

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.

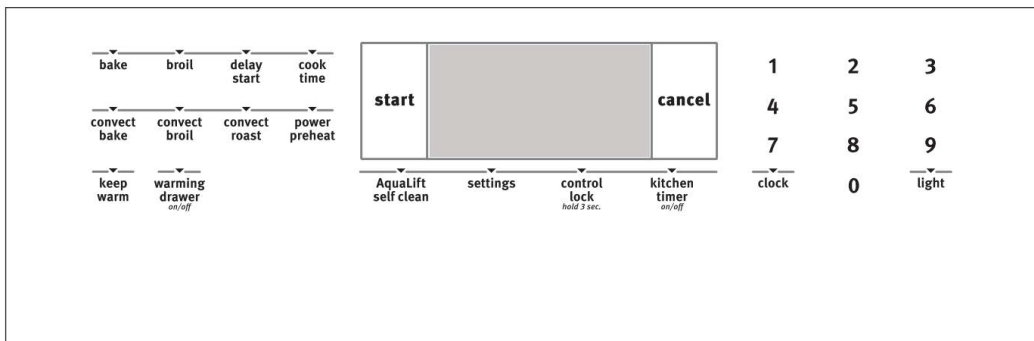
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.maytag.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at www.maytag.ca.

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CLOCK	Clock	<p>This clock can use a 12- or 24-hour cycle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press SETTINGS once. 2. Press START to change the time. 3. Press "3" for AM or "6" for PM. 4. Press the number keypads to set the time of day. 5. Press START.
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.
KITCHEN TIMER ON/OFF	Oven timer	<p>The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KITCHEN TIMER. 2. Press the number keypads to set the length of time in hr-hr-min-min. Leading zeroes do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter "2." 3. Press KITCHEN TIMER or START to begin the countdown. If enabled, end-of-cycle tones will sound at end of countdown. 4. Press KITCHEN TIMER twice to cancel the Kitchen Timer and return to the Time of Day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off. 5. If the Kitchen Timer is running, but not in the display, press KITCHEN TIMER to display the countdown for 5 seconds.
START	Cooking start	The Start pad begins any oven function. 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, Kitchen Timer, Control Lock and Warming Drawer.
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (75°C and 260°C). 3. Press START. 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BROIL. 2. Select the broiling temperature by pressing 1 - high (500°F [260°C]), 2 - medium (450°F [232°C]) or 3 - low (400°F [204°C]). The default setting is high. 3. Press START and allow the oven to preheat for 5 minutes. 4. Position the cookware in the oven and close the door. 5. Press CANCEL when finished.
CONVECT BAKE	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT BAKE. 2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (77°F and 260°C). 3. Press START. The temperature will be reduced by 25°F (15°C). 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
CONVECT ROAST	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT ROAST. 2. Press the number keypads to set a temperature other than 325°F (163°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (77°C and 260°C). 3. Press START. The temperature will be reduced by 25°F (15°C). 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
CONVECT BROIL	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT BROIL. 2. Press the number keypads to set a temperature other than 350°F (177°C) in 5° increments between 170°F and 500°F (77°C and 260°C). 3. Press START. The temperature will be reduced by 25°F (15°C). 4. To change the temperature, repeat steps 1 and 2. Press START or wait 5 seconds for the change to take effect. 5. Press CANCEL when finished.
KEEP WARM	Hold warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KEEP WARM. 2. Set temperature between 145°F (63°C) and 190°F (88°C) using the number keypads. The default temperature is 170°F (75°C). 3. Press START. 4. Press CANCEL when finished.
DELAY START	Delayed start	The DELAY START keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start.
COOK TIME	Timed cooking	<p>Timed Cooking 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. Delay start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see “Cook Time” section.</p>
POWER PREHEAT	Rapid oven preheating	<p>Provides the fastest preheat time for the BAKE function.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press POWER PREHEAT. 2. Press the number keypads in response to the scrolling text to enter the Bake temperature. 3. Press START. 4. A reminder tone will sound when the preheat temperature is reached. Place food inside the oven. <p>NOTE: This feature should only be used for one-rack baking. Unused racks should be removed prior to Power Preheat. A standard rack should be used for Power Preheat. If preheating for the Bake cycle has already started, Power Preheat may be started directly by pressing POWER PREHEAT.</p>
WARMING DRAWER ON/OFF	Warming drawer (on some models)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press WARMING DRAWER to select the Warming Drawer function. 2. Press START to begin preheating the warming drawer. 3. Press WARMING DRAWER to turn off the heating element. <p>See the “Warming Drawer” section for more information.</p>
AQUALIFT SELF CLEAN	Clean cycle	See the “Clean Cycle” section in the Owner’s Manual.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock	Oven control lockout	No keypads will function with the controls locked. <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the oven and the Kitchen Timer are off. 2. Press and hold CONTROL LOCK keypad for 3 seconds. 3. If enabled, a tone will sound, and "CONTROL LOCKED" will be displayed. 4. Repeat to unlock.
SETTINGS	Oven use functions	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs.

AquaLift® Self-Cleaning Technology



AquaLift® Self-Cleaning Technology is a first-of-its-kind cleaning solution designed to minimize the time, temperature, and odors that ordinarily come with traditional self-cleaning methods. With AquaLift® Self-Cleaning Technology, an innovative coating on the interior of the oven is activated with heat and water to release baked-on soil. To use AquaLift® Self-Cleaning Technology, simply wipe out loose debris, pour water into the oven bottom, and run the AquaLift® Self-Cleaning cycle. When the cycle finishes in under 1 hour at a lower temperature than in traditional self-cleaning methods, just wipe out the remaining water and loose debris. See the "Clean Cycle" section for more detailed instructions. For additional information, frequently asked questions and videos on using AquaLift® Self-Cleaning Technology, visit our website at <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Surface Temperatures

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

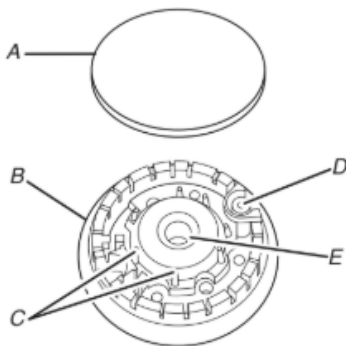
Baking, Warming or Storage Drawer

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.

Sealed Surface Burners



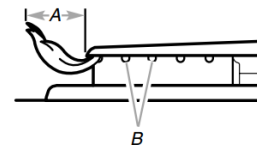
A. Burner cap
 B. Burner base
 C. Alignment pins
 D. Igniter
 E. Gas tube opening

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 by always using a burner cap.



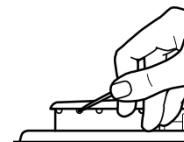
A. 1-1/2"
(2.5-3.8 cm)
 B. Burner ports

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.

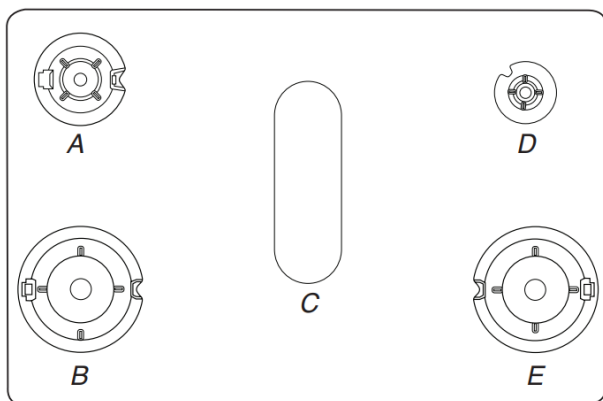
To Clean:

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 from 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.

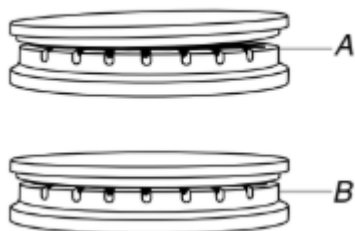


- Replace the burner base. Each round burner base is marked with a letter indicating the burner size. See the following illustration for burner positions.



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

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



- A. Incorrect
 B. Correct

- 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)

Medium cap
(Semi Rapid)

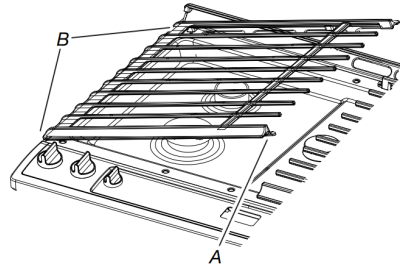
Large cap
(Ultra Rapid)

- 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

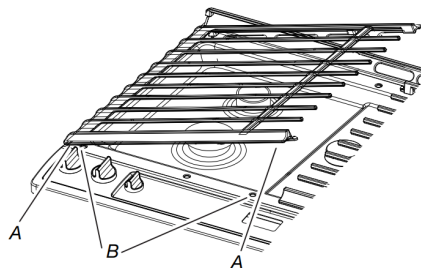
The grates must be properly positioned before cooking. In the proper position, the grates should be flush and level. Improper installation of the grates may result in chipping or scratching of the cooktop.

To ensure proper positioning, align bumpers on grate bottom with the indentations in the cooktop.



- A. Bumpers
 B. Alignment indentations

The surface grates interlock using the hook on one end of the grate and the indent on the other. To remove the grates, lift the rear of the left grate off the hook, and then lift the front of the right grate off the hook and pull apart. To replace the grates, replace the left grate first. Place the front indent of the right grate over the hook of the left grate, and then lift the rear of the left grate and place the indent over the hook on the right grate.



- A. Hook
 B. Indent

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.

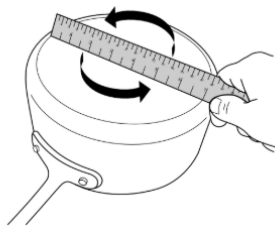
Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

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.

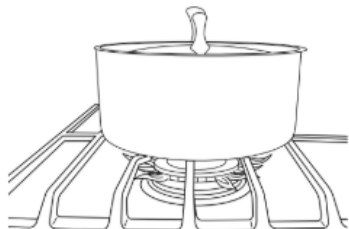
Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



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

Cookware	Characteristics
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heats very quickly and evenly. ■ May leave copper residues, which may be diminished if cleaned immediately after cooking.
Earthenware/ Stoneware	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> ■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

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

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will flash when powered up or after a power loss. Press CANCEL to clear. When the oven is not in use, the time of day is displayed, unless the range is in Energy Save mode. During Energy Save mode, the display will be blank. Indicator lights show functions that are in use.

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 each minute after the end-of-cycle tones

Three Tones

- Invalid keypad press

Four Tones

- End of cycle

Use the Settings key to change the tone settings.

Settings

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

Use the Settings key to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings key will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. After the setting is saved by pressing Start, the control will exit Settings and display the time of day. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL to exit Settings.

Clock Time of Day

This clock can use a 12- or 24-hour cycle. To adjust, see “12/24 Hour Clock” in this section.

Check that the oven and Timer are off.

To Change Time of Day:

1. Press SETTINGS once. After 3 seconds, “SET CLOCK-PUSH START TO CHANGE” will be displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press “3” for AM or “6” for PM.
4. Press the number keypads to set the time of day.
5. Press START.
6. Press CANCEL to exit.

Oven Temperature Offset Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

1. Press SETTINGS until “TEMP OFFSET” is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the “3” keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the “6” keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Fahrenheit and Celsius

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

1. Press SETTINGS until “TEMP UNIT” is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the “3” keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Audible Tones Disable

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

1. Press SETTINGS until “ALL SOUND” is displayed.
2. Press START to display the current setting..
3. Press the “3” keypad to adjust the setting..
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

End-of-Cycle Tone

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

1. Press SETTINGS until “CYCLE TONE END” is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the “3” keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end-of-cycle tones.

1. Press SETTINGS until “REMINDER TONE” is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the “3” keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Keypress Tones

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

1. Press SETTINGS until “KEYPRESS TONE” is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the “3” keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Tone Pitch

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

1. Press SETTINGS until “TONE PITCH” is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the “3” keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

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 the heating element turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press SETTINGS until “DEMO MODE” is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the “3” keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press SETTINGS until “12-HR SHUT-OFF” is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the “3” keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS until “12/24 HR” is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the “3” keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Languages: Scrolling Display Text

Language options are English, Spanish, and French.

1. Press SETTINGS until “LANGUAGE” is displayed.
2. Press START to display the current setting.
3. Press the “3” keypad to adjust the setting.
4. Press START to save the setting.
5. Press CANCEL to exit.

Sabbath Mode

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

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

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

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Open oven door.
2. Press 7-8-9-6.
“SABBATH ON” or “SABBATH OFF” and “PRESS START TO ENTER” will appear in the display.

3. Press START to change the displayed status.
4. Close oven door. Sabbath mode can be used for baking.
NOTE: To disable the Sabbath Mode, repeat steps 1 - 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE.
2. Press the number keypad to set a temperature other than 350°F (177°C).
3. Press START.
For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME and then the number keypads to set the desired cook time.
4. Press SETTINGS, then press "7." "SAb" will appear in the display.

To Adjust Temperature (When Sabbath Mode is Running):

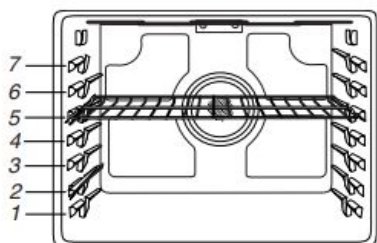
1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.
NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press START.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS, then press "7" to return to regular baking or press CANCEL to turn off the range.

Positioning Racks and Bakeware

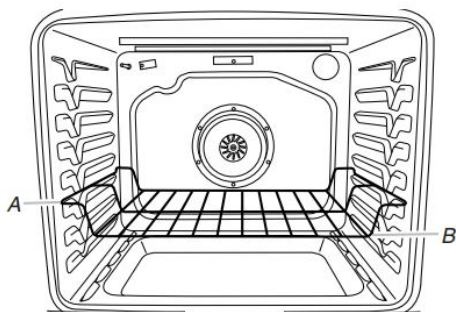
Use the following illustration as a guide.



The oven has seven positions for a flat rack, as shown in the previous illustration and the following table.

Flat Rack Position	Type of Food
7	Broiling/searing meats, hamburgers, steaks
6	Broiled meats, poultry, fish
3 or 4	Most baked goods, casseroles
2	Roasted meats
1	Large roasts or poultry

IMPORTANT: If your model has a Max Capacity Oven Rack, the recessed ends must be placed in the rack position above the desired position of the food. See the following illustration.



A. Ends of rack in position 3
B. Food in position 2

IMPORTANT: These rack positions are for flat racks. If a Max Capacity Oven Rack is used, the rack position must be adjusted as shown in the previous figure.

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 5 for regular or convection baking.

Three-rack (convection only): Use rack positions 2, 4 and 6.

Baking and Roasting

Precision Cooking™ System - Precise Bake

The Precise Bake system electronically regulates the oven heat levels during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results. The bake burner cycles on and off in intervals. On convection range models, the fan may run while preheating and may be cycled on and off for short intervals during preheating to provide the best results. This feature is automatically activated when the oven is in use.

The convection fan will not be on during the first 5 minutes of the cycle.

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

Preheating

When Start is pressed, the oven will begin preheating. Once 100°F (38°C) is reached, the display temperature will increase as the actual temperature of the oven increases. When the preheat temperature is reached, a tone will sound, and the selected temperature will appear on the display. The time necessary to preheat the oven to 350°F (177°C) is approximately 10 to 15 minutes, depending on the model.

Power Preheat

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

IMPORTANT: Power Preheat should be used only for one-rack baking.

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.

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. Use racks 6 or 7 for broiling. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

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

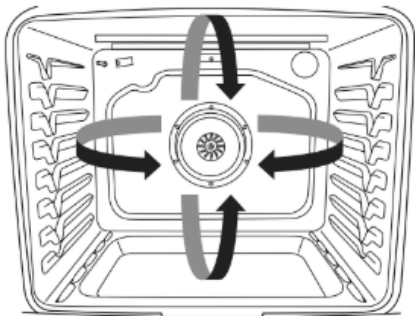
If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See the Quick Start Guide for contact information.

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

Convection Cooking

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

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



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

NOTE: The convection fan will turn on approximately 5 minutes into any convection cycle.

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

NOTE: The oven door must be closed for convection broiling.

EvenAir™ True Convection

When convection baking, broiling or roasting, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C).

Convect Options

Convect Bake - Multiple-rack baking or cookies, biscuits, breads, casseroles, tarts, tortes, cakes.

Convect Broil - Thicker cuts or unevenly shaped pieces of meat, fish or poultry.

Convect Roast - Whole chicken or turkey, vegetables, pork roasts, beef roasts.

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press the number keypads 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:

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.
2. Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press COOK TIME. The cook time oven indicator light will light up.
4. Press number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press DELAY START. The start time/delay oven indicator light will light up.
6. Press number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
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 after pressing Start by repeating steps 1-7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.

8. Press CANCEL to clear the display.

Warming Drawer (on some models)

The Warming Drawer is ideal for keeping hot cooked foods at serving temperature. It may also be used for warming breads and pastries.

Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not hold foods longer than 1 hour. For smaller quantities, pizza, or heat-sensitive foods, such as eggs, do not hold longer than 30 minutes.

Food must be at serving temperature before being placed in the warming drawer. Breads, pastries, and fruit pies may be heated from room temperature.

Remove food from plastic bags and place in oven-safe container. Cover foods with a lid or aluminum foil.

Do not cover with plastic wrap.

Empty serving dishes and ovenproof dishes can be heated while the warming drawer is preheating. Check the dish manufacturer's recommendations before warming the cookware.

Before using the warming drawer, wash the bottom of the drawer with soap and water. See "General Cleaning" section in your Owner's Manual.

To Use:

1. Press WARMING DRAWER.
2. Press START.
3. Allow the warming drawer to preheat for 15 minutes.
4. Place cooked food(s) in warming drawer.
5. Press WARMING DRAWER when finished.

The Warming Drawer operates at a temperature of approximately 160°F (71°C).

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.

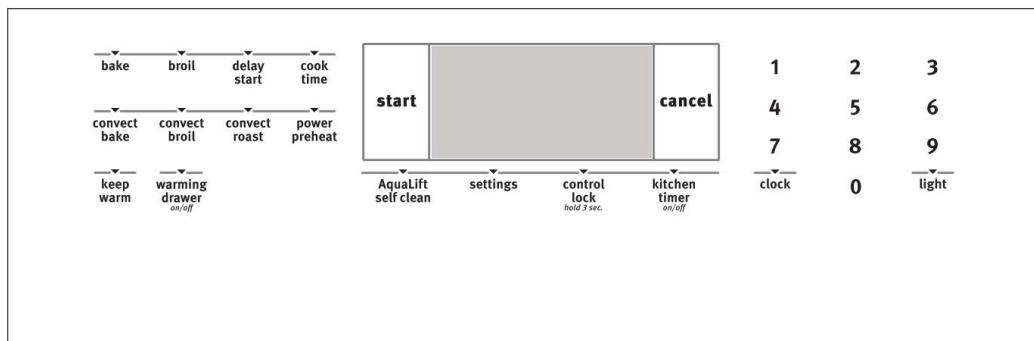
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web sur www.maytag.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada,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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
CLOCK (horloge)	Horloge	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. <ol style="list-style-type: none"> Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages). Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'heure. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi). Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. Appuyer sur START (mise en marche).
LIGHT (lampe)	Lampe de la cavité du four	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur LIGHT (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte.
KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt minuterie de cuisine)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine). Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-hr-min-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) ou START (mise en marche) pour démarrer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de fin de programme retentissent à la fin du compte à rebours. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) de nouveau pour annuler la minuterie de cuisine et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra. Si la minuterie de cuisine est activée, mais n'apparaît pas sur l'affichage, appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) pour faire apparaître le compte à rebours pendant 5 secondes.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche Start met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 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 l'horloge, de la minuterie de cuisine, du verrouillage des commandes et du tiroir-réchaud.

TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 350 °F (175 °C) par tranches de 5°, entre 170 °F et 500 °F (75 °C et 260 °C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au grill)	Broiling (cuisson au grill)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). 2. Sélectionner la température de cuisson au grill en appuyant sur « 1 » – élevée (500 °F [260 °C]), « 2 » – moyenne (450 °F [232 °C]) ou « 3 » – basse (400 °F [204 °C]). Le réglage par défaut est « élevée ». 3. Appuyer sur START (mise en marche) et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. 4. Placer le plat dans le four et fermer la porte. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 350 °F (177 °C) par tranches de 5°, entre 170 °F et 500 °F (77 °C et 260 °C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). La température sera réduite de 25 °F (15 °C). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 325 °F (163 °C) par tranches de 5°, entre 170 °F et 500 °F (77 °C et 260 °C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). La température sera réduite de 25 °F (15 °C). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au grill par convection). 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température autre que 350 °F (177 °C) par tranches de 5°, entre 170 °F et 500 °F (77 °C et 260 °C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). La température sera réduite de 25 °F (15 °C). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 1 et 2. Appuyer sur START (mise en marche) ou attendre 5 secondes pour que le changement prenne effet. 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. Régler la température entre 145 °F (63 °C) et 190 °F (88 °C) en utilisant les touches numériques. La température par défaut est de 170 °F (75 °C). 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
DELAY START (mise en marche différée)	Mise en marche différée	La touche DELAY START (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée.
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	<p>La fonction Timed Cooking (cuisson minutée) 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. 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.</p> <p>Pour régler Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section « Durée de cuisson ».</p>

TOUCHE	CARACTÉRIS- TIQUE	INSTRUCTIONS
POWER PREHEAT (préchauffage haute puissance)	Préchauffage rapide du four	Offre la durée de préchauffage le plus rapide pour la fonction BAKE (cuisson au four). <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur POWER PREHEAT (préchauffage haute puissance). 2. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température. 3. Appuyer sur START (mise en marche). 4. Un signal sonore retentit lorsque la température de préchauffage est atteinte. Placer des aliments dans le four. <p>REMARQUE : Cette caractéristique doit être utilisée pour la cuisson au four sur une seule grille uniquement. Les grilles inutilisées doivent être retirées avant le préchauffage puissant. On doit utiliser une grille standard pour la fonction de préchauffage puissant.</p> <p>Si le préchauffage pour le programme de cuisson au four a déjà commencé, le préchauffage rapide peut être lancé directement en appuyant sur POWER PREHEAT (préchauffage haute puissance).</p>
TIROIR-RÉCHAUD (MARCHE/ARRÊT)	Tiroir-réchaud (sur certains modèles)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur WARMING DRAWER (tiroir-réchaud) pour sélectionner la fonction de tiroir-réchaud. 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du tiroir-réchaud. 3. Appuyer sur WARMING DRAWER (tiroir-réchaud) pour éteindre l'élément chauffant. <p>Voir la section « Tiroir-réchaud » pour plus de renseignements.</p>
AQUALIFT SELF CLEAN (autonettoyage Aqualift)	Programme de nettoyage	Consulter la section « Programme de nettoyage » du manuel d'utilisation.
CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock (verrouillage des commandes [appuyer pendant 3 sec. pour verrouiller])	Verrouillage des commandes du four	Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que les minuteries du four et de cuisine sont éteintes. 2. Appuyer sur la touche CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. 3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et « CONTROL LOCKED » (tableau de commande verrouillé) s'affiche. 4. Répéter ces étapes pour déverrouiller.
SETTINGS (réglages)	Fonctions d'utilisation du four	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l'utilisateur.

Technologie d'autonettoyage AquaLift®



La technologie d'autonettoyage AquaLift® est une solution de nettoyage inédite permettant de réduire la durée, la température et les odeurs habituellement dégagées par rapport aux méthodes d'autonettoyage traditionnelles. Avec l'autonettoyage AquaLift®, une pellicule protectrice innovatrice est activée par la chaleur et l'eau à l'intérieur du four pour décoller les salissures incrustées. Pour utiliser la technologie d'autonettoyage AquaLift®, il suffit d'essuyer les débris décollés, de verser de l'eau au fond du four et de lancer le programme d'autonettoyage AquaLift®. Une fois le programme terminé, en moins de 1 heure à une température plus basse que les méthodes d'autonettoyage traditionnelles, essuyer simplement l'eau restante et les salissures décollées. Voir la section « Programme de nettoyage » pour des instructions plus détaillées. Pour plus d'informations, des réponses aux questions fréquentes et des vidéos consacrées à la technologie d'autonettoyage AquaLift®, visiter notre site Web au <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Températures en surface

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

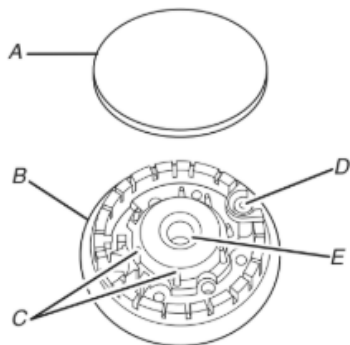
Tiroir de cuisson, de réchaud ou de remisage

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

Évent du four

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

Brûleurs de surface scellés



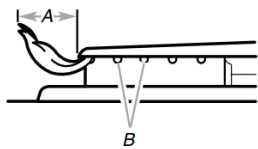
- A. Chapeau de brûleur
 B. Base du brûleur
 C. Tiges d'alignement
 D. Allumeur
 E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des 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 le tube de gaz contre tout renversement.



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

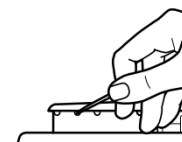
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué dans l'illustration précédente. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les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

Nettoyage :

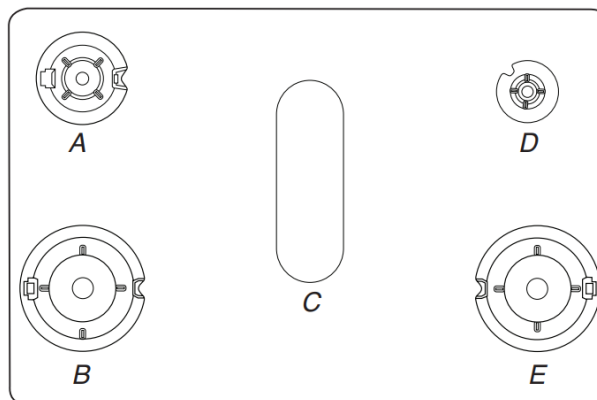
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la 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.

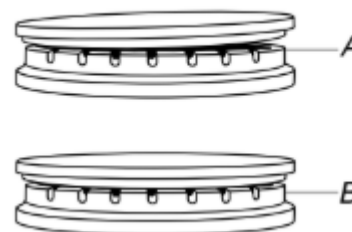


4. Réinstaller la base du brûleur. Chaque base de brûleur ronde est marquée de lettres indiquant la taille du brûleur. Voir l'illustration suivante pour connaître la position des brûleurs.



- A. Moyen (semi-rapide)
 B. Grand (ultra 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. Incorrect
 B. Correct

6. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur correspondantes.

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.

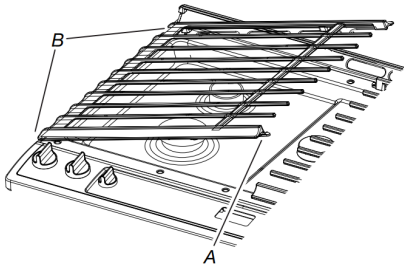


7. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Grilles de surface

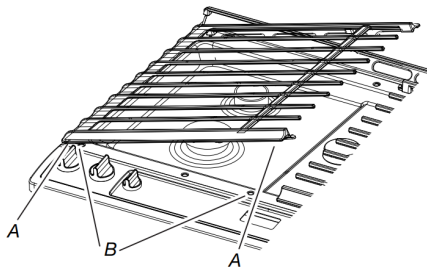
Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Les grilles doivent être en affleurement et de niveau pour être en bonne position. Une mauvaise installation des grilles peut écailler ou rayer la table de cuisson.

Afin de les positionner correctement, aligner les butoirs souples au-dessous de la grille avec les indentations sur la table de cuisson.



A. Butoir
B. Indentations d'alignement

Les deux grilles s'imbriquent à l'aide du crochet situé à une extrémité de l'une d'entre elles et de la fente qui se trouve sur l'autre. Pour retirer les grilles, soulever l'arrière de la grille de gauche pour la dégager du crochet, soulever ensuite l'avant de la grille de droite pour la dégager du crochet et séparer les deux grilles. Pour remettre les grilles en place, remettre la grille de gauche en place en premier. Placer la fente avant de la grille de droite par-dessus le crochet de la grille de gauche, soulever ensuite l'arrière de la grille de gauche et placer la fente par-dessus le crochet de la grille de droite.



A. Crochet
B. Fente

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.

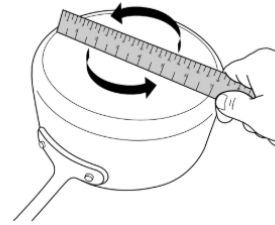
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

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.

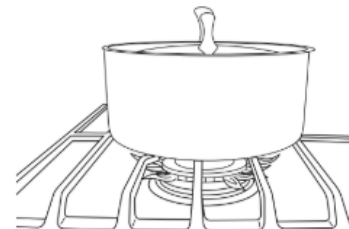
Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et le récipient.



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

Ustensiles de cuisson	Caractéristiques
Aluminium	<ul style="list-style-type: none">■ 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	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe lentement et uniformément.■ Convient pour le brunissage et la friture.■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Chauffe lentement, mais inégalement.■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none">■ 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	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none">■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none">■ 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 DU 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.

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

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

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

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote à la mise sous tension ou après une coupure de courant. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée, sauf si le four est au mode Energy Save (économie d'énergie). Le mode Energy Save (économie d'énergie) désactive l'affichage. Les témoins lumineux indiquent quelles fonctions sont activées.

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), signal se répétant à intervalles d'une minute après les signaux sonores de fin de programme.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Réglages

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Settings (réglages).

Utiliser la touche Settings (réglages) pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings (réglages). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Une fois que l'on a sauegardé le réglage en appuyant sur Start (mise en marche), le tableau de commande quitte « Settings » (réglages) et affiche l'heure. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter le mode Settings (réglages).

Heure du jour de l'horloge

Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Pour la régler, voir « Horloge 12/24 heures » dans cette section.

Vérifier que le four et la minuterie sont éteints.

Pour changer l'heure du jour :

1. Appuyer une fois sur SETTINGS (réglages). Après 3 secondes, « SET CLOCK-PUSH START TO CHANGE » (réglage de l'horloge – appuyer sur Start pour modifier) sera affiché.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur « 3 » pour AM (heure du matin) ou « 6 » pour PM (heure de l'après-midi).
4. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Commande de décalage de température du four

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

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

Réglage de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « TEMP OFFSET » soit affiché.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour augmenter la température par paliers de 5 °F (3 °C) ou sur la touche « 6 » pour diminuer la température par paliers de 5 °F (3 °C). L'intervalle de réglage est entre -30 °F et +30 °F (-18 °C à +18 °C).
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Fahrenheit et Celsius

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « TEMP UNIT » (unité de température) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.

4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Désactivation des signaux sonores

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « ALL SOUND » (tous les signaux) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Signal sonore de fin de programme

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « CYCLE TONE END » (fin du signal de programme) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « REMINDER TONE » (signal de rappel) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Sons des touches

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « KEYPRESS TONE » (son des touches) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Timbre des signaux sonores

Règle la hauteur du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « TONE PITCH » (tonalité) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Mode de démonstration

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « DEMO MODE » (mode de démonstration) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Arrêt au bout de 12 heures

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « 12-HR SHUT-OFF » (arrêt au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « 12/24 HR » s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Langues : menu d'affichage déroulant

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

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que « LANGUAGE » (langue) s'affiche.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour afficher le réglage actuel.
3. Appuyer sur la touche « 3 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour mémoriser le réglage.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour quitter.

Mode Sabbath (Sabbat)

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

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

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

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

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur 7-8-9-6.
« SABBATH ON » (mode Sabbath activé) ou « SABBATH OFF » (mode Sabbath désactivé) et « PRESS START TO ENTER » (appuyer sur mise en marche pour confirmer) apparaissent sur l'affichage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour changer l'état affiché.
4. Fermer la porte du four. Le mode Sabbath peut être utilisé pour la cuisson au four.
REMARQUE : Pour désactiver le Sabbath Mode (mode Sabbath), répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de « SABBATH ON » (mode Sabbath activé) à « SABBATH OFF » (mode Sabbath désactivé).

Activation du mode Sabbath (Sabbat) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350 °F (177 °C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
Pour une cuisson minutée au mode Sabbath (Sabbat), appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur « 7 ». « Sab » apparaît sur l'affichage.

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

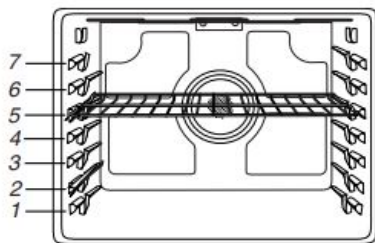
1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Désactivation du mode Sabbath (Sabbat) :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur « 7 » pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour éteindre la cuisinière.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

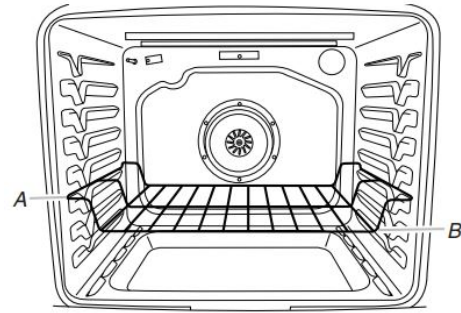
Utiliser l'illustration suivante comme guide.



Le four présente sept positions possibles pour une grille plate, comme indiqué dans l'illustration précédente et le tableau suivant.

Position de la grille plate	Type d'aliment
7	Cuire au grill/griller les viandes, les hamburgers, les steaks
6	Viandes grillées, volaille, poisson
3 ou 4	La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce
2	Viandes rôties
1	Gros rôtis/volailles

IMPORTANT : Si votre modèle possède une grille de four à capacité maximale, les bords surélevés doivent être placés dans la position immédiatement supérieure à la position souhaitée pour les aliments. Voir l'illustration suivante.



A. Extrémités de la grille en position 3
B. Aliments en position 2

IMPORTANT : Ces positions de grille sont pour les grilles plates. En cas d'utilisation d'une grille de four à capacité maximale, la position de la grille doit être ajustée en conséquence comme dans l'illustration précédente.

Ustensiles de cuisson

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 5 pour la cuisson ordinaire.

Cuisson sur trois grilles (avec convection) : Utiliser les positions de grille 2, 4 et 6.

Cuisson au four et rôtissage

Système de cuisson™ de précision – cuisson au four de précision

La cuisson au four de précision contrôle électroniquement les niveaux de chaleur du four durant le préchauffage et la cuisson afin de maintenir une gamme précise de températures pour des résultats de cuisson optimaux. Le brûleur de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence. Pour les cuisinières à convection, le ventilateur peut fonctionner pendant le préchauffage et peut s'allumer et s'éteindre pendant de courts intervalles dans le préchauffage afin de produire un meilleur résultat. Cette caractéristique est automatique lorsque le four est utilisé.

Le ventilateur de convection ne fonctionne pas durant les 5 premières minutes du programme.

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

Préchauffage

Lorsqu'on appuie sur Start (mise en marche), le four commence à préchauffer. Une fois que la température de 100 °F (38 °C) est atteinte, la température affichée augmente au fur et à mesure de l'augmentation de la température réelle du four. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore est émis et la température sélectionnée apparaît sur l'affichage. Le temps nécessaire pour préchauffer le four à 350 °F (177 °C) est d'approximativement 10 à 15 minutes, selon le modèle.

Power Preheat (préchauffage haute puissance)

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

IMPORTANT : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

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.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Utiliser les grilles 6 ou 7 pour la cuisson au gril. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

- 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.

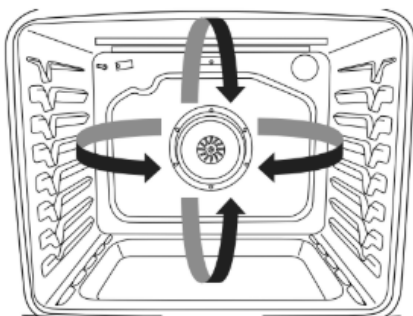
Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

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

Cuisson par convection

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

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



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

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'allumera environ 5 minutes pendant chaque programme de convection.

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

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

EvenAir™ True Convection
(convection véritable)

Pour la cuisson au four, la cuisson au gril ou le rôtissage par convection, entrer la température de cuisson au four normale. La commande réduit automatiquement la température réglée du four de 25 °F (15 °C).

Options de cuisson par convection

Convect Bake (cuisson au four par convection) : cuisson au four sur plusieurs grilles de biscuits, pains, plats en sauce, tartes, tourtes et gâteaux.

Convect Broil (cuisson au gril par convection) : morceaux plus épais ou inégaux de viande, de poisson ou de volaille.

Convect Roast (rôtissage par convection) : poulets ou dindes entiers, légumes, rôtis de porc, rôtis de bœuf.

Cook Time (durée de cuisson)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection).
2. Appuyer sur les touches numériques 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) du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage de Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée) :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection).
2. Appuyer sur les touches numériques 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) du four s'allume.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Le témoin lumineux de l'heure de mise en marche/mise en marche différée du four s'allume.
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
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 modifier les réglages de température et d'heure de mise en marche à tout moment après avoir appuyé sur Start (mise en marche) en répétant les étapes 1 à 7. Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage.

Tiroir-réchaud (sur certains modèles)

Le tiroir-réchaud est idéal pour garder des aliments cuits et chauds à la température de service. On peut aussi l'utiliser pour le réchauffage des pains et des pâtisseries.

On peut placer différents types d'aliments dans le tiroir-réchaud en même temps. Pour les meilleurs résultats, ne pas y garder les aliments plus d'une heure. Pour les quantités plus petites, les pizzas ou les aliments sensibles à la chaleur tels que les œufs, ne pas garder plus de 30 minutes.

Des aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le tiroir-réchaud. Les pains, pâtisseries et tartes aux fruits peuvent être chauffés à partir de la température ambiante.

Sortir les aliments des sacs de plastique et les placer dans un contenant allant au four. Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

Ne pas les couvrir avec une pellicule de plastique.

Les plats de service et les assiettes qui vont au four vides peuvent être réchauffés pendant que le tiroir-réchaud préchauffe. Consulter toujours les recommandations du fabricant des récipients avant de chauffer les ustensiles de cuisson.

Avant d'utiliser le tiroir-réchaud, laver le plateau du fond du tiroir au savon et à l'eau. Consulter la section « Nettoyage général » du Manuel d'utilisation pour obtenir plus d'instructions.

Utilisation :

1. Appuyer sur WARMING DRAWER (tiroir-réchaud).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Laisser le tiroir-réchaud préchauffer pendant 15 minutes.
4. Placer les aliments cuits dans le tiroir-réchaud.
5. Appuyer sur WARMING DRAWER (tiroir-réchaud) après avoir terminé.

Le tiroir-réchaud fonctionne à une température avoisinant les 160 °F (71 °C).

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.

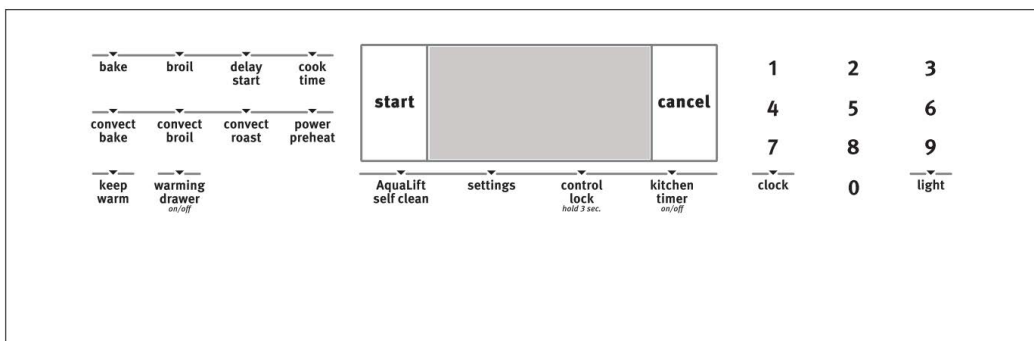
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en www.maytag.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	Clock (Reloj)	Este reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione SETTINGS (Ajustes) una vez. 2. Presione START (Inicio) para cambiar la hora. 3. Presione "3" para AM o "6" para PM. 4. Presione las teclas numéricas para fijar la hora del día. 5. Presione START (Inicio).
LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	Con la puerta del horno cerrada, presione LIGHT (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
KITCHEN TIMER (Temporizador de estufa) ON/OFF (Encendido/ Apagado)	Temporizador del horno	El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> 1. Oprima KITCHEN TIMER (Temporizador de estufa). 2. Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que introducirse. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca "2". 3. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de estufa) o START (Inicio) para iniciar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione dos veces KITCHEN TIMER (Temporizador de estufa) para anular la opción de Temporizador de estufa y volver a la hora del día. No presione la tecla Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador de la estufa está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione KITCHEN TIMER (Temporizador de estufa) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
START (Inicio)	Inicio de cocción	La tecla Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (Cancelar)	Función de la estufa	La tecla Cancel (Cancelar) detiene cualquier función del horno, con excepción de Clock (Reloj), Kitchen Timer (Temporizador de estufa), Control Lock (Bloqueo de controles) y Warming Drawer (Cajón de calentamiento).

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
BAKE (Hornear)	Hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura diferente de 350 °F (175 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (entre 75 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio) o espere 5 segundos para que el cambio tenga efecto. 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	Broiling (Asar a la parrilla)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Para seleccionar la temperatura para asar a la parrilla, presione 1 - alta (500 °F [260 °C]), 2 - media (450 °F [232 °C]) o 3 - baja (400 °F [204 °C]). El ajuste predeterminado es la temperatura alta. 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 del horno. 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección). 2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (entre 77 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). Se reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio) o espere 5 segundos para que el cambio tenga efecto. 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección). 2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura diferente de 325 °F (163 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (entre 77 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). Se reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio) o espere 5 segundos para que el cambio tenga efecto. 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección). 2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (entre 77 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). Se reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio) o espere 5 segundos para que el cambio tenga efecto. 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	<p>Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Fije la temperatura entre 145 °F (63 °C) y 190 °F (88 °C) usando los botones numéricos. La temperatura predeterminada es de 170 °F (75 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
DELAY START (Inicio diferido)	Delayed start (Inicio diferido)	<p>La tecla Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido.</p>
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	<p>La función Timed Cooking (Cocción programada) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente.</p> <p>Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección "Tiempo de cocción".</p>

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso)	Precalentamiento rápido del horno	Proporciona el tiempo de precalentamiento más rápido para la función BAKE (Hornear). <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso). 2. Presione las teclas numéricas como respuesta al texto que se desplaza en la pantalla para introducir la temperatura de horneado. 3. Presione START (Inicio). 4. Se escuchará un tono recordatorio cuando se alcance la temperatura de precalentamiento. Coloque los alimentos en el horno. <p>NOTA: Esta función debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán retirarse antes de utilizar el precalentamiento poderoso. Deberá usarse una parrilla estándar para precalentamiento poderoso. Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo Bake (Hornear), puede ponerse en marcha el precalentamiento poderoso directamente presionando POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso).</p>
CAJÓN DE CALENTAMIENTO ENCENDIDO/APAGADO	Cajón de calentamiento (en algunos modelos)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para seleccionar esta función. 2. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento. 3. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para apagar el elemento calefactor. <p>Para obtener más información, vea la sección “Cajón de calentamiento”.</p>
AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift)	Ciclo de limpieza	Consulte la sección “Ciclo de limpieza” en el Manual del propietario.
CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) mantenga oprimido por 3 segundos para bloquear	Bloqueo de controles del horno	<p>Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Revise que el horno y el temporizador de cocina estén apagados. 2. Mantenga presionada la tecla CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. 3. Si se habilita, sonará un tono y aparecerá “CONTROL LOCKED” (Control bloqueado) en la pantalla. 4. Repita para desbloquear.
SETTINGS (Ajustes)	Funciones para usar el horno	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades.

Tecnología de autolimpieza AquaLift®



La tecnología autolimpiante AquaLift® es una solución de limpieza de primera clase diseñada para minimizar el tiempo, la temperatura y los olores que comúnmente conllevan los métodos autolimpiantes tradicionales. Con la tecnología autolimpiante AquaLift®, un revestimiento innovador del interior del horno se activa con calor y agua para aflojar la suciedad quemada adherida. Para usar la tecnología autolimpiante AquaLift®, simplemente repase los restos sueltos, vuelque agua en el piso del horno y haga funcionar el ciclo autolimpiante AquaLift®. Cuando el ciclo finaliza en menos de 1 hora a una temperatura inferior a la de métodos autolimpiantes tradicionales, simplemente recoja el agua restante y los restos sueltos. Vea la sección “Ciclo de limpieza” para obtener instrucciones más detalladas. Por información adicional, preguntas frecuentes y videos sobre el uso de la tecnología autolimpiante AquaLift®, visite nuestro sitio web en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Temperatura de la superficie

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

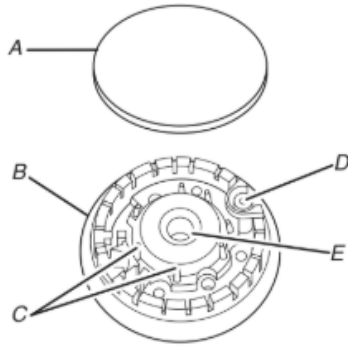
Cajón de horneado, calentamiento o almacenamiento

Cuando el horno está 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.

Quemadores de superficie sellados



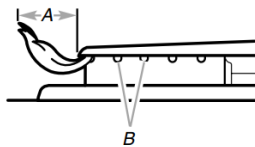
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador
- C. Espigas de alineación
- D. Encendedor
- E. Abertura del tubo de gas

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

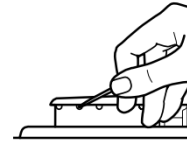
Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza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

Para limpiar:

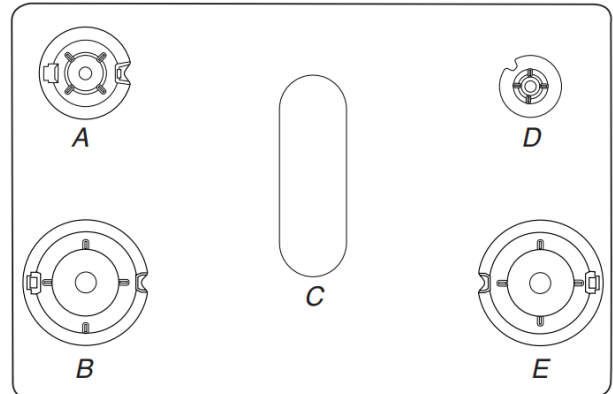
IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, cloro ni eliminadores de óxido.

1. Retire la tapa del quemador de 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 deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación capacitado.

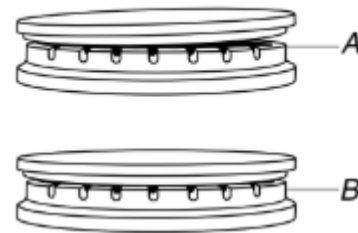


4. Vuelva a colocar la base del quemador. La base de cada quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador. Vea la ilustración siguiente para las posiciones de los quemadores.



- A. Mediano (Semirrápido)
- B. Grande (Ultrarápido)
- C. Ovalado (OV)
- D. Pequeño (Auxiliar)
- E. Grande (Ultrarápido)

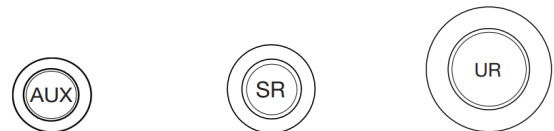
5. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que las espigas de alineación estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



- A. Incorrecto
- B. Correcto

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.



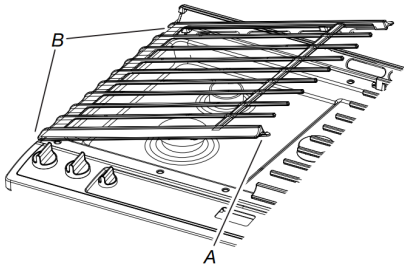
- Tapa pequeña (Auxiliar)
- Tapa mediana (Semirrápido)
- Tapa grande (Ultrarápido)

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

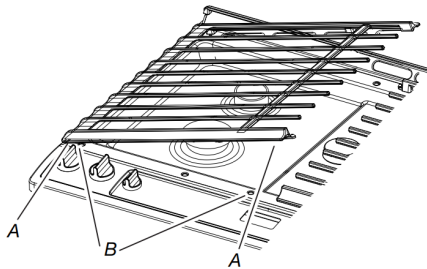
Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

Para garantizar una colocación correcta, alinee los topes de la parte inferior de las rejillas con las hendiduras de la superficie de cocción.



A. Parachoques
B. Hendiduras de alineación

Las rejillas de la superficie se fijan con el gancho de un extremo de la rejilla y la hendidura del otro. Para extraer las rejillas, eleve la parte trasera de la rejilla izquierda para soltar el gancho y, a continuación, eleve la parte delantera de la rejilla derecha para soltarla del gancho y extráigalas. Para volver a colocar las rejillas, introduzca primero la rejilla izquierda. Coloque la hendidura delantera de la rejilla derecha sobre el gancho de la rejilla izquierda; a continuación, eleve la parte trasera de la rejilla izquierda y coloque la hendidura sobre el gancho de la rejilla derecha.



A. Gancho
B. Hendidura

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.

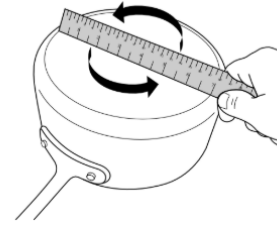
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos y una tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a pesado.

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.

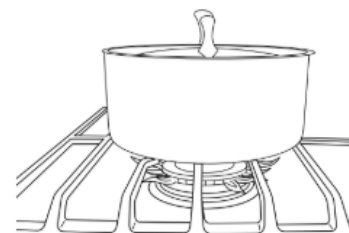
Verifique si el utensilio de cocina es plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo de este. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vitrocerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajos.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 a la parrilla 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 a la parrilla.

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Cancelar) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, aparece en la pantalla la hora del día a menos que la estufa esté en el modo de Energy Save (Ahorro de energía). Durante el modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Presión de tecla válida
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha introducido una función.
- Recordatorio (en algunos modelos), se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Use el botón de Settings (Ajustes) para cambiar los ajustes de tono.

Settings (Ajustes)

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

Use la tecla Settings (Ajustes) para desplazarse por las funciones que se pueden cambiar. Cada vez que presione la tecla Settings (Ajustes) la pantalla avanzará hasta el ajuste siguiente. Después de seleccionar la característica que va a cambiar, el control le indicará qué tecla debe presionar. Después de presionar Start (Inicio) para guardar el ajuste, el control saldrá de Settings (Ajustes) y mostrará la hora del día en la pantalla. En las secciones que siguen, se explican los detalles de todos los cambios de características.

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

Reloj - Hora del día

Este reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Para ajustar, consulte “Reloj de 12/24 horas” en esta sección.

Revise que el horno y el temporizador estén apagados.

Para cambiar la hora del día:

1. Presione SETTINGS (Ajustes) una vez. Después de 3 segundos, aparecerá en la pantalla “SET CLOCK-PUSH START TO CHANGE” (Fije el reloj - Presione Start [Inicio] para cambiar).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione “3” para AM o “6” para PM.
4. Presione las teclas numéricas para fijar la hora del día.
5. Presione START (Inicio).
6. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “TEMP OFFSET” (Modo de demostración).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla “3” para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione la tecla “6” para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). El rango es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “TEMP UNIT” (Modo de demostración).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla “3” para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

Deshabilitar los tonos audibles

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "ALL SOUND" (Modo de demostración).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla "3" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

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

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "CYCLE TONE END" (Tono de presión de tecla).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla "3" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

Deshabilitar los tonos recordatorios

Apaga el tono breve que se repite cada 1 minuto después de los tonos de fin de ciclo.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla "3" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

Keypress Tones (Tonos del teclado)

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

1. Presione Settings (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (Tono del teclado).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla "3" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

Intensidad de tono

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TONE PITCH" (Modo de demostración).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla "3" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

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 encienda el elemento calentador. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla "3" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

Apagado después de 12 horas

El control del horno se fija para apagarlo automáticamente 12 horas después de que haya comenzado la función de cocción o de limpieza. Esto no interferirá con ninguna función de cocción programada ni diferida.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "12-HR SHUT-OFF" (Apagado después de 12 horas).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla "3" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione Settings (Ajustes) hasta que en la pantalla aparezca "12/24 HR" (12/24 horas).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla "3" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

Idioma: Texto de desplazamiento de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione la tecla "3" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para salir.

Modo Sabbath (Sabbat)

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

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

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

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

1. Abra la puerta del horno.
2. Presione 7-8-9-6.
Aparecerá "SABBATH ON" (Sabbat encendido) o "SABBATH OFF" (Sabbat apagado) y "PRESS START TO ENTER" (Presione inicio para ingresar) en la pantalla.
3. Presione START (Inicio) para cambiar el estado que se muestra en la pantalla.
4. Cierre la puerta del horno. El modo Sabbath (Sabbat) se puede usar para hornear.
NOTA: Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat), repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de "SABBATH ON" (Sabbat activado) a "SABBATH OFF" (Sabbat desactivado).

Para activar el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el teclado numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (Inicio).
Para la cocción programada en modo Sabbath (Sabbat), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione SETTINGS (Ajustes) y luego "7". Aparecerá "Sab" (Sabbat) en la pantalla.

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

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

NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla. El texto que se desplaza aparecerá en la pantalla como estaba antes de presionarse el botón.

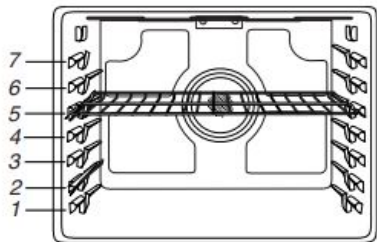
2. Presione START (Inicio).

Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat):

Presione SETTINGS (Ajustes) y luego "7" para volver al horneado común o presione CANCEL (Cancelar) para apagar la estufa.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

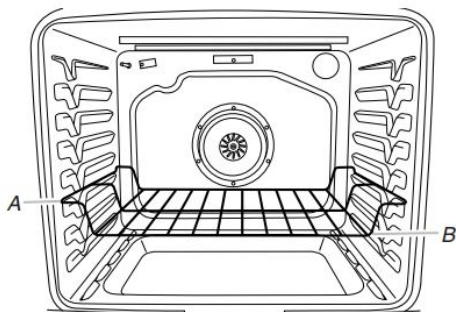
Use como guía la ilustración siguiente.



El horno tiene siete posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

Posición de parrilla plana	Tipo de alimento
7	Carnes para asar a la parrilla/dorar rápidamente, hamburguesas y bistecs
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
3 o 4	La mayoría de los alimentos horneados, estofados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

IMPORTANTE: Si su modelo tiene una parrilla de horno de máxima capacidad, los extremos en relieve deberán colocarse en la posición de parrilla por encima de la posición deseada para el alimento. Vea la siguiente ilustración.



- A. Extremos de la parrilla en la posición 3
B. Alimento en la posición 2

IMPORTANTE: Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de horno de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ajustarse como se muestra en la figura anterior.

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 5 para un horneado regular o de convección.

Tres parrillas (solo con convección): Use las posiciones para parrilla 2, 4 y 6.

Hornear y asar

Cocción de precisión™ Sistema - Horneado preciso

El sistema Precise Bake (Horneado preciso) regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso para obtener resultados de cocción óptimos. El quemador para hornear tiene ciclos con intervalos de encendido y apagado. En los modelos de estufa con convección, 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.

El ventilador de convección no estará encendido durante los primeros 5 minutos del ciclo.

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

Preheating (Precalentamiento)

Cuando se presiona Start (Inicio), el horno empieza el precalentamiento. Una vez que alcance los 100 °F (38 °C), la temperatura en la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla. El tiempo necesario para precalentar el horno a 350 °F (177 °C) es aproximadamente de 10 a 15 minutos, según el modelo.

Power Preheat (Precalentamiento poderoso)

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

IMPORTANTE: El precalentamiento poderoso se debe utilizar únicamente para hornear con una sola parrilla.

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.

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Use las parrillas 6 o 7 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

■ 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.

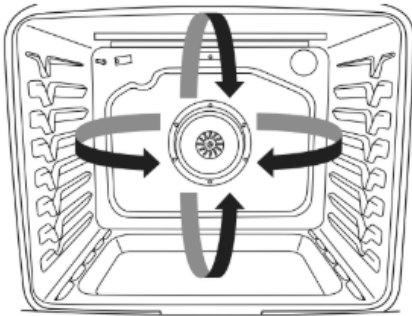
Si desea comprar un recipiente para asar, puede realizar un pedido. Para obtener información de contacto, consulte la Guía de inicio rápido.

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

Cocción por convección

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

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



Durante la cocción por convección, los quemadores para hornear y asar y el elemento de convección se encienden y apagan en intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras que el ventilador hace circular el aire caliente.

NOTA: El ventilador de convección se encenderá aproximadamente a los 5 minutos de cualquier ciclo de convección.

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

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

EvenAir™ Convección verdadera

Cuando hornee por convección, ase a la parrilla o ase, ingrese su temperatura de horneado normal. El control reducirá automáticamente la temperatura fijada del horno en 25 °F (15 °C).

Opciones de convección

Convect Bake (Hornear por convección): horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles.

Convect Broil (Asar a la parrilla por convección): cortes más gruesos o piezas de carne pescado o ave de forma irregular.

Convect Roast (Asar por convección): pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res.

Cook Time (Tiempo de cocción)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione **BAKE** (Hornear), **CONVECT BAKE** (Hornear por convección) o **CONVECT ROAST** (Asar por convección).
2. Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione **COOK TIME** (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione **START** (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione **CANCEL** (Cancelar) para borrar la pantalla.

Para ajustar Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida):

1. Presione **BAKE** (Hornear), **CONVECT BAKE** (Hornear por convección) o **CONVECT ROAST** (Asar por convección).
2. Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione **COOK TIME** (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las teclas numéricas para introducir la duración del tiempo de cocción.
5. Presione **DELAY START** (Inicio diferido). La luz indicadora de hora de inicio/retraso del horno se iluminará.
6. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
7. Presione **START** (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Los ajustes de temperatura y/o tiempo pueden cambiarse en cualquier momento después de presionar Start (Inicio) repitiendo los pasos 1 al 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione **CANCEL** (Cancelar) para borrar la pantalla.

Cajón de calentamiento (en algunos modelos)

La función Warming Drawer (Cajón de calentamiento) es ideal para mantener los alimentos cocidos calientes a la temperatura para servirlos. También puede usarse para calentar panes y artículos de repostería.

Pueden colocarse diferentes tipos de alimentos a la vez en el cajón de calentamiento. Para obtener óptimos resultados, no mantenga los alimentos por más de 1 hora. Para las cantidades pequeñas, pizza o alimentos sensibles al calor (como son los huevos), no los mantenga por más de 30 minutos.

La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el cajón de calentamiento. Los panes, artículos de pastelería y pies de fruta pueden calentarse a la temperatura ambiente.

Saque los alimentos de las bolsas de plástico y colóquelos en un recipiente a prueba de horno. Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.

No los cubra con un envoltorio de plástico.

Los platos para servir y los resistentes al horno pueden calentarse mientras se esté precalentando el cajón de calentamiento. Revise las recomendaciones del fabricante de la vajilla antes de calentar el utensilio de cocción.

Antes de usar el cajón de calentamiento, lave la base del mismo con agua y jabón. Consulte la sección "Limpieza general" en el Manual del propietario.

Forma de uso:

1. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento).
2. Presione START (Inicio).
3. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos.
4. Coloque los alimentos cocinados en el cajón de calentamiento.
5. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) cuando haya terminado.

El cajón de calentamiento funciona a temperaturas de aproximadamente 160 °F (71 °C).

