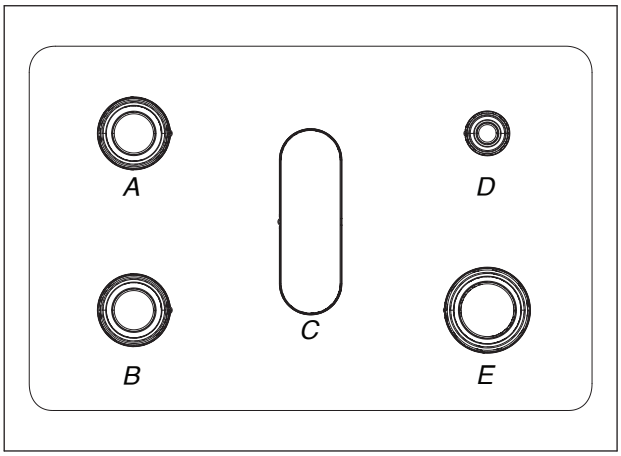
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, cloro ni eliminadores de óxido.

1. Retire la tapa y la base del quemador y limpie como se indica en la sección “Limpieza general” en el Manual del propietario.
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. No agrande ni distorsione los puertos. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación capacitado.

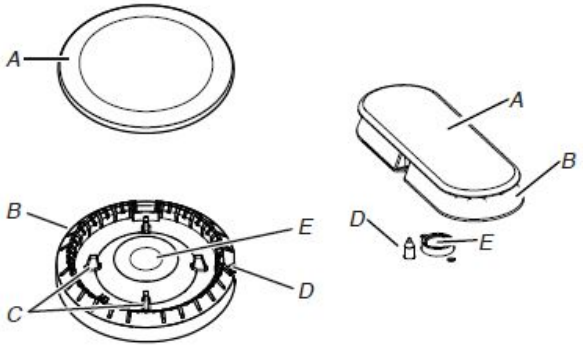


4. Vuelva a colocar la base del quemador. La base de cada quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador. Vea la ilustración siguiente para las posiciones de los quemadores.



A. *Grande (rápido)*
B. *Grande (rápido)*
C. *Ovalado (OV)*
D. *Pequeño (auxiliar)*
E. *Grande (ultrarrápido)*

5. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.

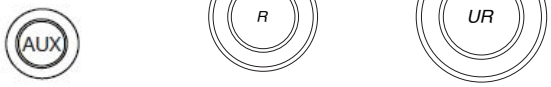


A. *Tapa del quemador*
B. *Base del quemador*
C. *Espigas de alineación*
D. *Encendedor*
E. *Abertura del tubo de gas*

NOTA: La base ovalada del quemador está fijada de forma permanente a la tapa del quemador.

6. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

   IMPORTANTE: Las bases de las tapas pequeñas e intermedias son distintas. No coloque una tapa de quemador sobre la base de quemador equivocada.



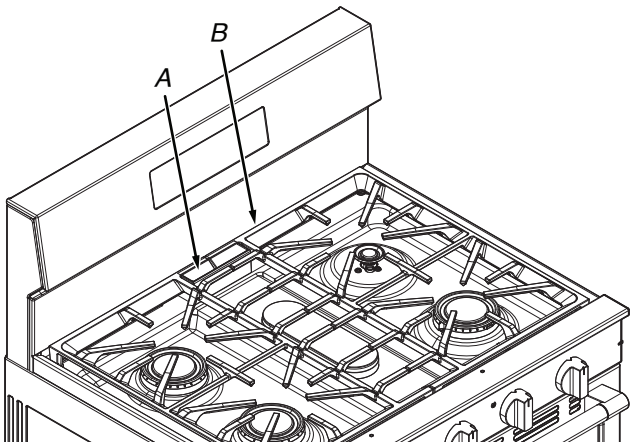
Tapa pequeña (auxiliar) | Tapa grande (semirrápido) | Tapa grande (ultrarrápido)

7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador sellado igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Comuníquese con un especialista en reparación competente.

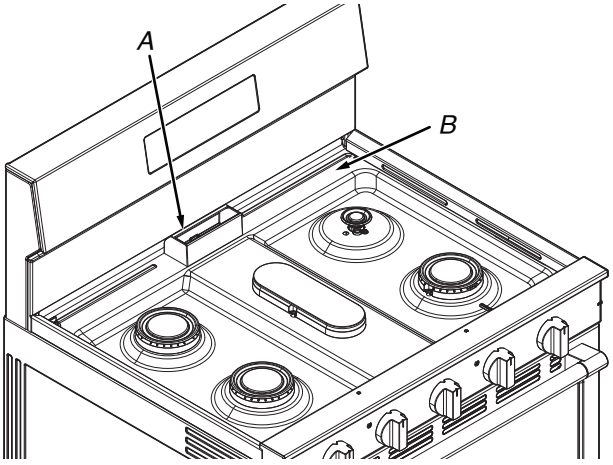
Rejillas de la superficie

Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

Para garantizar una colocación adecuada, alinee la ranura de la rejilla izquierda con la cubierta de ventilación central del horno en la superficie de cocción. Repita con la rejilla derecha. Asegúrese de que las rejillas estén entre los elementos de fijación de la superficie de cocción, de adelante hacia atrás.



A. Cubierta de ventilación central del horno
B. Ranuras en la rejilla



A. Cubierta de ventilación central del horno
B. Elementos de fijación

A pesar de que las rejillas de los quemadores son duraderas, gradualmente perderán el brillo y/o cambiarán de color debido a las altas temperaturas de la llama de gas.

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.

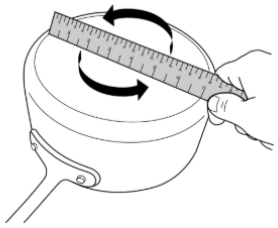
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las bobinas. 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. Mientras rota la regla, no debe 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.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
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.
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.
Utensilios de barro/piedra	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos.

Utensilios de cocina	Características
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
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.

Para obtener resultados óptimos, el recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se eleve por los costados del recipiente.



Envasado casero

Al preparar envasados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

Uso del horno

Durante el funcionamiento normal de la estufa, se pueden oír diversos ruidos cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar durante el ciclo de cocción:

- Es posible que las válvulas de gas emitan un ligero sonido de “estallido” cuando se abren o se cierran.
- Los encendedores emitirán un “chasquido” varias veces hasta que se detecte una llama.
- Sonará un “puf” cuando se encienda el quemador de hornear o el de asar.
- Es normal escuchar este sonido cada 1–3 minutos durante el ciclo.

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.

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

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

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

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

Tres tonos

- Presión de botón no válido.

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

  En algunos modelos: Use el botón Clock (Reloj) para cambiar los ajustes de tono.

Fahrenheit y Celsius

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

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

Para salir del modo, presione CANCEL (CANCELAR).

Keypress Tones (Tonos del botón)

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

Para cambiar: Mantenga presionado Light (Luz) durante 5 segundos. Repita para cambiar al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (CANCELAR).

Demo mode (Modo de demostración)

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

Para cambiar: Presione CANCEL (CANCELAR), CANCEL (CANCELAR), el botón “^” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo), Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador). Introduzca “1234”. Repita para regresar al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

Calibración de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Keep Warm (Mantener caliente)

IMPORTANTE: Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. Se pueden mantener hasta 1 hora; sin embargo, los panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con la función Keep Warm (Mantener caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La función Keep Warm (Mantener caliente) permite mantener los alimentos cocinados a una temperatura lista para servirse.

Para usar:

1. Presione KEEP WARM (MANTENER CALIENTE).
2. Presione el botón “^” o “v” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.

   NOTA: La temperatura se puede cambiar en cualquier momento presionando el botón “^” o “v” para ingresar la temperatura deseada y luego START (INICIO).
3. Presione START (INICIO).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

1. Presione CANCEL (INICIO).
2. Retire los alimentos del horno.

Modo Sabbath (Sabbat)

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

- botón “^” y “v”
- CANCEL (CANCELAR)

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

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

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

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

Si el horno tiene la característica Convection Bake (Horneado por convección), la luz del horno se controlará con un interruptor separado de Oven Light (Luz del horno), que está en la consola. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Sabbat), permanecerá encendida todo el tiempo que este modo esté en uso. Para que la luz del horno esté apagada durante el modo Sabbath (Sabbat), deberá extraerse el foco del horno antes de ingresar al modo Sabbath (Sabbat). Si no se cumplen estos pasos, la luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno, con lo cual el horno no cumplirá con las normas del día de descanso religioso.

En vacaciones, la temperatura del horno se puede cambiar una vez que el horno está en modo Sabbath (Sabbat) presionando el botón “^” o “v”. La temperatura del horno cambiará en 25 °F (14 °C) cada vez que se presione el botón. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

Para activar y hornear usando el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo).
3. Presione START (INICIO).
4. Mantenga presionado Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. “SAb” destellará en la pantalla.
5. Presione START (INICIO) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Sabbat); si no lo hace, se cancelará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Sabbat) y cumplirá las características de este día.

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

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

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

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

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

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

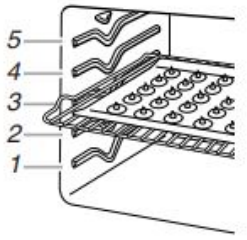
1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione el botón "^" o "v" de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para introducir una temperatura distinta de la mostrada.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción se iluminará.
4. Presione el botón "^" o "v" de Temp/Time (Temperatura/Tiempo)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

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

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

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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



Alimentos	Posición de la parrilla
Asado de cortes grandes y pequeños de carne y aves	1
Pasteles, guisos, pan con levadura, panes rápidos, alimentos precocidos congelados y horneado en 2 parrillas	2
La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, una bandeja para galletas con lados o bandejas para panecillos; guisados; alimentos precocinados congelados	3
Úsela para asar a la parrilla y tostar.	4
Horneado con 2 parrillas	5

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.

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

Baking and Roasting (Hornear y asar)

Precalentamiento

Cuando comience un ciclo Bake (Horneado), el horno empezará a precalentarse después de que se presione el botón Start (Inicio). El horno tardará de 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con su horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo Preheat (Precalentamiento) aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Temperatura del horno

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

Sistema de control de temperatura

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

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas de acuerdo con lo especificado en la sección "Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear". Para asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la rejilla en un recipiente para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno.

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

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

  Si desea comprar un recipiente para asar, puede realizar un pedido. Para obtener información de contacto, consulte la Guía de inicio rápido.

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

Cook Time (Tiempo de cocción)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción).
4. Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para introducir la duración de tiempo para cocinar.
5. Presione START (INICIO). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:
Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Consulte la característica del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de características”.

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para fijar la temperatura deseada. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción).
4. Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para introducir la duración de tiempo para cocinar.
5. Presione Delay Start (Inicio diferido).
6. Presione el botón “^” o “v” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para introducir la hora del día en que empezar. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez.
7. Presione START (INICIO).

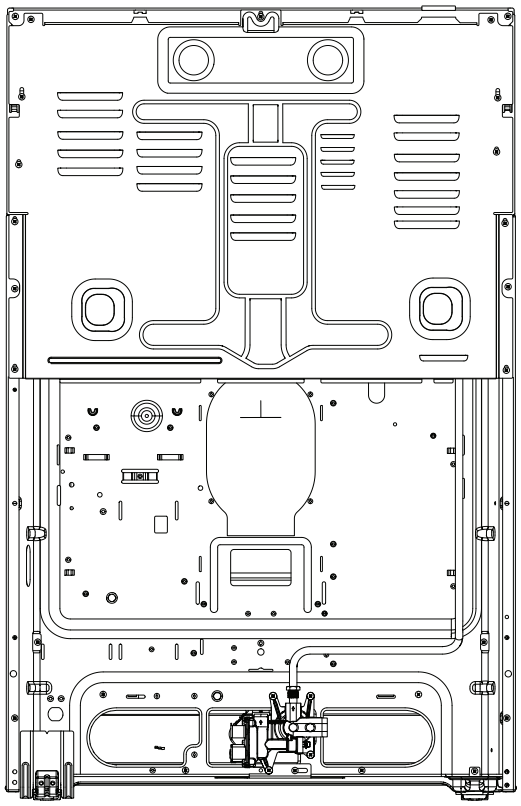
   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de la temperatura y/o el tiempo en cualquier momento, repita los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción establecido, el horno se apagará automáticamente y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla.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

Contrapesos

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

Según el modelo:

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



Olor y aroma

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 empaque se hayan sacado de la cavidad del horno. Programe el horno a un ciclo de “Bake” (Hornear), ajustando la temperatura a 350 grados. Continúe 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.

W11638920B
11/25